

(B)

Table with columns: 実施日, 献立, 献立の種類, 主に体の組織をつくる食品群, 主に体を整える食品群, 主にエネルギーとなる食品群, エネルギー (Kcal), たんぱく質 (g). Rows include dates from 3月 to 28日 with menu items like トックスープ, コソメスープ, 豚丼, etc.

献立は都合により変わることがあります。

※ 5日の「串ざしつくね」の串は、角缶Bに入れて返してください。(汁食缶には入れないこと。)

※ 「果肉入りりんごゼリー」「ヨーグルト」のカラ容器・ふた・紙スプーンは、ひとまとめにしてセンターに返してください。(牛乳のストローやふりかけなどの小袋を混ぜない)

※ 「りんごジュース」のカラ容器は業者が回収します。

◎ 食物アレルギーがあり、自分で取り除いたり、おかずを持ってきている生徒は、安全のため、おかわりはしないようにお願いします。

10日(月)~14日(金) 県産食材使用週間. 14日(金) ◎ごま付き小魚. 毎年6月は「食育月間」です。食育月間は、国民一人ひとりが食育に対する理解や取り組みを積極的に進める期間のことです。10日から14日は、食育月間にちなみ、青森県産食材を多く取り入れています。給食では、できるだけ地産地消を心がけています。生産者に感謝していただくの恵みを味わいましょう。

青森県の郷土料理. 12日(水) ★長いもすいとん. 「長いもすいとん」は十和田市の郷土料理です。青森県の長いもの生産量は全国でも多く、全国第2位です。「すいとん」は小麦粉に水を加え、こねて作られますが、長いもの生産が盛んな十和田市では、小麦粉にすりおろした長いもと水を加えて作り、食べられていました。戦中戦後の食料事情の悪い時期に、作るのが簡単で体も温まり、空腹を満たしやすいことから、米の代用食として広く食されていたそうです。長いもすいとんは長いものつるんとした食感としっかりした歯ごたえが特徴です。

今月の青森産. 【青森市産】 米(まっくら). 【青森県産】 牛乳・パン・ゆで中華・豚肉・鶏肉 豆腐・大豆・鶏団子・たれ付き肉団子 ボークメンチカツ・人参・キャベツ 玉ねぎ・長ねぎ・長いもすいとん アップルソース・りんごジュース りんご缶・果肉入りりんごゼリー

* 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。

(ただし、原材料に使用していないものであっても、同一工場、製造ラインで使用されているため、わずかな量が混入する可能性があります。)

* ●は原材料由来のアレルギーです。○は同一工場、製造ラインで使用されるなどの理由により、アレルギーが含まれる可能性があるため、法律で表示が義務付けられていないため、わかる範囲で表示しています。

* こはん、麦こはん、種類、パン類のアレルギーは、最大値を記載しておりますが、詳細は加工工場により異なります。詳細は 中学校給食センター (TEL:017-761-7330) にお問い合わせください。

※ 食物アレルギーがあり、自分で取り除いたり、おかしを持ってきている生徒は、安全のため、おかわりはしないようにお願いします。

Table with columns: 実施日, 献立名, and allergen categories (小麦, 卵, 牛乳, etc.). Rows list daily menus from 3月3日 to 28日.