

令和2年11月10日

保護者の皆様

枚方市立川越小学校
校長 墨川 恵子

中学校給食の試食会実施および食物アレルギー対応について（お知らせ）

時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。
皆様には日頃より当校の運営に特段のご協力をいただき、厚くお礼申し上げます。
さて、来年度中学校に進学される6年生の児童を対象に、中学校給食試食会が実施されます。
本校では、下記のとおり実施することに決定しましたので、お知らせします。

記

- 1. 実施日 令和2年(2020年)12月16日(水)
- 2. 対象者 6年生(実施場所:本校)
- 3. 献立 裏面をご覧ください
- 4. 基本食以外の給食対応について

食物アレルギー等で基本食以外を希望される場合については、下記対応が可能です。

①～③の対応が必要な場合については、確認票を11月18日(水)までにご提出ください。

① アレルギー対応食*を選択される場合

*7大アレルゲン(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)を使用していません

② 基本食・アレルギー対応食を試食できないので、弁当を持参される場合

③ 牛乳を飲まない場合(小学校でも牛乳を停止している場合に限り)

※なお、①～③の対応に該当しない場合は、学校までご相談ください。

..... 切り取り

確認票 あてはまる□にチェックを入れて提出ください。

- 1. 主食・副食について
 - ①アレルギー対応食を希望します
 - ②弁当を持参します(基本食・アレルギー対応食ともに試食できないため)
- 2. 飲むヨーグルトについて
 - ③飲むヨーグルトは飲みません

6年 組 番 児童名

保護者名

【献立】 アレルギー情報は、特定原材料 28 品目の使用の有無を記載しています
 (しょうゆには、原材料に大豆・小麦が含まれていますが、記載していません)

《基本食》

16	①スペイン風オムレツ	16日(水) ご飯・飲むヨーグルト
②チンゲン菜の炒め物 ③ツナビーンズ ④コシード ■ご飯 ■飲むヨーグルト		①スペイン風オムレツ：卵、人参、じゃがいも、玉葱、ほうれん草、豆乳、塩、こしょう、とりがらスープ ②チンゲン菜の炒め物：焼豚、チンゲンサイ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③ツナビーンズ：ツナフレーク、ひよこ豆、玉葱、ダイストマト缶、土生姜、にんにく、トマトケチャップ、ウスターソース、こいくち醤油、塩、こしょう、とりがらスープ、ひまわり油 ④コシード：カットウィンナー、人参、玉葱、かぶ、マカロニ、パセリ、こいくち醤油、塩、こしょう、豚骨スープ、削り節
		エネルギー 801kcal たんぱく質 31.7g 脂質 15.1%
		▼アレルギー情報▼ ①卵、大豆、鶏肉 ②豚肉 ③鶏肉 ④豚肉、小麦、鶏肉、さば

《アレルギー対応食》 7大アレルゲン(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)を不使用

16	①じゃがいものマヨネーズ焼き	16日(水) ご飯・飲むヨーグルト
②チンゲン菜の炒め物 ③ツナビーンズ ④コシード(米粉マカロニ) ■ご飯 ■飲むヨーグルト		①じゃがいものマヨネーズ焼き：ベーコン、人参、じゃがいも、玉葱、ほうれん草、塩、こしょう、ノンエッグマヨネーズ、オリーブ油 ②チンゲン菜の炒め物：焼豚、チンゲンサイ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③ツナビーンズ：ツナフレーク、ひよこ豆、玉葱、ダイストマト缶、土生姜、にんにく、トマトケチャップ、ウスターソース、こいくち醤油、塩、こしょう、とりがらスープ、ひまわり油 ④コシード(米粉マカロニ)：カットウィンナー、人参、玉葱、かぶ、米粉マカロニ、パセリ、こいくち醤油、塩、こしょう、豚骨スープ、削り節
		エネルギー 850kcal たんぱく質 27.3g 脂質 18.8%
		▼アレルギー情報▼ ①豚肉、大豆 ②豚肉 ③鶏肉 ④豚肉、鶏肉、さば

(献立表および配合割合表は、市ホームページにも掲載しております)

※ 12月16日の使用食材および調味料は、小学校給食と同じ物を使用しています。
 小学校給食の配合割合一覧表をご確認ください。

(献立表および配合割合表は、市ホームページにも掲載しております)