



6月 こんだてのおしらせ



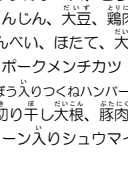
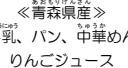
青森市単独給食実施校

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	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	ひとこと	
	主食	のみもの	おかずのい							
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 ノンオイル醬じそドレッシング	ごはん	牛乳、油あげ とうふ、みそ、わかめ とうふハンバーグ	大根、ほうれん草 にんじん、長ねぎ キャベツ、コーン	552	20.0	ほたて貝 ほたて貝は、青森県を代表する特産物の一つであり、北日本を代表する食用貝です。 ほたて貝の名前の由来は、片方の貝殻を帆のように立てて海面を移動すると信じられていたことから「帆立」と呼ばれるようになったそうです。 味はたんぱくですが、貝類の中でも特にたんぱく質が多くふくまれています。給食では、20日に出土す。	
4 (火)	ごはん	牛乳	たこボールのみそ汁 いわししょうが煮・ふきの炒め物	ごはん さとう ごま油	牛乳、たこボール とうふ、みそ いわししょうがに さつまあげ	大根、にんじん 長ねぎ、ふき こんにゃく	560	25.4		
5 (水)	ごはん	りんごジュース	マーボー豆腐・ショールンポー リャンパンソース・中華ドレッシング	ごはん、さとう てんぷん、ごま油 春雨 ドレッシング	とうふ、ぶたひき肉 みそ ショールンポー	りんごジュース キャベツ、にんじん 長ねぎ、こんにゃく しょうが、きゅうり	588	16.1		
6 (木)	ごはん	牛乳	厚揚げと山菜のみそ汁 キムチ豚丼の具・ヨーグルト(学配)	ごはん ごま油	牛乳、あつあげ みそ、ぶた肉 ヨーグルト	ふき、ぜんまい、細竹 えのきたけ、長ねぎ にんじん、チンゲン菜 こんにゃく、しょうが 白菜、大根、メンマ	551	23.1		
7 (金)	食パン	牛乳	クラムチャウダー・チキンチャップ煮 ゆで野菜(キャベツ、コーン) シーザードレッシング	食パン じゃがいも ドレッシング	牛乳、あさり ベーコン、チーズ チキンチャップに	玉ねぎ、にんじん パセリ、キャベツ コーン	689	28.9		
10 (月)	ごはん	牛乳	どさんこ汁・太巻きたまご 糸こんにゃくとメンマの炒め物	ごはん じゃがいも ごま油	牛乳、とり肉 わかめ、油あげ みそ、太巻きたまご ぶた肉	にんじん、コーン こんにゃく、メンマ	527	23.3		
11 (火)	ゆで中華めん	牛乳	みそラーメン ゆで野菜(もやし、にんじん、コーン) 昆布つゆ・チーズドッグ(学配)	ゆで中華めん チーズドッグ	牛乳、ぶた肉 なると、みそ	にんじん、メンマ キャベツ、長ねぎ もやし、コーン	591	24.2		
12 (水)	菜ごはん	牛乳	チキンカレー 杏仁フルーツ	菜ごはん じゃがいも 米油 あんにとんどうふ	牛乳 とり肉 チーズ	玉ねぎ、にんじん アップルソース おとうろ パイナップル	632	20.2		みずの油炒め 【青森県の郷土料理】
13 (木)	ごはん	牛乳	豆乳担々スープ たれ付きチキンミートボール(2こ) ホイコーロー	ごはん、ごま 米油、さとう	牛乳、ぶたひき肉 とうふ、豆乳 ミートボール ぶた肉、みそ	チンゲン菜、にんじん しめじ、こんにゃく しょうが、キャベツ ピーマン、竹の子	585	25.2		
14 (金)	ニューコッパン	牛乳	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) 焼煎ごまドレッシング	ニューコッパン マカロニ じゃがいも ドレッシング	牛乳、ベーコン ポークとチキンのフランク	玉ねぎ、にんじん トマト、白菜 コーン	705	25.8		
17 (月)	ごはん	牛乳	みそけんちん汁・キャベツ入り平つくね 豆乳マッシュポテト	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 ベーコン、豆乳	大根、にんじん ごぼう、干しいだけ こんにゃく、えだ豆 長ねぎ	580	20.5		
18 (火)	ごはん	牛乳	ねりごまみそ汁 さばみそ煮・ひじきの炒め物	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 大豆	にんじん しめじ 小松菜	601	26.0		
19 (水)	ごはん	牛乳	せんべい汁 県産ポークメンチカツ・バックソース ゆで野菜(キャベツ、きゅうり)・焼煎ごまドレッシング	ごはん せんべい サラダ油 ドレッシング	牛乳、とり肉 油あげ ポークメンチカツ	ごぼう、大根、にんじん 長ねぎ、干しいだけ キャベツ、きゅうり	625	23.7		
20 (木)	ごはん	牛乳	県産ほたてのみそ汁 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・栗肉入りりんごゼリー(学配)	ごはん 米油 さとう ゼリー	牛乳、ほたて とうふ、みそ ごぼう入りつくねハンバーグ ぶた肉	大根、にんじん 長ねぎ 切り干し大根	570	25.5		
21 (金)	米粉パン	牛乳	コーンと豆のポタージュ・チーズオムレツ 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	米粉パン じゃがいも 米油 ドレッシング	牛乳、とり肉、大豆 白いんげん豆、青大豆 きんととき豆 チーズオムレツ	コーン、玉ねぎ にんじん、パセリ 白菜	651	27.5		
24 (月)	ごはん	牛乳	ワンタンスープ 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・ごま付き小魚	ごはん、ワンタン 米油、でんぷん ごま、ごま油	牛乳、ぶた肉 コーン入りシュウマイ 小魚	白菜、にんじん、メンマ 干しいだけ、竹の子 ピーマン、こんにゃく しょうが	570	27.5		
25 (火)	ごはん	牛乳	豆腐とわかめのみそ汁・ひじき入り鶏つくね キャベツと豚肉の中華炒め	ごはん さつままいも さとう ごま油	牛乳、とうふ わかめ、油あげ みそ、ぶた肉 ひじき入りとりつくね	にんじん、長ねぎ キャベツ、玉ねぎ	572	23.2		
26 (水)	ごはん	りんごジュース	たまごの春雨スープ 五目野菜の甘酢肉団子(1年~3年:1こ、4年~備員:2こ) ゆで野菜(大根、コーン、にんじん)・中華ドレッシング	ごはん 春雨 ドレッシング	液状ヨーグルト たまご、とり肉 五目野菜の肉だんご	にんじん、竹の子 長ねぎ、大根 コーン	518	18.8		
27 (木)	ごはん	牛乳	さつま汁・チキン照り焼き みずの油炒め【青森県の郷土料理】	ごはん さつままいも さとう 米油	牛乳、ぶた肉 油あげ、みそ チキン照り焼き さつまあげ	大根、干しいだけ 長ねぎ、みそ にんじん、こんにゃく	584	26.3		
28 (金)	りんごパン	牛乳	コンソメスープ マカロニミートソース・角チーズ	りんごパン じゃがいも マカロニ さとう	牛乳 ポークウィンナー ぶたひき肉 角チーズ	にんじん、玉ねぎ マッシュルーム トマト	664	26.0		

今月の青森産品

《青森市産》
米(まっしぐら)

《青森県産》
牛乳、パン、中華めん
りんごジュース
アップルソース、とうふ
にんじん、大豆、鶏肉
せんべい、ほたて、大根
ポークメンチカツ
ごぼう入りつくねハンバーグ
切り干し大根、豚肉
コーン入りシュウマイ



3月に卒業した6年生に
人気のあった献立です

6月7日
クラムチャウダー

6月26日
春雨スープ

6月27日
さつま汁

◆ こんだては都合により変更する場合があります。 ◆ 魚にはほねがあるので、気をつけて食べてください。

◆ 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児童は、安全のため、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、蕎麦(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ゲンです。○は同一工場、製造ラインで使用されるなどの理由により、アレルゲンが含まれる可能性があるもので、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。

* ごはん、麦ごはん、雑穀、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。

Table with columns for implementation date (実施日), menu item (こんだて), allergen categories (特定原材料に準ずる(表示の義務), 魚の種類, その他), and specific allergen types (卵, 小麦, etc.).

☆☆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児童は、安全のため、おかわりはしないようにお願いします。☆☆