

2021年 12月 詳細予定献立

※アレルギー対応は★マークで表示、個数物は対応が不可能なため(代替食なし)で表示します。 代替食の提供なしを確認し家庭より弁当持参をお願いします。
★印対応は学校及び学校給食センターの処遇会議を経て対応が決まった児童・生徒へ行うものです。



日曜日	曜日	こ ん だ て	主 な 材 料 と 体 内 で の 働 き			
			(あか) 血や肉・骨を作る	(きいろ) 働く力や体温となる	(あどり) 体の調子をととのえる	調味料
1	水	こっぺパン アイントップ スラッパージュ スターフルーツヨーグルト	ソーセージ ひよこ豆 白いんげん豆 ふた肉 だいず ヨーグルト	コッペパン(小麦 乳 大豆) じゃがいも あぶら 三温糖	きゅうべつ にんじん セロリ コーン たまねぎ とまと缶 きくらげ スターフルーツ パナナ みかん缶 黄桃缶 バイン缶	ふただし ロレウ マス こしょう コツコツ フレッシュ マス デミグラスソース テリモックス
2	木	麦ごはん すき焼き 紅芋かりんとう みかん	牛にく どうふ	こめ むぎ こんにゃく あぶら 三温糖 紅いも 揚げ油 アーモンド こま 黒糖 水あめ	はくさい にんじん 長ねぎ しめじ	かつおぶし しょうゆ みりん ざけ
3	金	麦ごはん はるさめスープ ★ほたての香煎フライ(代替食なし) パイアサラダ	★ほたて ツナ	こめ むぎ はるさめ こま オリーブ油 こむぎ粉 パン粉 揚げ油 オリーブ油 三温糖	はくさい にんじん たら ぎくらげ しょうが ローズマリー にんにく パイアヤ ごやー にんじん	ふただし マス しょうゆ パゾル オレガノ マス こしょう す マス しょうゆ
6	月	麦ごはん のっぺい汁 さばのみそ煮 雪花あえ みかん	ちくわ さば みそ おから 白かまぼこ(こむぎ だいず)	こめ 麦 さといも でん粉 三温糖 三温糖	だいこん にんじん しょうが れんこん にんじん ほうれん草 みかん	煮干し(さば) マス しょうゆ みりん す しょうゆ
7	火	麦ごはん マーボー丼 アーサ汁 なかよし黒糖プリン	どうふ ふた肉 だいず みそ あおさ ちきあぎ ぎゅうにゅう 生クリーム	こめ むぎ 三温糖 こま油 でん粉	しょうゆ 甘いん糖 豆板糖 かつおぶし しょうゆ みりん マス	
8	水	パーカーハウスパン ★もずくのかきたま汁 照り焼きチキン キャベツサラダ ローマヨネーズ	★たまご もずく とりにく	こめ 麦 こま 三温糖 三温糖 エッグゲアマヨネーズ	パイアヤ にんじん オクラ きゅうべつ にんじん こまつな	ふただし どりだし しょうゆ マス こしょう マス ざけ みりん しょうゆ しょうゆ みりん
9	木	かわりゆめ焼きそば じゃがいもタンチャー ナッツと小魚	ふた肉 ふたしパー ちきあぎ ベーコン カエリ	おきなそば(こむぎ だいず) あぶら じゃがいも あぶら アーモンド こま 三温糖 水あめ	もやし たまねぎ にんじん きくらげ たら とまと缶 にんにくの葉	ウスターソース マス こしょう しょうゆ しょうゆ みりん
10	金	だいこん飯 島ニンジンのみそ汁 ★唐草やき(代替食なし) みかん	ひじき だいず ふた肉 みそ ★たまご どうふ	こめ むぎ こま あぶら 三温糖 でん粉	だいこん だいこん葉 にんじん 島にんじん ばばいや こまつな しいたけ きくらげ にんじん いんげん みかん	かつおぶし マス しょうゆ かつおぶし しょうゆ みりん ざけ
13	月	麦ごはん 中華あんかけ カップカレーまん	とり肉 豆乳 ふた肉 だいず チーズ	こめ むぎ 三温糖 でん粉 こむぎ粉 ケーキ粉 ベーキングパウダー 三温糖 でん粉	たまねぎ カレー粉 ウスターソース ドライカレー	オスターソース ふただし しょうゆ ドライカレー
14	火	★ホタテご飯 やさいのみそ汁 こんにゃく和え	★ほたて 油揚げ わかめ みそ ひじき	こめ むぎ あぶら 三温糖 こんにゃく アーモンド マヨネーズ	にんじん えりんぎ あお豆 へちま かぼちゃ ばばいや こまつな にんじん	かつおだし しょうゆ みりん マス かつおだし しょうゆ
15	水	あげパン ABCスープ フロッコリーソーテー みかん	きな粉 ベーコン 白かまぼこ(こむぎ だいず)	コッペパン(小麦 乳 大豆) 揚げ油 黒糖 三温糖 じゃがいも あぶら マカロニ こんにゃく あぶら	たまねぎ にんじん セロリ とまと缶 にんにく ぱせり フロッコリー しめじ コーン みかん	ふただし どりだし マス こしょう しょうゆ マス こしょう
16	木	ほうれん草のクリームパスタ(糖) ★ほうれん草のクリームパスタ(異) 紅芋スイートポテト	★あさり ★えび 豆乳 チーズ	パスタ(こむぎ) オリーブ油 こむぎ粉 マーガリン 紅いも さつまいも マーガリン 三温糖 アーモンド	たまねぎ しめじ ほうれん草	マス こしょう どりだし ふただし
17	金	麦ごはん 冬やさいカレー ★ゆでたまご(代替食なし) ピクルス	とり肉 ★たまご	こめ むぎ じゃがいも あぶら さとう こま	たまねぎ かぶ ねぎ フロッコリー しょうが にんにく ピクルス べつたら揚げ きゅうり だいこん	カレー粉 マドラスカレー ウスターソース チョップ す
20	月	だんご汁 魚のピーナツやき こんぶ和え はいがふりかけ ★チャーハン	油揚げ ほき みそ こんぶ はいがふりかけ(こむぎ だいず こま)	きくいも こんにゃく あぶら 三温糖 アーモンド こま油 こま	とうがん ござう にんじん ねぎ えのき しょうが きゅうべつ きゅうり にんじん	かつおだし しょうゆ みりん しょうゆ みりん ざけ しょうゆ すし酢 豆板糖
21	火	だいずのみそチゲ かいそうサラダ みかん	★たまご ハム どうふ ふた肉 だいず みそ 海草サラダ しらす 白かまぼこ(こむぎ だいず)	こめ むぎ あぶら こま油 三温糖	たまねぎ にんじん ひーまん しいたけ きくらげ たまねぎ にんじん もやし 長ねぎ だいこん はやとり みかん	しょうゆ マス こしょう どりだし ふただし みりん しょうゆ す
22	水	冬至じゅうし ★いか下足のから揚げ(代替食なし) だいこんのウッチン漬け みかん	ふた肉 ちきあぎ こんぶ ★いか	こめ タロ芋 むぎ あぶら こむぎ粉 でん粉 揚げ油 三温糖	にんじん えりんぎ たら だいこん みかん	しょうゆ ふただし みりん ざけ マス マス こしょう す うつちん粉
23	木	中華塩やきそば 中華くらげ和え スプラットのから揚げ こくどう	とり肉 中華くらげ(こむぎ 乳 だいず) スプラット	中華麺(こむぎ だいず) あぶら こま 三温糖 こま油 こむぎ粉 揚げ油 八島黒糖	きゅうべつ もやし たまねぎ にんじん チンゲン菜 しょうが ばばいや にんじん きゅうり	どりだし マス こしょう しょうゆ す マス こしょう
24	金	麦ごはん ホワイトシチュー もみの木サラダ クリスマスケーキ	とり肉 チーズ 豆乳 クリームチーズ	こめ むぎ じゃがいも あぶら 三温糖 強力粉 小麦粉 ベーキングパウダー 三温糖 マーガリン さとう	たまねぎ にんじん マッシュル ーム ほうれん草 フロッコリー だいこん ミことまと あお豆 揚げパン レモン果汁	アレルギーフリーシチューフレ ク こしょう す マス しょうゆ まっちゃん アラザン

<調味料詳細>

濃・薄口しょうゆ(小麦・大豆) 白・赤・イナムドゥチ用みそ(大豆) 酢(小麦) 黒豆(大豆) 青豆(大豆) もやし(大豆) きな粉(大豆) 油揚げ(大豆)
マヨネーズは卵黄のマヨネーズ使用(大豆) ツナ(大豆) カステラかまぼこ(大豆・卵) マーガリン(乳・大豆) バター(乳) ジェノバペーパスト(乳) チーズ(乳)
脱脂粉乳(乳) パン粉(小麦・大豆) ケーキ粉(小麦・乳・大豆) デミグラスソース(小麦粉・鶏肉) 甜面醬(小麦・大豆) カレールウ(小麦・大豆・鶏肉・牛肉・りんご)
オスターソース(かきエキス・濃醬) ピーナツバター(ピーナツ 大豆) ポロニアソーセージ(牛肉・豚肉・大豆) ハヤシルウ(小麦・大豆・牛肉)
チリミックス(小麦・砂糖・食塩・トマト・でん粉・チリペッパー・ガウリック・ポークエキス) ドライカレー(乳・小麦・牛肉・豚肉・りんご)
※海産物(もずく・あさり・しらす・いか・のり等) えび・かにに共生しています。 ※揚げ油(大豆) は数回使用しています。
●食品衛生法に基づくアレルギー表示義務7品目及び、推奨20品目のアレルゲンを記載しています。
表示義務7品目: 卵・乳・小麦粉・えび・かに・落花生・そば
推奨20品目: あわび・いか・いくら・さけ・さば・鶏肉・ゼラチン・豚肉・牛肉・大豆・まつたけ・キウイフルーツ・オレンジ・バナナ・もち・やまいち・りんご・カシユ・ナツ・くるみ・こま
●今帰仁給食センターでは、乳・卵・えび・かに・落花生・いか・たこ・あさり・ほたて・魚卵・ナツ類を対応を行います。