



2月

あおもりし たいめいしょく にゅう こむぎ たまご はっかせい すべ しお
青森市のアレルギー対応食は『えび・かに・乳・小麦・そば・卵・落花生（ピーナッツ）・やまいも』を全て使用しないこんだてです。

しょく もつ

たい おう しょく

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



ほ ご し ゃ み な さ ま ふ た ん か る
保護者の皆様の負担が軽くなりました！！
＊＊＊10月から給食費が無償化となりました＊＊



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				
1 (水)	米粉めん 	干しとうふ・煮干ししょうゆラーメン・アレルギー対応なすのポテトグラタン フランクフルトとキャベツの炒め物	米粉めん ホテトグラタン サラダ油	ふた肉、にぼし粉 なると ポークフランクフルト	長ねぎ、もやし メンマ、干ししいたけ キャベツ、にんじん 玉ねぎ	せつぶん たいす 節分と大豆
2 (木)	ごはん 	スキー・アレルギー対応ボテ付きささみカツ ゆで野菜（小松菜、コーン）・アレルギー対応風ドレッシング	ごはん さつまいも サラダ油 ドレッシング	ふた肉、油あげ みそ ボテ付きささみカツ	にんじん、長ねぎ こんにゃく、ごぼう 小松菜、コーン	いわゆる ひな祭りの前日を節 分といい、この時に福豆（炒めた豆）をまき、年の数だけ豆を食べるといわれています。 豆には靈力があると信じられていたのと、「魔（ま）を祓（はら）つする」（災いをなくす）に通じるからともいわれています。
3 (金)	米粉食パン 	クラムチャウダー・ツナサラダ・りんごジャム アレルギー対応フレンチドレッシング・いり大豆	米粉食パン じゃがいも ドレッシング ジャム	あさり、豆乳 ポークフランクフルト ツナ、いり大豆	玉ねぎ、にんじん 大根	いわゆる ひな祭りの前日を節 分といい、この時に福豆（炒めた豆）をまき、年の数だけ豆を食べるといわれています。 豆には靈力があると信じられていたのと、「魔（ま）を祓（はら）つする」（災いをなくす）に通じるからともいわれています。
6 (月)	ごはん 	いちもち汁・アレルギー対応きんぴら肉団子（2c） 糸こんとメンマの炒め物	ごはん いちもち ごま油	とり肉、ふた肉 きんぴら肉だんご	大根、にんじん ごぼう、長ねぎ こんにゃく、メンマ	いわゆる ひな祭りの前日を節 分といい、この時に福豆（炒めた豆）をまき、年の数だけ豆を食べるといわれています。 豆には靈力があると信じられていたのと、「魔（ま）を祓（はら）つする」（災いをなくす）に通じるからともいわれています。
7 (火)	ごはん 	マーポー豆腐・米粉ギョウザ（2c） パリパリ大根サラダ・アレルギー対応和風ドレッシング	ごはん ごま油、さとう んでんぶん、サラダ油 ドレッシング	とうふ、ふたひき肉 みそ、米粉ギョウザ	キャベツ、にんじん 長ねぎ、ににく しうが、切り干し大根 コーン、きゅうり	いわゆる ひな祭りの前日を節 分といい、この時に福豆（炒めた豆）をまき、年の数だけ豆を食べるといわれています。 豆には靈力があると信じられていたのと、「魔（ま）を祓（はら）つする」（災いをなくす）に通じるからともいわれています。
8 (水)	米粉めん 	きつねうどん・手作りボテトコロッケ 豚肉ともやしのカレー炒め	米粉めん さとう、じゃがいも 豚肉 でんぶん、サラダ油	油あげ、とり肉 なると、ふた肉	ふき、せんまい、細竹 えのきだけ、にんじん 長ねぎ、玉ねぎ もやし、ビーマン	いわゆる ひな祭りの前日を節 分といい、この時に福豆（炒めた豆）をまき、年の数だけ豆を食べるといわれています。 豆には靈力があると信じられていたのと、「魔（ま）を祓（はら）つする」（災いをなくす）に通じるからともいわれています。
9 (木)	ごはん 	せんざり汁・アレルギー対応さばみそ煮 にんじんの炒め物	ごはん 春雨 サラダ油、さとう	ひじき、油あげ みそ、さはみそに ふたひき肉 高野どうふ	りんごジュース キャベツ、にんじん 切り干し大根 長ねぎ	いわゆる ひな祭りの前日を節 分といい、この時に福豆（炒めた豆）をまき、年の数だけ豆を食べるといわれています。 豆には靈力があると信じられていたのと、「魔（ま）を祓（はら）つする」（災いをなくす）に通じるからともいわれています。
10 (金)	米粉食パン 	白菜とペーコンの豆乳スープ・アレルギー対応鶏肉トマトソース煮 ゆで野菜（ほうれん草、にんじん、コーン） アレルギー対応タリンドレッシング・アレルギー対応黒胡麻大豆	米粉食パン じゃがいも ドレッシング	ペーコン、豆乳 とり肉トマトソースに 黒とう大豆	白菜、にんじん ほうれん草、コーン	し ょ う が み そ お で ん 【青森市発祥の料理】
13 (月)	ごはん 	じゃがいもとわかめのみそ汁 アレルギー対応たれ付き肉団子（2c）・五目きんぴら	ごはん、じゃがいも ごま油 さとう	わかめ、油あげ みそ、ちくわ 肉だんご	しめじ、にんじん 長ねぎ、ごぼう こんにゃく 干ししいたけ	あおもり 青森しょうがみそおでんは、青森市発祥の料理です。毎年、青森駅前周辺にできやたの屋台のおかみさんが、冬の厳しい寒さの中、青森函館船に乗り込もうとする船客の体を温め、がんでもあたたまって欲しいと、おでんにつけるみぞにしょうがを入れたタレを作ったのが始まり、広まっています。給食では、16日に出ます。
14 (火)	ごはん 	チキンカレー・ひじきサラダ アレルギー対応和風ドレッシング	ごはん じゃがいも ドレッシング	とり肉、豆乳 ひじき	にんじん、玉ねぎ アップルソース ににく、きゅうり コーン	あおもり 青森しょうがみそおでんは、青森市発祥の料理です。毎年、青森駅前周辺にできやたの屋台のおかみさんが、冬の厳しい寒さの中、青森函館船に乗り込もうとする船客の体を温め、がんでもあたたまって欲しいと、おでんにつけるみぞにしょうがを入れたタレを作ったのが始まり、広まっています。給食では、16日に出ます。
15 (水)	米粉めん 	塩ラーメン・アレルギー対応彩り野菜豆腐 鶏肉と竹の子の炒め物	米粉めん ごま油 でんぶん	ほたて、とり肉 彩り野菜どうふ なると	白菜、にんじん、もやし 長ねぎ、竹の子 ビーマン、しょうが ににく	あおもり 青森しょうがみそおでんは、青森市発祥の料理です。毎年、青森駅前周辺にできやたの屋台のおかみさんが、冬の厳しい寒さの中、青森函館船に乗り込もうとする船客の体を温め、がんでもあたたまって欲しいと、おでんにつけるみぞにしょうがを入れたタレを作ったのが始まり、広まっています。給食では、16日に出ます。
16 (木)	ごはん 	しょうがみそおでん【青森市発祥の料理】 豚肉と玉ねぎの甘辛炒め・アレルギー対応韓国のだり	ごはん、さとう サラダ油	ちくわ、たこボール がんもどき、こんぶ みそ、とん肉 高野どうふ、のり	大根、にんじん こんにゃく、玉ねぎ ににく、しょうが	あおもり 青森しょうがみそおでんは、青森市発祥の料理です。毎年、青森駅前周辺にできやたの屋台のおかみさんが、冬の厳しい寒さの中、青森函館船に乗り込もうとする船客の体を温め、がんでもあたたまって欲しいと、おでんにつけるみぞにしょうがを入れたタレを作ったのが始まり、広まっています。給食では、16日に出ます。
17 (金)	米粉食パン 	米粉マカロニスープ・手作りチキンメンチカツ ゆでキャベツ・アレルギー対応フレンチクリーミードレッシング	米粉食パン、米粉マカロニ コーンフレーク でんぶん、サラダ油 ドレッシング	とり肉 チキンハンバーグ	白菜、もやし、にんじん 長ねぎ、干ししいたけ キャベツ	あおもり 青森しょうがみそおでんは、青森市発祥の料理です。毎年、青森駅前周辺にできやたの屋台のおかみさんが、冬の厳しい寒さの中、青森函館船に乗り込もうとする船客の体を温め、がんでもあたたまって欲しいと、おでんにつけるみぞにしょうがを入れたタレを作ったのが始まり、広まっています。給食では、16日に出ます。
20 (月)	ごはん 	つくね汁 ほっけ塩焼き・いんげんと豚肉の炒め物	ごはん、じゃがいも ごま油 さとう サラダ油	チキンボール、みそ ほっけ塩焼き ふた肉	大根、にんじん 長ねぎ、いんげん こんにゃく しょうが	あおもり 青森しょうがみそおでんは、青森市発祥の料理です。毎年、青森駅前周辺にできやたの屋台のおかみさんが、冬の厳しい寒さの中、青森函館船に乗り込もうとする船客の体を温め、がんでもあたたまって欲しいと、おでんにつけるみぞにしょうがを入れたタレを作ったのが始まり、広まっています。給食では、16日に出ます。
21 (火)	ごはん 	ハッシュドポーク 豆乳デザート入りフルーツ	ごはん サラダ油 豆乳デザート	ふた肉	玉ねぎ、にんじん マッシュルーム マンゴー [※] パイナップル	あおもり 青森市産 ごめ 米（つがるロマン）
22 (水)	米粉めん 	肉うどん・アレルギー対応海鮮ハンバーグ ホットポテトサラダ	米粉めん さとう じゃがいも	ふた肉、豆乳 海せんパンバーグ	玉ねぎ、にんじん 干ししいたけ 長ねぎ	あおもり 青森市産 ごめ 米（つがるロマン）
24 (金)	ごはん 	豚肉と玉ねぎのみそ汁 鶏団子と根菜のうま煮・いよかんゼリー	ごはん さとう ゼリー	ふた肉、とうふ わかめ、みそ チキンボール	にんじん、玉ねぎ ごぼう、こんにゃく 干ししいたけ いんげん	あおもり 青森市産 りんご りんごゼリー アップルソース ホタテ
27 (月)	ごはん 	タッケジャンスープ・アレルギー対応焼きハンバーグ 春雨サラダ・アレルギー対応マヨネーズソース	ごはん、ごま油 さとう、春雨 マヨネーズソース	とり肉、とうふ ハンバーグ	白菜、もやし、わらび きゅうり、にんじん ににく	あおもり 青森市産 りんご りんごゼリー アップルソース ホタテ
28 (火)	ごはん 	けんちん汁・アレルギー対応いわしごまみそ煮 切り干し大根の炒め物	ごはん、ごま油 さとう、サラダ油	とうふ、油あげ いわしごまみそに ふた肉	大根、ごぼう、にんじん 干ししいたけ、長ねぎ こんにゃく 切り干し大根	あおもり 青森市産 りんご りんごゼリー アップルソース ホタテ

2月15日の「塩ラーメン」は、浜田小学校、甲田小学校、浪館小学校、大野小学校、新城中央小学校の6年生に人気のメニューです。

◆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、牛乳のみの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。