

一月 こんだてのおしらせ



								Ħ	森市単独給食実施校		
実施日	主食	のみもの	んだて おかずるい	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	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	ひとこと		
3	こはん	牛乳	大根と油揚げのみそ汁	ごはん	牛乳、油あげ とうふ、みそ、わかめ	大根、ほうれん草 にんじん、長ねぎ			***		
(月)			豆腐入りチキンハンバーグ・わかめサラダ		とうふハンバーグ	キャベツ、コーン	552	20.0	ほたて貝		
4	こはん	4乳	<u>ノンオイル鶯じそドレッシング</u> たこボールのみそ汁	ごはん	牛乳、たこボール	大根、にんじん			がい あおもりけん だい ほたて貝は、青森県を代		
(火)			いわししょうが煮・ふきの炒め物	さとう ごま油	とうふ、みそ いわししょうがに さつまあげ	長ねぎ、ふき こんにゃく	560	25.4	表する特産物の一つであ		
5	こはん	りんごジュース	マーボー豆腐・ショーロンポー	ごはん、さとう でんぷん、ごま油	とうふ、ぶたひき肉 みそ	りんごジュース キャベツ、にんじん			り、北日本を代表する食用 質です。		
(水)			リャンパンサンスー・中華ドレッシング	春雨	ショーロンポー	長ねぎ、にんにく しょうが、きゅうり	588	16.1	ほたて覚の名前の歯染 は、片方の質殻を帆のよう		
6	こはん	4乳	ウィンハン・ウンス ・・ 中華 ドレッシンン	ごはん ごま油	牛乳、あつあげ みそ、ぶた肉	ふき、ぜんまい、細竹 えのきたけ、長ねぎ			に立てて海窗を移動すると		
(木)			キムチ族なの臭・ヨーグルト(学館)	C&/III	ヨーグルト	にんじん、チンゲン菜 こんにゃく、しょうが	551	23.1	信じられていたことから 「帆立」と呼ばれるように		
7	食パン	牛乳	クラムチャウダー・チキンケチャップ煮	食パン	牛乳、あさり	白菜、大根、メンマ 玉ねぎ、にんじん			「帆立」と呼ばれるようになったそうです。		
(金)			ゆで野菜(キャベツ、コーン)	じゃがいも ドレッシング	ベーコン、チーズ チキンケチャップに	パセリ、キャベツ コーン	689	28.9	に		
10	ごはん	4到.	シーザードレッシング	ごはん	牛乳、とり肉	にんじん、コーン			類の中でも特にたんぱく質が多くふくまれています。		
(月)			どさんこが・太善きたまご	じゃがいも ごま油	わかめ、油あげみそ、太巻きたまご	こんにゃく、メンマ	527	23.3	給養では、迄る首に弘ま		
	ゆで中華めん	井 羽	<u>茶</u> こんとメンマの炒め物 みそラーメン	ゆで中華めん	ぶた肉 牛乳、ぶた肉	にんじん、メンマ		-	ਰ _•		
11			めてジースン ゆで野菜(もやし、にんじん、コーン)	チーズドッグ	なると、みそ	キャベツ、長ねぎ もやし、コーン	591	24.2			
(火)	麦ごはん	牛乳	崑布つゆ・チーズドッグ (学配)	麦ごはん	牛乳	玉ねぎ、にんじん		-	4 27 11 4		
12		\rightarrow	チキンカレー	じゃがいも 米油	とり肉 チーズ	アップルソース おうとう	632	20.2	みずの油炒め		
(水)	こはん	4乳	答にフルーツ 空歌をたっ	あんにんどうふ ごはん、ごま	牛乳、ぶたひき肉	パイナップル チンゲン菜、にんじん			【青森県の郷土料理】		
13			豆乳担やスープ たれ付きチキンミートボール(2こ)	米油、さとう	とうふ、豆乳 ミートボール	しめじ、にんにく しょうが、キャベツ	585	25.2	「みず」は、別名「うわ ばみ ^賛 」といいます。 ^煮 が <u>の</u>		
(木)	==-	牛乳	ホイコーロー		ぶた肉、みそ 牛乳、ベーコン	ピーマン、竹の子			に生えている鮮やかな緑色		
14	ニュー		ミネストローネ・ポークとチキンのフランク ゆで野菜(白菜、コーン)	ニューコッペパン マカロニ じゃがいも	ボークとチキンのフランク	まねさ、にんしん トマト、白菜 コーン	705	25.8	の		
(金)	Z 1+ 4	# SI	党に対象 くロネ、コープ/ 焙煎ごまドレッシング	ドレッシング	井頭 レニス				です。		
17	Ith The	#3	みそけんちん笄・キャベツ入り輩つくね	ごはん ごま油 じゃがいも	牛乳、とうふ 油あげ、みそ キャベツ入り平つくね	大根、にんじん ごぼう、干ししいたけ こんにゃく、えだ豆	580	20.5	*		
(月)		# E	豆乳マッシュポテト		ベーコン、豆乳	長ねぎ			期になります。給食では、		
18	ZIJA Z∏	##	ねりごまみ で 光	ごはん ごま、さとう ごま油	牛乳、とうふ、油あげ みそ、さばみそに ひじき、さつまあげ	にんじん しめじ 小松菜	601	26.0	27首に出ます。		
(火)		₩.	さばみそ煮・ひじきの炒め物		大豆			_ 3.0			
19	£ Clab.	#乳	せんべい計 順産ポークメンチカツ・パックソース	ごはん せんべい サラグカ	牛乳、とり肉 油あげ ポークソンチカツ	ごぼう、大根、にんじん 長ねぎ、干ししいたけ	625	23.7	1/		
(水)		M	県産ホークメンチカッ・バックソース ゆで野菜(キャベツ、きゅうり)・焙煎ごまドレッシング	サラダ油 ドレッシング	ポークメンチカツ	キャベツ、きゅうり	020	20.1	こんげつ あおもりさんびん		
20	£ Cigh Cigh	#乳	策をはたてのみそ分	ごはん 米油	牛乳、ほたて とうふ、みそ	大根、にんじん長ねぎ	570	25.5	今月の青森産品		
(木)		M	東産ごはう入りつくねハンパーグ 東産のり干し大根の炒め物・果肉入りりんごゼリー (学配)	さどう ゼリー	ごぼう入りつくねハンバーグ ぶた肉	切り干し大根	010	20.0	≪青森市産≫		
21	米粉パン	#¶	コーンと豊のポターシュ・チーズオムレツ	米粉パン じゃがいも	牛乳、とり肉、大豆 白いんげん豆、青大豆	コーン、玉ねぎ にんじん、パセリ	651	275	《育森巾産》 米 (まっしぐら)		
(金)		M	ゆで野菜(白菜、にんじん) サウザンアイランドドレッシング	米油 ドレッシング	きんとき豆 チーズオムレツ	白菜	651	27.5	⊕ - ♣		
24	Zlah.	#乳	ワンタンスープ	ごはん、ワンタン 米油、でんぷん	牛乳、ぶた肉 コーン入りシュウマイ	白菜、にんじん、メンマ 干ししいたけ、竹の子	570	27.5	<u>~</u> 👺 👺		
(月)		M	コーン入り県産ポークシュウマイ(2こ) チンジャオロースー・ごま付きが魚	ごま、ごま油	小魚	ピーマン、にんにく しょうが	570	27.5			
25	こはん	牛乳	豆腐とわかめのみそ汁・ひじき入り鵜つくね	ごはん じゃがいも	牛乳、とうふ わかめ、油あげ	にんじん、長ねぎ キャベツ、玉ねぎ	E-70	00.0	あおもりけんさん		
(火)		<u> </u>	キャベツと旅物の中華炒め	さとう ごま油	みそ、ぶた肉 ひじき入りとりつくね		572	23.2			
26	こはん	液状ヨーグルト	たまごの香育スープ	ごはん 春雨	液状ヨーグルト たまご、とり肉	にんじん、竹の子 長ねぎ、大根			りんごジュース		
(水)			五首野菜の作品内面子 (1年~3年:1こ、4年~編章:2こ) ゆで野菜 (大根、コーン、にんじん) ・中華ドレッシング	ドレッシング	五目野菜の肉だんご	コーン	518	18.8	アップルソース、とうふ にんじん、大豆、鷄肉		
27	こはん	年乳	さつま汁・チキン照り焼き	ごはん さつまいも	牛乳、ぶた肉 油あげ、みそ	大根、干ししいたけ 長ねぎ、みず			せんべい、ほたて、大禎		
(木)			みずの描妙め【青森県の郷土料理】	さとう 米油	がいた。 チキン照り焼き さつまあげ	にんじん、こんにゃく	584	26.3	ポークメンチカツ ごぼう入りつくねハンバーグ		
28	りんごパン	#乳	コンソメスープ	りんごパン じゃがいも	牛乳 ボークウインナー	にんじん、玉ねぎ マッシュルーム			切り手し犬稂、骸肉 コーン入りシュウマイ		
(金)	***	55	マカロニミートソース・角チーズ	マカロニ	バーシワイフナー ぶたひき肉 角チーズ	マッシュルーム トマト	664	26.0	コーン人のシュワマイ		
(312/			マルローミートソース・用ナース		137 /			1			







6月27日

- ◆ こんだては都合により変更するときがあります。 ◆ 資物アレルギーがあり、首分で取り除いたり、おかすを持ってきている児童は、姿性のため、おかわりはしないようにお願いします。

* 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、パナナ、漁卵】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、同二工場、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ゲンです。Oは同一工場、製造ラインで使用されるなどの準備により、アレルゲンが含まれる可能性があるもので、法律で表示が義務がけられていないため、わかる範囲で表示しています。
- * ごはん、髪ごはん、鐘鏡、パン類のアレルゲンは、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 教育委員会事務局学校給食課(TEL:017-718-1864) にお問い合わせください。

		ごはん、麦ごはん、麺類、パン類のアレルゲンは、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 教育委員会事務局学校給食課(TEL:017-718-1864) にお問い合わせくな 特定原料資金素素 (特定原料資金素素) 特定原料料(準する(表示の要励) その他									ts.										
実施	施日	こんだて	えび	小麦ば	乳落花生	アーモンド	いくらオレンジ	サ キ 内 タ イ イ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	くごさけら	大豆豆	14 大	まつたけやまいも・長芋	ン	たト里はファイト	た セ ロ リ	パセリば	魚 の 種 頭	海藻類類	貝類	果物類	種実類
3	月	ごはん 牛乳 大根と油揚げのみそ汁 豆腐入りチキンハンバーグ わかめサラダ		• 0	0		0	0	0 0	•			0 0				かつおふし、風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末)、かつおバウダー	毘布、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエキス粉末)			
		ノンオイル青じそドレッシング ごはん		•	0	1			0000	•	0 0		0				かつおぶしエキス	1770 07			
		牛乳			•				3000	0 0 0	0 0		0								
4	火	たこポールのみそ汁 いわししょうが煮	00	•			0		0 0	0 •				•			スケソウタラすり身、かつおふし、風味原料(かつお節粉末かつお節エキス粉末)、かつおパウダー いわし	、昆布、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエ キス粉末)			
		ふきの炒め物		• 0		11			• 0	•		0	0				いわし 魚肉すり身(たちうお、すけそうたら)、風味原料(かつお節杉 末、かつお節エキス粉末)、かつおパウダー	別 風味原料(こんぶ粉末、こんぶエキス粉末)			食用ごま油
		ごはん りんごシュース		0 0	0	(0		000	000	0 0	-	•							りんご	
5	水	マーボー豆腐 ショーロンボー		•				0	•	•				•			魚醤パウダー(ほっけ、すけとうだら)		オイスターソース	,,,, <u>,</u>	食用植物油脂(ごま)、食用ごま油
		リャンバンサンスー																	かきエキス調味料		植物油脂(ごま)
		中華ドレッシング ごはん		0 0	0	(0		000	0 0 0	0 0		0				かつお節エキス				食用植物油脂(ごま)
6	木	牛乳 厚揚げと山菜のみそ汁		0 0	•				0	•		0	0				かつおふし、風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末)、かつおパウダー	昆布、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエ キス粉末)			
		キムチ豚丼の具 ヨーグルト (学配)			0			0	• 0	• • •	0 •		0 0			\rightarrow	魚介エキス(さば、かつお)	昆布 寒天			食用ごま油
		食パン 牛乳	00	• 0	• 0	0	00	0 0	000	0 0	000	00	00					*************************************			
7	金	クラムチャウダー	00	• 0	•					•	\rightarrow			•	•	•			アサリ、ほたてエキスパウダー	ミルポワパウダー[ワイン(ぶどう)]	
		チキンケチャップ煮 ゆで野菜(キャベツ、コーン)		•						•	•		•	•						ソース[白ワイン(ぶどう)、おろしりんご]	
		シーザードレッシング ごはん		0 0	0	(0		000	0 0 0	0 0		0								
		牛乳			•												かつおふし、風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉	わかめ、昆布、風味原料(こんぶ粉末、			
10	月	どさんこ汁 太巻きたまご	00		0	\perp	+		0	•			0		\perp	Ш	末)、かつおパウダー 希釈用つゆ[削り節(鰹、うるめ)、にぼし]	こんぶエキス粉末) 希釈用つゆ(昆布)			
		糸こんとメンマの炒め物			0			0	• 0	• (0 •		00			11	風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末)、かつおパウダー				食用ごま油
		ゆで中華めん 牛乳	\blacksquare	• 0	•	\prod	\blacksquare	\prod	\prod	\prod	\blacksquare	\prod		\blacksquare	\prod	\prod					
11	火	みそラーメン ゆで野菜(もやし、にんじん、コーン)	\rightarrow	• 0	0	\blacksquare		0	• 0	•	• •		00	•			すけそうたら、いとより、魚醫パウダー(ほっけ、すけとうだら)				ごま油、食用植物油脂(ごま)
		昆布つゆ チーズドッグ(学配)		•	•	+	+	\mathbf{H}	\Box	•	+	+		+	\parallel	\parallel	エキス(かつおぶし)、そうだがつお削りぶし	昆布			
		麦ごはん 牛乳		-	0	-	0		000	000	0 0		0								
12	水	チキンカレー 杏仁フルーツ		•	•	\parallel		0	+	•	\rightarrow	0	•	•	\parallel		かつお節エキス		貝カルシウム(ほたて貝)	リンゴ 黄もも、パインアップル	杏仁パウダー
		ごはん		0 0	0		0		000	_	$\overline{}$	-	0						見ガルグ・ケム(はたて見)	東もも、ハコンアツノル	音にバッター
13	木	豆乳担々スープ			•			0	•	•	\rightarrow	-	•	•			魚醤(カタクチイワシ)、魚醤パウダー(ほっけ、すけとうだら))			食用植物油脂(ごま)、白ごま
		たれ付きチキンミートボール (2こ) ホイコーロー		-	0			0	•	•	• •		0	•			魚醤パウダー(ほっけ、すけとうだら)		オイスターソース		食用植物油脂(ごま)
		ニューコッペパン 牛乳	00	-	• 0 0	0	00		000	0 0	000	00	00								
14	金	ミネストローネ ポークとチキンのフランク		• 0	0				0	•	• •			•	•					食用植物油脂(オリーブオイル)、ミルポワパウ ダー[ワイン(ぶどう)]	
		ゆで野菜(白菜、コーン) 焙煎ごまドレッシング							•				00								ごま
		ごはん		0 0	0	(0		000		0 0		0								_ _
17	月	みそけんちん汁	00	0 0	00		0	0	• 0 0	0 • 0	000	0	00				かつおふし、風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末)、かつおパウダー	昆布、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエ キス粉末)			食用ごま油
		キャベツ入り平つくね 豆乳マッシュポテト	-	-	0			0	0	•	\rightarrow	0	•	•			鰹節、ソース(鰹節)		ソース[魚介エキス(ホタテエキス)]	ソース[ウスターソース(りんご)]	
		ごはん 牛乳			•	(0			000	0 0		0								
18	火	ねりごまみそ汁						Ш	•	•	Ш						かつおふし、風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末)、かつおパウダー	昆布、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエ キス粉末)			白ごま
		さばみそ煮 ひじきの炒め物		•	0				•	•							さば 魚肉すり身(たちうお、すけそうたら)、風味原料(かつお節杉 末、かつお節エキス粉末)、かつおパウダー	けいじき、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエキス粉末)			食用ごま油
		ごはん 牛乳			•	(0		000	000	0 0		0		\blacksquare						
		せんべい汁	00	• 0	00	(0	0	000	0	• 0 0	0	0				かつおふし、濃縮だし(煮干し)、魚介エキス(かつお、まぐ ろ、そうだかつお)、粗砕かつおぶし、風味原料(かつお節粉 末、かつお節エキス粉末)、かつおパウダー	昆布、濃縮だし(こんぶ)、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエキス粉末)	カルシウム(ほたて貝)		
19	水	県産ポークメンチカツ パックソース		•					0	•	• •		•	•			11.00			果実〔濃縮(りんご)〕	
		ゆで野菜(キャベツ、きゅうり) 焙煎ごまドレッシング							•	•					H					713411111111111111111111111111111111111	ごま
		ごはん 牛乳		-	0	(0		000	000	0 0		0								
		県産ほたてのみそ汁	00			(0			•							かつおふし、風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末)、かつおパウダー	昆布、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエ キス粉末)	ほたてがい		
20	木	県産ごぼう入りつくねハンバーグ 県産切り干し大根の炒め物	0	• 0	0 0	0 (0 0	0	0	0 • 0	• o	+	0 0		H	+	風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末)、かつおパ				
		果肉入りりんごゼリー(学配)	+	1	H	+			+++	+		+	•	+++	$\dagger\dagger$	\forall	ウダー	末)		りんごピューレ、りんごシロップ漬け、りんご果 汁(濃縮)、香料(リンゴフレーバー)	
		米粉パン 牛乳	00		• 0 0	0	00	0 0	000	0 0	000	0 0	00	+	\parallel	\parallel					
21	金	コーンと豆のポタージュ チーズオムレツ	00	•	•	\parallel		0	0	• (• •	-	•	•	•	\rightarrow	かつおだし	昆布だし	ほたてエキスパウダー	ミルポワパウダー[ワイン(ぶどう)] りんご酢(りんご)	
		ゆで野菜(白菜、にんじん) サウザンアイランドドレッシング		#		\parallel						+		•	\parallel	\parallel				濃縮レモン果汁	
		プリングイフンドインタンフン ごはん 牛乳		-	0		0		000	000	0 0	#	0	1	\parallel	\parallel					
24	月	ワンタンスープ コーン入り県産ポークシュウマイ(2C)	\rightarrow		0	1	0	0	• 0	• (\rightarrow	-	0 •	•	\parallel	\parallel					
		チンジャオロースーごま付き小魚		• 0	0 0 0			0	•	•		-	0	•	\parallel	$\overline{}$	魚醤パウダー(ほっけ、すけとうだら) かたくちいわし		オイスターソース		食用植物油脂(ごま)、食用ごま油ごま
		こはん	00	0 0	0	-	0		0000	\rightarrow	0 0	#	0		\parallel	\parallel	N-12/00/14/10				
25	火	年乳 豆腐とわかめのみそ汁	00			+	+++	+++	+++		+	+	HH	+++	$\dagger \dagger$	+	かつおふし、風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉ま) かっさい ぎゅん	わかめ、昆布、風味原料(こんぶ粉末、			
		ひじき入り鶏つくね		• 0	0	\perp		0		\rightarrow	• 0		00		\exists		末)、かつおパウダー	こんぶエキス粉末) ひじき			
		キャベツと豚肉の中華炒め ごはん		0 0	0		0	0		0 0 0	-	-	0	•	\coprod	\coprod	魚醤パウダー(ほっけ、すけとうだら)		オイスターソース		食用植物油脂(ごま)、食用ごま油
		液状ヨーグルト (いちご) たまごの春雨のスープ		•	•	\coprod		0	• (0 •	• •	\prod	•	•	$oxed{\parallel}$	$oldsymbol{ol}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}$	魚醤パウダー(ほっけ、すけとうだら)		オイスターソース	いちご果汁	食用植物油脂(ごま)
26	水	五目野菜の甘酢肉団子 (1年~3年:1こ、4年~職員:2こ)	\prod	$\coprod \mathbb{I}$		\prod		0	0	•	• •	\prod	• 0	\prod	\prod	\prod				りんごジュース	
		ゆで野菜(大根、コーン、にんじん) 中華ドレッシング				+			•	•		#			\sharp	\parallel	かつお節エキス				食用植物油脂(ごま)
		生乳	+	0 0	•		0			000	0 0	+	0	+++	H	+					
27	木	さつま汁	+	0 0	0	+		0	0	•	0 0	+	0	+++	$\dagger \dagger$		かつおふし、風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉 末)、かつおパウダー	昆布、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエ キス粉末)			
		チキン照り焼き みずの油炒め【青森県の郷土料理】	\prod	• 0	0	\blacksquare	\blacksquare	\prod	0	•	•		0	\blacksquare	Ħ	\prod	魚肉すり身(たちうお、すけそうたら)、風味原料(かつお節制	別 風味原料(こんぶ粉末、こんぶエキス粉			
		りんごパン	00	-	• 0 0	0	00		000	0 0	000	00	• 0	++	#	\pm	末、かつお節エキス粉末)、かつおパウダー	末)		ドライアップル	
28 金	金			•	•	\perp		0		•	-	-		•	•	\rightarrow				ミルポワパウダー[ワイン(ぶどう)]	
		マカロニミートソース 角チーズ		• 0	•			0	0		• •		0	•	•					ミルポワパウダー[ワイン(ぶどう)]	
				_			_		_									おかわりはしないようにお願い			