

6月

食物アレルギー対応食 こんだてのおしらせ

Table with 6 columns: 実施日, 主食, のみもの, おかするい, 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. Rows include dates from 1 (水) to 30 (木) with corresponding menu items and ingredients.

ほたて貝は、青森県を代表する特産物の一つであり、北日本を代表する食用貝です。ほたて貝の名前の由来は、片方の貝殻を帆のように立てて海面を移動すると信じられていたことから「帆立」と呼ばれるようになったそうです。味は淡泊ですが、貝類の中でも特にたんぱく質が多くふくまれています。



みずの油炒め 【青森県の郷土料理】

「みず」は、別名「うわばみ草」といいます。水辺に生えている鮮やかな緑色の山菜で、味にくせがなく、ねばりがあるのが特徴です。青森県では、ちょうど今、旬を迎え、おいしい時期になります。



今月の青森産品

- 《青森市産》
米(つがるロマン)
パサラコーン
カシスペースト
りんごカシスのゼリー



- 《青森県産》
りんごジュース
豚肉、鶏肉
ごぼう入りつくねハンバーグ
とうふ、大豆
ほたて、切り干し大根
キャベツ、ごぼう、コーン
にんじん、長ねぎ、玉ねぎ
アップルソース

- ◆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。
◆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。
◆こんだては都合により変更することがあります。
◆魚にはほねがあるので、気をつけて食べてください。
◆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、麺類の提供を休止しています。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。

