

7月 きゅうしよくこんだてひょう



さいき学校給食センター

該当の保護者の方は、全ての欄に○(食べる)、×(食べない)、持(弁当持参)を記入し、学級担任まで提出してください。それをコピーして、返却いたします。

牛乳は毎日つきます。

ふるさと給食の日には佐伯市のマークでお知らせします。佐伯市産食材を太字にしています。



今月のふるさと給食は、「ピーマンとナス」です。

佐伯産の魚をつかう日に、このマークをつけています。

かみかみメニューの日に、このマークをつけています。



該当の保護者の方にお届けしている、一覧表の番号です。

日	確認	献立名	食器	おもにからだをつくるものになる	おもにからだのちょうしをととのえるものになる	おもにエネルギーのものになる	その他	加工食品等のアレルギー表示								予定		
								一覧表番号	加工品名等	卵	乳	小麦	落花生	えび	かに		くるみ	
15水		コッパパン				★コッパパン		1004	コッパパン		●	●						
		タンドリーチキン	大	とり肉,★ヨーグルト			塩,こしょう,ケチャップ,中濃ソース,ウスターソース,カレー粉	13003	ヨーグルト		●							
		ミニサラダ			キャバツ,にんじん,きゅうり	サラダ油,さとう	酢,塩,こしょう											
		かぼちゃポタージュ	汁	ベーコン,★牛乳,チキンがらスープ	玉ねぎ,かぼちゃ,にんじん,パセリ	サラダ油	★ポタージュ,塩,こしょう,コンソメ	11010	ベーコン									
								17050	クリームポタージュ		●	●						
16木		ごはん	飯			米												上小5年なし
		チンジャオロース	大	ぶた肉	しょうが,たけのこ,ピーマン,にんじん	サラダ油,さとう,ごま油,でんぷん	酒,こいくちしょうゆ,★麻婆ソース	17015	麻婆ソース			●						
		はるさめスープ	汁	とり肉,チキンがらスープ	にんじん,たまねぎ,チンゲンサイ,しいたけ	緑豆春雨	うすくちしょうゆ,塩,こしょう,中華味,酒											
17金		ごはん	飯			米												渡小・渡幼・木小・佐小・翔南小なし
		ヘルシーぎょうつげ	大	えそすり身,とうふ,だいず	玉ねぎ,にんじん,ごぼう	でんぷん,★パン粉,米フレーク,なたね油	塩	10005	えそすり身									
								1017	パン粉			●						
		ぐだくさんみそしる	汁	油あげ,とうふ,(いりこ),麦みそ,赤みそ	にんじん,たまねぎ,ねぎ,しいたけ	じゃがいも		1111	米フレーク									

米には炊飯時、少量の油(サラダ油)を使用しています

*材料の()はだしとりのみです。

*表示義務のない(8品目以外)アレルギーを完全除去することはできません。

*アレルギー表示対象品目は、特定原材料8品目(表示義務) えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみです。 そばは、給食にはできません。

*特定原材料に準ずる原材料20品目(表示推奨)アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、マカダミアナッツについては、献立表と各校に配布している加工食品一覧表で確認をお願いします。ただし、20品目は、推奨表示のため記載がない場合があります。

*加工食品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わる場合があります。毎月の献立表と加工食品一覧表でアレルギー食品表示をご確認下さい。

*パンの日は、乳アレルギーの場合は代替パン(乳アレルギーなし)を準備します。小麦アレルギーの場合は、ごはん等を持参してください。

*天候等による急なトラブルで献立や食材を変更する場合があります。

*お知らせしている調味料以外に(塩・砂糖類・みりん・酒・しょうゆ)を加えて調理することがあります。