

5月 給食だより



うめミルクちゃん ウメモー

令和5年5月号
青梅市立学校給食センター



5月の給食メニューを紹介합니다



ニョッキのクリーム煮

小学校 22日 中学校 26日

ニョッキとは、小麦粉とじゃがいもを練って作る、イタリア生まれの食べ物です。トマトと一緒に煮込んだり、ホワイトソースに入れてグラタンにしたりします。



あぶ玉どんの具

小学校 1日 中学校 2日

「あぶたま」とは、油揚げと豚肉と卵の3つを使ったメニューです。具材をしょうゆや砂糖で煮込んで味付けします。ご飯にかけて食べましょう。



中華おこわ

小学校 9日 中学校 8日

おこわとは、もち米を蒸したご飯のことです。もともとは「強飯」といい、それが「おこわ強」とよばれるようになりました。

5月5日の端午の節句に「ちまき」を食べる習わしが日本にはあります。ちまきも、もち米を使った料理であり、同じ「お強」の仲間です。ちまきはたけのこを使って作ります。たけのこは日に日に大きく成長することから、「健やかに成長しますように」という願いが込められています。

給食では、ちまきの提供が難しいため、代わりに「中華おこわ」を出します。



こづゆ

小学校 23日 中学校 16日

福島県会津地方の郷土料理です。貝柱のだし汁できくらげや里芋を煮込んだ料理です。会津塗りという赤い漆塗りの器に盛り、冠婚葬祭のときにふるまわれます。



わかたけ若竹うどん

小学校 12日 中学校 19日

「若」はわかめ、「竹」はたけのこのこと。どちらも4月から5月が旬です。だしが効いた汁に入れ、さらに、うどんを入れて仕上げます。



保護者の方へ



《アレルギーの原因となる食品について》

「そば・落花生（ピーナッツ）・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・びわ・キウイフルーツ」は使用しません。給食センターでは、小学校と中学校で異なる献立を調理しているから、該当献立にアレルゲン（アレルギー原因食物物質）を使用していなくても、給食センター内で取り扱っています。また、加工品においても、同一施設内でアレルゲンを含んだ食品を製造しているものもあります。「しらす干し」「海藻類」は、「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。

《アレルギー詳細献立表に表示する食材について》

令和5年度から、特定原材料7品目および学校生活管理指導表により申し出のあったアレルゲンが記載されます。

「旧」：卵・乳・種・魚・豆・麦・果・肉・他

「新」：卵・乳・麦・ソ・ビ・甲・実・果・肉・他（ソ：ソバ ピ：ピーナッツ 甲：甲殻類 実：木の実類）

留意点：大豆などの豆類は、学校生活管理指導表の分類では「他」に分類されます。