北九州市立折尾東小学校 校長 上村 ゆかり

給食献立追加のお知らせ

晩冬の候、保護者の皆様におかれましてはますますご健勝のこととお慶び申し上げます。 給食の実施にあたり、保護者の皆様には日頃よりご理解とご協力をいただき感謝しております。 さて、標記の件について、下記の通り、給食に「引っ越しお祝いゼリー」、「卒業お祝いケーキ」、 「ミニゼリー」の追加をすることになりましたので、お知らせいたします。

今回提供いたしますデザートには、**卵・乳・小麦・種実類のアレルギー食材は含まれておりませ <u>ん。</u>そのため、食物アレルギー対応対象児童にも同じデザートを提供する予定です。**

原材料配合表を下記に記載しておりますので、ご確認いただき、ご不明な点がございましたら、 学校にお問い合わせ下さい。

なお、費用については、保護者の新たな負担はありません。

今後とも安全に給食が実施できますよう、ご協力をお願い申し上げます。

記

使用日•商品名

3月1日(火) ・・・ お祝い紅白ゼリー(45g/個)

3月15日(火) ・・・ お祝いケーキ(豆乳いちご)(30g/個)

3月16日(水) ・・・ すりおろしりんごゼリー(21g/個)

商品名	原材料名		
お祝い紅白ゼリー	水あめ、粉あめ、いちご砂糖漬け、ぶどう糖果糖液糖、豆乳加工品、砂糖、ドロマ	大豆	
	イド(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)、還元水あめ、ゲル化剤(増粘多糖類)、		
	香料、クエン酸(Na)、ビタミン C、着色料(アカキャベツ、紅麹)、水		
お祝いケーキ	豆乳加工品、豆乳、グラニュー糖、米粉、食用加工油脂、調製豆乳粉末、ばれいし	大豆	
(豆乳いちご)	よでん粉、ぶどう糖果糖液糖、食用油脂糖液乳化物(植物油脂、還元水あめ)、い		
	ちご果汁、乾燥いちごフレーク、トレハロース、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、		
	膨張剤、香料、着色料(クチナシ、カロテノイド)		
すりおろし	異性化液糖、りんご果肉、りんご濃縮果汁、還元水あめ、砂糖、ゲル化剤(増粘多	りんご	
りんごゼリー	糖類)、酸味料(クエン酸、クエン酸 Na)、香料(青りんごフレーバー、くずべー		
	ス)、クエン酸第一鉄ナトリウム、酸化防止剤(ビタミンC、酵素処理ルチン)、消		
	泡剤(加工助剤)、水		