

家庭数

令和4年12月9日

保護者の皆様

京都市立明親小学校
校長 緩詰 研二

令和4年12月分の給食献立変更について

平素は、本校教育活動にご理解・ご協力いただき、誠にありがとうございます。
さて、令和4年12月分の基準献立を以下のように変更いたしますので、お知りおきください。

12月13日(火) 黒糖コッペパン→おさつパン 変更

12月23日(金) 豆乳プリン 追加

【原材料】

・豆乳プリン

豆乳、水あめ、ショートニング(大豆)、砂糖、水溶性食物繊維、食塩、ゲル化剤(加工デンプン・増粘多糖類)[ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン・ローカストビーンガム・カラギナン]、乳化剤[ショ糖エステル・グリセリンエステル・ソルビタンエステル・レシチン(大豆)]、香料[プリンフレーバー・シュガーフレーバー]、ビロリン酸第二鉄、カラチノイド色素[β-カロテン]、【以下、カラメルソース】水あめ、砂糖、デキストリン、カラメル色素[カラメル・カラメルⅣ]、ゲル化剤(増粘多糖類・加工デンプン)[カラギナン・キサンタンガム・ローカストビーンガム・タラガム・ジュランガム・ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン]、香料[マープルフレーバー]

・おさつパン

学校給食用の味付けコッペパンにおさつダイスを練りこんだものとなります。
おさつダイス 原料:サツマイモ(国産)・砂糖・乳酸カルシウム・PH調整剤(クエン酸・クエン酸Na)・酸化防止剤(L-アスコルビン酸Na)

※原材料をご確認いただき、喫食できない場合は学校へご連絡ください。