

6月

食物アレルギー対応食 こんだてのおしらせ

Table with columns: 実施日 (Implementation Date), 主食 (Main Dish), のみもの (Beverage), おかするい (Side Dish), おもに エネルギーのもとになる食品 (Main Energy Source), おもに 体をつくる食品 (Main Building Block), おもに 体の調子をととのえる食品 (Main Tonic), ひとつこと (Special Note). Rows include dates from 1 (水) to 30 (木) with corresponding menu items and ingredients.



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
りんごとカシスのゼリー



《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へ返してください。

◆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。

