

5月

食物アレルギー対応食 こんだてのおしらせ

B群校

青森市小学校給食センター

Table with 7 columns: 実施日 (Implementation Date), 主食 (Main Dish), のみもの (Beverage), おかずのい (Side Dish), おもにエネルギーのもとになる食品 (Main Energy Food), おもに体をつくる食品 (Main Body Building Food), おもに体の調子をととのえる食品 (Main Food for Balance), and ひとこと (Note). Rows include dates from 7 (火) to 31 (金) with corresponding menu items and ingredients.

こどもの日
こどもの日は、1948年「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する」という意味で定められました。昔は「端午の節句」と言われる男子の節句でしたが、今はこどもの日としてお祝いされています。これにちなんで、給食では柏もちがです。

旬の食材 山菜
雪が溶け、山では山菜が次々と旬をむかえています。山菜は自然でしか作ることができない、春の山の恵みです。

ねりこみ
「ねりこみ」は、さつまいもやこんにやくを甘く煮て、でんぶんでとろみをつけた料理です。青森県の津軽地方では昔、5月の田植えの時やお祭りが来た時など、人が集まるときに作られてきた郷土料理です。

今月の青森産品
《青森市産》
米(つがるロマン)
《青森県産》
りんごジュース
ごぼう、切り干し大根
アップルソース
果肉入りりんごゼリー
米粉ラザニア

- 調味料は全てアレルギー対応のものを使っています。
アレルギー対応食では、牛乳のみ学校に直接配送され、その他のドレッシングやデザート、りんごジュースなどは個人専用箱に入れてセンターから配送されますので、個人専用箱に入っているもの以外は食べないでください。

- こんだては都合により変更することがあります。
りんごジュースのから容器は個人専用箱に入れて給食センターに返してください。
魚にはほねがあるので、気をつけて食べてください。

