

[A]

Table with columns: 実施日 (Date), 献立 (Menu), 献立の種類 (Menu Category), 主に体の組織をつくる食品群 (Food groups for tissue), 主に体を整える食品群 (Food groups for body balance), 主にエネルギーとなる食品群 (Food groups for energy), エネルギー (Kcal) (Energy), たんぱく質 (g) (Protein). Rows include dates from 3月 to 28日 with corresponding 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 (小魚) for calcium and protein.

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' (長いもすいとん) and its popularity in Aomori Prefecture.

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, 豆腐・大豆・鶏団子・たれ付き肉団子, 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.