

平成31年2月21日

1～5年保護者様

大阪教育大学附属天王寺小学校
校長 柳本 朋子
栄養教諭 奥田 実里

自校給食献立のお知らせ

春寒の候、保護者の皆様にはご健勝のことと存じます。

3月20日が大阪市立小学校の卒業式のため、下記のように自校給食献立を実施いたします。

3月20日(水)自校給食献立

献立	赤の食品	黄の食品	緑の食品	調味料その他
	体をつくる	エネルギーのもと	体の調子を整える	
ハッシュドポーク	豚肉 35	油 0.5	たまねぎ 40 にんじん 20 しめじ 10 ※トマト(缶) 10	白ワイン 1.2 塩 0.2 ※ハシラの素(米粉) 12
春キャベツのピクルス		砂糖 0.9	春キャベツ 35	塩 0.7 酢 0.9 うす口しょうゆ 0.3
きなこ黒豆	黒豆 7 ※きなこ 1.5	砂糖 1.5 油 2.3		
ごはん		ごはん 176		
牛乳	牛乳 206(1本)			
エネルギー 662kcal たんぱく質 24.8g 脂質 20.7g				

※〈原材料名〉

トマト(缶)	ハシラの素(米粉)	きなこ
トマト, トマトジュース, 食塩, クエン酸	米粉(国産), 食用油脂(ラード, パーム油), 糖類(砂糖, ぶどう糖), 食塩, トマトペースト, オニオンパウダー, ガーリックパウダー, 香辛料, 酵母エキスパウダー, カラメル色素	大豆
〈特定原材料〉 なし	〈特定原材料〉 なし	〈特定原材料〉 大豆
〈同一製造ライン〉 なし	〈同一製造ライン〉 なし	〈同一製造ライン〉 ごま