

令和5年3月6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3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3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。

3月14日(火) ミルクコッペパン→ココアパン 変更

3月14日(火) ももゼリー 追加

3月15日(水) みかんゼリー 追加

3月17日(金) りんごゼリー 追加

3月22日(水) 豆乳プリン 追加

【原材料】

・ももゼリー

もも果汁(濃縮還元), 水あめ, 砂糖, 水溶性食物繊維, ゲル化剤(増粘多糖類)[ジェランガム・ローカストビーンガム・キサンタンガム], 酸味料[クエン酸・クエン酸ナトリウム], 香料[ピーチフレーバー], 酸化防止剤(ビタミンC)[アスコルビン酸], クエン酸鉄ナトリウム

・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, 加工でんぷん[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]

・りんごゼリー

りんご濃縮果汁, 糖類(水あめ・砂糖), りんごピューレ, 加工でんぷん[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]

・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, カロチノイド色素[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]

・ココアパン

学校給食用の味付けコッペパンにココアパウダーを練りこんだものとなります。

ココアパウダー 原料:ココアパウダー(マレーシア産)

※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。