

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。

10月

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

Table with columns: 実施日, 主食, のみもの, おかず, 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 list daily menu items from Oct 2 to Oct 31.

目の愛護デー

10月10日は「目の愛護デー」です。目が疲れると視力の低下や頭痛を引き起こします。学校でパソコンやタブレットなどを使う機会が増え、みなさんの目は思っている以上に疲れているかもしれません。...



八杯豆腐

【青森県の郷土料理】

八杯豆腐の名前の由来は、「八杯おかわりするほど美味しい」「だし汁を6杯、しょうゆ1杯、酒1杯合わせて8杯で作るから」といわれています。豆腐を拍子木切りにし、だし汁としょうゆで味つけをして、でんぶんでとろみをつけた下北地方の郷土料理です。給食では、この八杯豆腐が17日にです。



今月の青森産品

「青森市産」 米(まっしぐら)



「青森県産」 根菜入りとりだんご ごぼう入りつくねハンバーグ アップルソース カットりんご りんごジュース りんごジャム

- 調味料は全てアレルギー対応のものを使っています。
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。

- 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。

10月5日の「チンジャオロースー」は、小柳小学校、筒井南小学校、浜館小学校、葭町小学校、泉川小学校、新城小学校、篠田小学校、北小学校の6年生に人気のメニューです。