



8・9月 食物アレルギー対応食 こんだてのおしうせ

単独給食実施校

◆◆青森市小学校給食センター◆◆

| じっし ひ 実施日 | こ ん だ て | | | おもに エネルギーの もとになる食品 | おもに 体をつくる 食品 | おもに 体の調子を ととのえる食品 | ひとこと |
|--------------|-----------|--|---|---|---|--|------|
| | 主食 | のみもの | おかずりい | | | | |
| 24 (木) | ごはん | とうふ 豆腐とわかめのみぞ汁・アレルギー対応照り焼きハンバーグ いど 糸こんとメンマの炒め物 | ごはん サラダ油 | とうふ、わかめ 油あげ、みそ、ぶた肉 照り焼きハンバーグ | 大根、にんじん、長ねぎ メンマ、こんにゃく | 希望献立アンケート | |
| 25 (金) | 米粉食パン | こめごはん 米粉マカロニの中華スープ・アレルギー対応ボテト付きささみカツ ゆで野菜(キャベツ、きゅうり)・アレルギー対応マヨネーズソース | 米粉食パン、サラダ油 米粉マカロニ マヨネーズソース | とり肉 ボテト付きささみカツ | チンゲン菜、もやし、長ねぎ にんじん、干しいたけ キャベツ、きゅうり | 毎年6年生を対象に、希望献立アンケートを実施し、学校給食に取り入れています。 | |
| 28 (月) | ごはん | はるさめ 春雨スープ・米粉ギョウザ(2c) チキンジャオロースー・アレルギー対応プリン | ごはん、ごま油 サラダ油、でんぶん 春雨、プリン | とり肉 米粉ギョウザ、ぶた肉 | もやし、にんじん、竹の子 小松菜、きくらげ ピーマン、しょうが、にんにく | チキンジャオロースー | |
| 29 (火) | ごはん | じる きりたんぽ汁・アレルギー対応さばみそ煮 かいそう 海藻サラダ・アレルギー対応和風ドレッシング | ごはん きりたんぽ ドレッシング | とり肉、さばみそに わかめ、くきわかめ 赤つまた、白すきのり | りんごジュース 大根、にんじん、ごぼう 長ねぎ、きゅうり | コンポタージュ | |
| 30 (水) | ごはん | ちゅうかどん 中華丼・チキンサラダ アレルギー対応イタリアンドレッシング | ごはん でんぶん、ごま油 ドレッシング | ぶた肉 なると とり肉 | 白菜、にんじん、竹の子 干しいたけ、しょうが コーン、いんげん | ツナサラダ | |
| 31 (木) | ごはん | なつやさい 夏野菜カレー フルーツ入り豆乳デザート | ごはん 豆乳デザート | ぶたひき肉 豆乳 | 玉ねぎ、なす、いんげん かぼちゃ、アップルソース にんにく、マンゴー ^{パインアップル} | 煮あえっこ 【青森県の郷土料理】 | |
| 1 (金) | ごはん | しる ねりごまみそ汁・アレルギー対応鶏肉生姜焼き もやしとほうれん草のおひたし(しょうゆ) | ごはん ごま | とうふ、油あげ、みそ とり肉しょうが焼き | 大根、にんじん 干しいたけ、長ねぎ もやし、ほうれん草 | 細く切ってゆでた大根 やにんじんを、とうふ、 ^{あぶら} 油あげ、山菜と炒めて しょうゆで味付けし、煮 | |
| 4 (月) | ごはん | いじる たこ入りつみれ汁 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 じゃがいも、ごま ごま油、さとう | たこボール とうふ、みそ、ぶた肉 キャベツ入り平つくね | にんじん 長ねぎ ごぼう | ふくめた下北・南部地方の郷土料理です。お正月や結婚式など大勢の人が集まるときに大鍋で作ってふるまわれます。 | |
| 5 (火) | ごはん | どうぶつ 豆乳スープ・手作りメンチカツ・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ミードレッシング | ごはん、春雨、でんぶん ごま、ごま油、サラダ油 コーンフレーク ドレッシング | ぶた肉、とうふ 豆乳、みそ ハンバーグ | りんごジュース にんにく、チングン菜 にんじん、しめじ、キャベツ | 9月29日は十五夜です | |
| 6 (水) | ごはん | いた トックスープ 炒めビビンパッ・ぶどうゼリー | ごはん トック、さとう ごま油、ゼリー | とり肉、あさり とうふ、みそ ぶたひき肉 | 竹の子、干しいたけ 長ねぎ、もやし、ぜんまい ほうれん草、にんじん、白菜 | 十五夜とは昔の暦で8月15日の夜の事です。 (現在の暦では、9月~10月初旬ごろ)。「中秋の名月」ともいい、1年で最も月がきれいに見えることから、月をながめるお月見の風習があります。ちょうど農作物の収穫時期に当たるため、季節の野菜や果物などをお供えし、収穫に感謝する意味もあります。 | |
| 7 (木) | ごはん | じる せんぎり汁 ひき肉となすの炒め物・アレルギー対応黒糖大豆 | ごはん さとう、でんぶん ごま油 | ひじき、あつあげ みそ、大豆 ぶたひき肉 黒とう大豆 | 白菜、にんじん 長ねぎ、切り干し大根 なす、ピーマン、にんにく | 給食では29日に、十五夜ゼリーが出ます。 | |
| 8 (金) | 米粉食パン | たいおう コーンポタージュ・アレルギー対応チキンハンバーグ ジャーマンポテト | 米粉食パン じゃがいも | とり肉、豆乳 チキンハンバーグ ベーコン | コーン、玉ねぎ にんじん、パセリ | こんげつ あおもりさんびん 今月の青森産品 | |
| 11 (月) | ごはん | かわじる 豚汁・ほっけ塩焼き・ゆで野菜(ほうれん草、にんじん、コーン) アレルギー対応イタリアンドレッシング | ごはん じゃがいも ドレッシング | ぶた肉、みそ ほっけ塩焼き | 玉ねぎ、白菜、にんじん ごぼう、長ねぎ ほうれん草、コーン | 十五夜とは昔の暦で8月15日の夜の事です。 (現在の暦では、9月~10月初旬ごろ)。「中秋の名月」ともいい、1年で最も月がきれいに見えることから、月をながめるお月見の風習があります。ちょうど農作物の収穫時期に当たるため、季節の野菜や果物などをお供えし、収穫に感謝する意味もあります。 | |
| 12 (火) | ごはん | じる いももち汁・えだ豆と豚肉の甘辛炒め アレルギー対応ごま付き小魚 | ごはん いももち、さとう サラダ油、ごま | とり肉 油あげ、ぶた肉 高野どうふ、小魚 | にんじん、大根、ごぼう 長ねぎ、えだ豆、玉ねぎ にんにく、しょうが | 9月29日は十五夜です | |
| 13 (水) | ごはん | だいこん ハッシュドポーク・パリパリ大根サラダ アレルギー対応フレンチドレッシング | ごはん サラダ油 ドレッシング | ぶた肉 | 玉ねぎ、にんじん マッシュルーム、コーン 切り干し大根、きゅうり | 《青森市産》 米(まっしぐら) | |
| 14 (木) | ごはん | にく 肉じゃが・ホキ米粉カツ・アレルギー対応韓国のり わなか わかめサラダ・アレルギー対応和風ドレッシング | ごはん、じゃがいも サラダ油、さとう ドレッシング | ぶた肉 ホキ米粉カツ わかめ、のり | 玉ねぎ、にんじん こんにゃく、もやし | 《青森県産》 ごぼう入りつくねハンバーグ りんごジュース アップルソース | |
| 15 (金) | 米粉食パン | チキンボールスープ ポークピーンズ | 米粉食パン さとう | チキンボール ぶたひき肉、大豆 青大豆、きんとき豆 白いんげん豆 | にんじん、ほうれん草 しめじ、玉ねぎ、ピーマン トマト、にんにく | 9月29日は十五夜です | |
| 19 (火) | ごはん | ちゅうか 中華スープ・アレルギー対応焼きハンバーグ にんじんと春雨の炒め物 | ごはん 春雨、ごま サラダ油、さとう | ぶた肉、なると わかめ、ハンバーグ | 玉ねぎ、竹の子、にんじん 干しいたけ、長ねぎ | 《青森市産》 米(まっしぐら) | |
| 20 (水) | ごはん | どうふ マーポー豆腐・アレルギー対応ポークワインナー リヤンパンサンスー・アレルギー対応和風ドレッシング | ごはん でんぶん、ごま油 春雨、ドレッシング | とうふ、ぶたひき肉 大豆、みそ ポークワインナー | キャベツ、にんじん 長ねぎ、しょうが にんにく、きゅうり | 9月29日は十五夜です | |
| 21 (木) | ごはん | さんべいじる 三平汁・アレルギー対応彩り野菜豆腐 ゆで野菜(白菜、にんじん)・アレルギー対応イタリアンドレッシング | ごはん じゃがいも ドレッシング | さけ、油あげ、みそ 彩り野菜どうふ | しょうが、大根、にんじん 長ねぎ、白菜 | 9月29日は十五夜です | |
| 22 (金) | 米粉食パン | こめこ コンソメスープ 米粉マカロニ入りラタトゥイユ・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 | ポークフランクフルト とり肉、ベーコン | 大根、にんじん、しめじ 玉ねぎ、なす、トマト にんにく | 9月29日は十五夜です | |
| 25 (月) | ごはん | じる なめこ汁・アレルギー対応県産ごぼう入りつくねハンバーグ ベーコンと野菜の炒め物 | ごはん サラダ油 | わかめ、とうふ、みそ 油あげ、ベーコン ごぼう入りつくねハンバーグ | なめこ、にんじん キャベツ、玉ねぎ | 9月29日は十五夜です | |
| 26 (火) | ごはん | たいおう チキンカレー・ツナサラダ アレルギー対応コーンクリーミードレッシング | ごはん、じゃがいも サラダ油 ドレッシング | とり肉 豆乳 ツナ | にんじん、玉ねぎ アップルソース、きゅうり | 9月29日は十五夜です | |
| 27 (水) | ごはん | こまつな あさりと小松菜のみぞ汁・手作り海鮮カツ 煮あえっこ【青森県の郷土料理】 | ごはん、じゃがいも でんぶん、サラダ油 | あさり、高野どうふ みそ、油あげ、とうふ 海せんハンバーグ | りんごジュース にんじん、小松菜 大根、わらび | 9月29日は十五夜です | |
| 28 (木) | ごはん | じる けんちん汁・アレルギー対応きんぴら肉団子(2c) ふきの炒め物 | ごはん ごま油、サラダ油 さとう | とうふ、油あげ きんぴら肉だんご ぶた肉 | 大根、ごぼう、にんじん 干しいたけ、長ねぎ ふき、こんにゃく | 9月29日は十五夜です | |
| 29 (金) | 米粉食パン | けんさん ミネストローネ・ホットポテトサラダ 県産りんごジャム・十五夜ゼリー | 米粉食パン、さとう 米粉マカロニ、ジャム じゃがいも、ゼリー | とり肉 豆乳 | 玉ねぎ、にんじん いんげん、しめじ トマト、えだ豆 | 9月29日は十五夜です | |

◆ 教育委員会では、米飯給食の推進を図るため、6月から9月までの間、麺類の供給を休止

しています。児童並びに保護者の皆様には、ご理解いただきますようお願いいたします。

◆ 調味料は全てアレルギー対応のものを使っています。

◆ 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。

◆ 魚にはほねがあるので、気をつけて食べてください。

◆ 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達されますので、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。