

[illegible][illegible]

＜今月のアレルギー食品＞	
食品名	原材料(アレルギー28品目等)
パン	小麦・乳
ベーコン・ウインナー	豚肉
ミートボール	豚肉・鶏肉・小麦
ミンチカツ	豚肉・鶏肉・大豆・小麦
ぎょうざ	豚肉・大豆・小麦
鶏つくね	鶏肉
うどん・スバゲティ	小麦
アソドミルク・ジョア	
ハイチーズ	乳
生クリーム	乳・大豆
豆腐・うすあげ 厚あげ・みそ・豆乳	大豆
コンデンススープ	小麦・乳・大豆
チキンピヨン	鶏肉・豚肉
デミグラスソース	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
ハヤシフレーク	小麦・大豆
中華スープ	大豆・鶏肉・豚肉・ごま油・魚醤
キムチの素	りんご・魚介類（魚醤・かたくちいわし） ごま油・魚エキス（たい）・オキアミ
ホキ天玉揚げ	魚（ホキ）・小麦・大豆
平天	魚（いとりだい）
のりふりかけ	ごま・小麦

食物アレルギーで個別対応が必要な方は学校までご連絡ください

低アレルゲン献立について

パン・ごはん・飲用牛乳(乳飲料含む)を除いた給食の調理に卵・牛乳・乳製品、小麦・小麦製品、えび、かに、そば、落花生、くるみ(特定原材料8品目)を使用しない献立を「**低アレルギー献立**」とし、できるだけ多くの子どもが同じ給食を食べられるように取り組んでいます。



低アレルギー献立には、
日付に色を塗り、横に
アを付けています。

4月14日 清高 小学校の児童が考えた「枝豆コーンごはん」

4月30日 高陽 小学校の児童が考えた「骨骨スタミナ炒め」が登場！

今年、高石市すべての小学校で「給食で食べたいおいしいおかずコンテスト」を夏休みの宿題として行いました。

テーマ：「強い骨^{つよ}作りに役立^{はねづく}つかず^{やくだ}を考^{かんが}えよう」



カルシウムの多い食材：

えだまめ
枝豆コーンごはん→枝豆

えだまめ
骨骨スタミナ炒め→切り干し大根・ブロッコリー

こつこつ
いた
き
ぼ
だいこん

おすすめポイント：

えだまめ じぶん す えだまめ はい
枝豆コーンごはん→「自分の好きな枝豆とコーンが入っています。」

骨骨スタミナ炒め→「味付けのソースは手作りです。」

おいしく食べて強い骨を作しましょう♪