

平成28年9月16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16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、9月21日(水)・9月26日(月)・9月27日(火)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>

○9月21日(水)

【変更前】

しそご飯
牛乳
鯖のソース煮
大根葉とえのきの煮浸し
マーボなす
甘辛ごぼう
さつまいものマヨサラダ



【変更後】

ご飯
牛乳
カレー
三度豆と豚肉のいため物
ブロッコリーのおかか煮
コーンのソテー
みかん(缶)

変更箇所の使用材料一覧

ご飯：精白米

カレー：カレー(レトルト)※1

三度豆と豚肉のいため物：三度豆・えのきだけ・豚ひき肉・砂糖・(淡)醤油※2・ひまわり油

ブロッコリーのおかか煮：ブロッコリー・花かつお・本みりん・(濃)醤油※3・昆布・だし汁

コーンのソテー：コーン・食塩・こしょう・(淡)醤油※2・ひまわり油

みかん(缶)：みかん缶(果肉)

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 カレー(レトルト)	×	×	×	○	×	×	×
※2 (淡) 醤油	×	○	×	○	×	×	×
※3 (濃) 醤油	×	○	×	○	×	×	×

○9月26日（月）

【変更前】

ご飯
牛乳
ホッケの竜田揚げ
カラフルピーマンのソテー
なすと厚揚げの煮浸し
じゃがいものピリ辛いため
茎わかめのきんぴら

【変更後】

しそご飯
牛乳
ホッケの竜田揚げ
カラフルピーマンのソテー
なすと厚揚げの煮浸し
じゃがいものピリ辛いため
茎わかめのきんぴら



変更箇所の使用材料一覧

しそご飯：精白米・赤しそふりかけ

○9月27日（火）

【変更前】

麦ご飯
牛乳
鶏肉のレモン漬け
ほうれん草ともやしのいため物
切干大根の中華味
れんこんのソテー
きゅうりの土佐煮

【変更後】

麦ご飯
牛乳
鯖のソース煮
大根葉のいため物
切干大根の中華味
れんこんのソテー
きゅうりの土佐煮



変更箇所の使用材料一覧

鯖のソース煮：さば・しょうが・料理酒・ウスターソース・三温糖・（濃）醤油※1, 本みりん

大根葉のいため物：大根葉・人参・ひまわり油・（淡）醤油※2・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（濃）醤油	×	○	×	○	×	×	×
※2（淡）醤油	×	○	×	○	×	×	×