

令和5年2月7日

保護者の皆様

京都市立明親小学校

校長 緩詰 研二

令和5年2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5年2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。

2月13日(月) 豆乳プリン 追加

2月20日(月) みかんゼリー 追加

2月21日(火) 黒糖コッペパン→おさつパン 変更

【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]、ピロリン酸第二鉄、カロチノイド色素[β-カロチン]、【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I・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・ジェランガム・ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン]、香料[メープルフレーバー]

・みかんゼリー

うんしゅうみかん果粒、うんしゅうみかん濃縮果汁、砂糖、加工でん粉[アセチル化アジピン酸架橋デンプン]、ゲル化剤(増粘多糖類)[カロブビーンガム・カラギナン]、ビタミンC[L-アスコルビン酸]、クエン酸鉄Na[クエン酸第一鉄ナトリウム]

・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。