



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

実施日	こんだて			おもちエネルギーのもとになる食品	おもち体をつくる食品	おもち体の調子をととのえる食品	ひとこと
	主食	のみもの	おかずのい				
9 (火)	ごはん		さつまい・アレルギー対応キャベツ入り平つくね きんぴらごぼう	ごはん、さつまいも ごま、さとう サラダ油	ぶた肉、高野どうふ みそ、ちくわ キャベツ入り平つくね	にんじん、干しいだけ 大根、ごぼう	こんだて名について アレルギー対応食では、肉・魚の加工品やパックマヨネーズ・ドレッシング類を使用しています。これらの加工品については、[米粉〇〇]、[アレルギー対応〇〇]のように、アレルギー対応食品であることがわかる名前でご表記しています。 全てアレルギー8品目不使用ですので、安心して食べてください。  ♡♡♡15日につく「アレルギー対応お祝いクレープ」は、卵・乳・小麦を使用しないものです。安心して食べてください。♡♡♡
10 (水)	ごはん		豆腐のみそ汁・アレルギー対応たれ付きチキンハンバーグ ゆで野菜(ほうれん草、にんじん、コーン) アレルギー対応風ドレッシング	ごはん ドレッシング	とり肉、とうふ みそ チキンハンバーグ	にんじん、干しいだけ もやし、長ねぎ ほうれん草、コーン	
11 (木)	ごはん		いもち汁・さば塩焼き 切り干し大根の炒め物	ごはん いもち さとう、サラダ油	とり肉、油あげ さば塩焼き ぶた肉	大根、にんじん 干しいだけ、長ねぎ ごぼう、切り干し大根	
12 (金)	米粉食パン		コンソメスープ・米粉マカロニミートソース炒め アレルギー対応ごま付き小魚	米粉食パン じゃがいも、さとう 米粉マカロニ、ごま サラダ油	ポークフリット ぶたひき肉 大豆、小魚	玉ねぎ、にんじん しめじ、トマト マッシュルーム	
15 (月)	ごはん		たこボールのすまし汁・ちらし寿司の具 アレルギー対応お祝いクレープ	ごはん 米粉めん さとう、サラダ油 クレープ	たこボール、とうふ とり肉、油あげ	にんじん、しめじ 長ねぎ、干しいだけ れんこん、えだ豆	
16 (火)	ごはん		若竹みそ汁・アレルギー対応ホキ米粉カツ パックソース・ひじきの炒め物	ごはん さとう、サラダ油	わかめ、とうふ 油あげ、みそ、ちくわ ホキ米粉カツ ひじき、大豆	細竹、にんじん	
17 (水)	ごはん		ポークカレー・ツナサラダ アレルギー対応フレンドドレッシング	ごはん じゃがいも サラダ油 ドレッシング	ぶた肉 豆乳、ツナ	にんじん、玉ねぎ アップルソース キャベツ、きゅうり	
18 (木)	米粉めん		しょうゆラーメン・アレルギー対応五目野菜の肉団子 豚肉と竹の子の炒め物	米粉めん サラダ油 でんぷん	ぶた肉、なると わかめ 五目野菜の肉だんご	にんじん、メンマ もやし、長ねぎ 竹の子、ピーマン しょうが、にんにく	
19 (金)	米粉食パン		ミネストローネ・アレルギー対応彩り野菜豆腐 ほうれん草とコーンのソテー・いちごジャム	米粉食パン、さとう 米粉マカロニ サラダ油、ジャム	とり肉 彩り野菜どうふ	玉ねぎ、にんじん キャベツ、トマト ほうれん草、コーン	
22 (月)	ごはん		中華スープ・米粉ギョウザ(2こ) リャンバンサンスー・アレルギー対応風ドレッシング	ごはん、春雨 サラダ油、ごま油 ドレッシング	ぶた肉、なると 米粉ギョウザ	白菜、にんじん 干しいだけ、長ねぎ きゅうり	
23 (火)	ごはん	りんごジュース	豚汁・手作りメンチカツ ふきの炒め物	ごはん、さとう じゃがいも、ごま油 コーンフレック でんぷん、サラダ油	ぶた肉 高野どうふ、みそ ハンバーグ、ちくわ	にんじん、ごぼう、ふき 大根、干しいだけ 長ねぎ、こんにゃく りんごジュース	
24 (水)	ごはん		きりたんぼ汁・手作りホキ煮魚 野菜炒め	ごはん、さとう サラダ油 きりたんぼ	とり肉、油あげ ホキ、ぶたひき肉	大根、にんじん ごぼう、干しいだけ 長ねぎ、しょうが キャベツ、玉ねぎ	
25 (木)	ごはん		あざりと豆腐のみそ汁・おろし豚丼の具 パイン缶	ごはん じゃがいも、さとう サラダ油	あざり、とうふ みそ、ぶた肉	にんじん、長ねぎ 玉ねぎ、もやし ピーマン、大根 パイナップル	
26 (金)	米粉食パン		クリームシチュー・アレルギー対応照り焼きハンバーグ ゆで野菜(キャベツ、にんじん) アレルギー対応コーンクリームシチュー・県産りんごジャム	米粉食パン じゃがいも ドレッシング、ジャム	ぶた肉、豆乳 照り焼きハンバーグ	玉ねぎ、にんじん パセリ、キャベツ	
30 (火)	ごはん		米粉マカロニスープ・アレルギー対応きんぴら肉団子(2こ) チンジャオロースー	ごはん 米粉マカロニ でんぷん、サラダ油	とり肉 きんぴら肉だんご ぶた肉	白菜、もやし、しょうが にんじん、干しいだけ 長ねぎ、にんにく 竹の子、ピーマン	

**返し方のやくそくを
まもってね!**



①食べ残したごはんやおかずは、元の容器にもどす。
②牛乳を飲んでいる人は、中身や容器をボックスには絶対に入れないこと。
(飲み残した牛乳は一般の汁缶に入れます)

今月の青森産品

《青森市産》
米(まっしぐら)
《青森県産》
アップルソース
りんごジュース
りんごジャム

- ◆ 青森市の給食には【そば、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、カシューナッツ、キウイフルーツ、くるみ、バナナ、魚卵】を使用していません。
- ◆ 調味料は全てアレルギー対応のものを使っています。
- ◆ 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。

保護者のみなさまへ

保護者のみなさまには事前に献立について確認し、「確認承諾書」を返送していただいております。その際、みなさまから様々なご意見・ご感想を受け、改善に向けて検討しております。

学校給食課及び小学校給食センターでは、引き続きアレルギー対応食をより良いものにしていきたいと考えておりますので、保護者のみなさまにはぜひ確認承諾書を通じてご意見をいただければ幸いです。

また、この「こんだてのおしらせ」では、アレルギー対応食で使用する食材や新商品などについての情報提供もしていきます。これは新たにアレルギー対応食を始めた方にとっても必要な情報となりますので、継続されている方には内容が重なることもありますが、ご了承ください。

- ◆ 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。
- ◆ 魚にはほねがあるので、気をつけて食べてください。

★ 給食センターでは、衛生管理や施設設備の関係で小学校をA B 2つのグループに分け、1日に2種類の献立で給食を作っています。

A群校

造道小・佃小・堤小・長町小・橋本小・浦町小・長島小
東陽小・原別小・浜館小・筒井小・横内小・野内小
浜田小・小柳小・幸畑小・大野小・戸山西小・筒井南小

B群校

甲田小・千刈小・篠田小・沖館小・油川小・三内小
金沢小・荒川小・金浜分教室・高田小・新城小
北小・泉川小・浪館小・新城中央小・三内西小