

[A]

Table with columns: 実施日, 主食, 飲み物, 献立, 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 米飯230g, 牛乳, 鶏肉, etc.

献立は都合により変わることがあります。

※ 6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. Text describing the use of local ingredients and the benefits of small fish.

青森県の郷土料理. 26日(水) ★長いもすいとん. Text describing the local dish 'Long Moki Suitsu' and its history.

今月の青森産品. List of products from Aomori Prefecture: 青森市産 米(まっしぐら), 青森県産 牛乳・パン・ゆで中華・豚肉・鶏肉, etc.

* 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、麺類、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。

Table with columns for implementation date (実施日), menu name (献立名), and various allergen categories (特定原材料(表示義務), 特定原材料に準ずる(表示の奨励), その他, 魚の種類, 海藻類, 貝類, 果物類, 種実類). Rows list daily menus from 3/3 to 6/28.