

枚方市立中学校
保護者様

枚方市教育委員会
おいしい給食課長

中学校給食 給食内容の変更について

平素は学校給食の運営にご理解ご協力いただき、ありがとうございます。
8月29日(火)~9月8日(金)の給食で提供を予定しておりましたチンゲン菜について、今夏の猛暑及び台風をはじめとする天候不良による不作のため、献立内容を下記のとおり変更いたします。
ご迷惑をおかけしますが、ご理解のほどよろしくお願いいたします。

記

1. 変更となる献立について

●8月29日(火)

	変更前	変更後
献立名 (食材)	チンゲン菜の炒め物 (チンゲン菜)	野菜炒め (キャベツ)

※チンゲン菜の使用がないため、献立名を「野菜炒め」に変更しています。
その他の使用食材に変更はありません。

変更後の献立

29	①焼き魚(ほっけ)	29日(火) ご飯・牛乳
②ゴーヤのソテー	③野菜炒め	①焼き魚(ほっけ):ほっけ
④そばろ煮 ■ご飯 ■牛乳		②ゴーヤのソテー:ツナフレーク、ゴーヤ、小大豆もやし、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油
		③野菜炒め: ベーコン、キャベツ、人参、エリンギ、たけのこ、こいくち醤油、オイスターソース、塩、こしょう、ひまわり油
○エネルギー 803kcal ○たんぱく質 41.0g ○脂質 26.5%		④そばろ煮:豚ミンチ肉、玉葱、人参、じゃがいも、すりみだんご、板こんにゃく、ひまわり油、さとう、こいくち醤油、料理酒、澱粉、削り節
		▼アレルギー情報▼
		②大豆 ③豚肉 ④さば、豚肉

次ページについてもご覧ください。

●9月4日(月)

	変更前	変更後
献立名 (食材)	チンゲン菜の炒め物 (チンゲン菜)	切干大根の炒め物 (ベーコン、切干大根、 人参を増量します。)

※チンゲン菜の使用がないため、献立名を「切干大根の炒め物」に変更しています。その他の使用食材に変更はありません。

変更後の献立

4	①肉団子の甘酢あんかけ	4日(月) ご飯・牛乳
②切干大根の炒め物 ③海藻サラダ ④フルーツ杏仁 ■ご飯 ■牛乳		
		
○エネルギー 823kcal ○たんぱく質 29.2g ○脂質 25.7%		
①肉団子の甘酢あんかけ:肉だんご、人参、玉葱、たけのこ、小松菜、えのきたけ、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、みりん、米酢、澱粉、ひまわり油 ②切干大根の炒め物:ベーコン、切干大根、人参、エリンギ、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油、ごま油 ③海藻サラダ:ボンレスハム、キャベツ、人参、ホールコーン、海藻ミックス、玉ねぎドレッシング ④フルーツ杏仁:豆乳あんにん、みかん缶、パイナップル缶		
▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、豚肉 ②豚肉、ごま ③豚肉、大豆 ④大豆		

●9月8日(金)

	変更前	変更後
献立名 (食材)	チンゲン菜の オイスターソース炒め (チンゲン菜)	キャベツの オイスターソース炒め (キャベツを増量します。)

※チンゲン菜の使用がないため、献立名を「キャベツのオイスターソース炒め」に変更しています。その他の使用食材に変更はありません。

変更後の献立

8	①鶏肉のハニーマスタードソース	8日(金) ご飯・牛乳
②エリンギの炒め物 ③キャベツのオイスターソース炒め ④スープ煮 ■ご飯 ■牛乳		
		
○エネルギー 787kcal ○たんぱく質 34.8g ○脂質 24.6%		
①鶏肉のハニーマスタードソース:鶏肉もも、土生姜、にんにく、こいくち醤油、料理酒、澱粉、揚げ油、粒マスタード、はちみつ、こいくち醤油、米酢 ②エリンギの炒め物:エリンギ、玉葱、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③キャベツのオイスターソース炒め:ロースハム、キャベツ、人参、オイスターソース、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④スープ煮:豚肉、人参、玉葱、じゃがいも、こいくち醤油、塩、こしょう、削り節		
▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆 ③豚肉 ④さば、豚肉		

2. アレルギー対応について

献立変更により事前にお配りしております献立から食材が変更となっています。「キャベツ」のアレルギーがある場合は、喫食しないよう、お子さまに必ずお伝えくださいますようお願いいたします。

3. その他

この先もチンゲン菜の納入が見込めず献立を変更する場合があります、その際は改めてお知らせいたします。

【お問い合わせ先】

枚方市教育委員会 おいしい給食課

TEL:050-7105-8030 FAX:072-851-1744

Mail:kyushok@city.hirakata.osaka.jp