

平成28年8月29日

保護者の皆様へ

京都市立藤森中学校
校長 内山 義則

台風接近に伴う給食献立の変更について

日ごろは、本校教育にご支援、ご協力を賜り厚くお礼を申し上げます。

さて、台風第10号の接近に伴い、臨時休業等による食材廃棄を最小限にとどめるため、8月30日(火)・9月1日(木)・9月2日(金)の献立を下記のとおり変更しましたのでお知らせします。

記

<献立の変更内容>

○8月30日(火)

【変更前】

麦ご飯
牛乳
ビビンバ
ごぼうとじゃこのパリパリ揚げ
ブロッコリーのさっと煮
さつまいもとりんごの重ね煮
切干大根のはりはり漬け



【変更後】

ご飯
牛乳
ビーフシチュー
牛肉とごぼうのいため物
ブロッコリーとしらす干しのさっと煮
粒コーン
もやしのいため物

変更後の使用材料一覧

ご飯：精白米

ビーフシチュー：ビーフシチュー（レトルトパウチ）※1

牛肉とごぼうのいため物：牛ひき肉・ごぼう・ひまわり油・三温糖・(濃)醤油※2・料理酒・本みりん

ブロッコリーとしらす干しのさっと煮：ブロッコリー・しらす干し・本みりん・(淡)醤油※3・削り節

粒コーン：コーン・食塩

もやしのいため物：大豆もやし・ひまわり油・食塩・こしょう

加工食品原材料（アレルギー食材）使用状況

食品名	卵	大豆	牛乳	小麦	落花生	えび	かに
※1 ビーフシチュー (レトルトパウチ)	×	○	○	○	×	×	×
※2 (濃) 醤油	×	○	×	○	×	×	×
※3 (淡) 醤油	×	○	×	○	×	×	×

○9月1日(木)

【変更前】

麦ご飯
牛乳
さごしのしょうが煮
小松菜と油揚げのガーリックいため
冷麺
もやしのカレー味
こんにゃくの含め煮



【変更後】

麦ご飯
牛乳
さごしのしょうが煮
ほうれん草のガーリックいため
冷麺
もやしのカレー味
りんごのコンポート

変更後の使用材料一覧

ほうれん草のガーリックいため：ほうれん草・人参・油揚げ※1・にんにく・ひまわり油・
(淡) 醤油※2・食塩・こしょう

りんごのコンポート：りんご・砂糖

加工食品原材料(アレルギー食材)使用状況

食品名	卵	大豆	牛乳	小麦	落花生	えび	かに
※1 油揚げ	×	○	×	×	×	×	×
※2 (淡) 醤油	×	○	×	○	×	×	×

○9月2日(金)

【変更前】

ご飯
牛乳
夏野菜のかき揚げ
五色いため
高野豆腐とささ身のゴマだれあえ
わかめとツナのさっと煮
みかん(缶)
ヨーグルト



【変更後】

ご飯
牛乳
夏野菜のかき揚げ
五色いため
高野豆腐とささ身のゴマだれあえ
わかめとツナのさっと煮
こんにゃくの含め煮
ヨーグルト

変更後の使用材料一覧

こんにゃくの含め煮：板こんにゃく、(濃) 醤油※1、本みりん、料理酒、削り節

加工食品原材料(アレルギー食材)使用状況

食品名	卵	大豆	牛乳	小麦	落花生	えび	かに
※1 (濃) 醤油	×	○	×	○	×	×	×