

# 今帰仁村学校給食センター 計画出勤に伴う献立変更

じな  
んき



今帰仁村学校給食センター  
56-2106

## 1月給食だよ

毎月19日は食育の日  
19日は子ども達と食卓を囲んで  
家庭で食事を楽しみましょう!

材料、その他の都合により献立を変更することがあります。

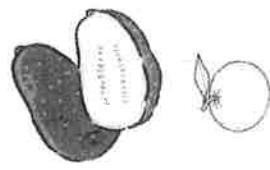
山産・山産・山産・山産・山産・山産

24(月)	味付けもずく 鮭の塩引き まごはん 栄養みそ汁	ミルクココア リオの唐揚げ 五穀米 ABCみそ汁	ソフールヨーグルト ワンタンスープ ココアあげパン	みかんゼリー チーズタッカルビ まごはん 春雨スープ	28(金)	タンカン イナムドゥチ 桜ごはん
給食週間1日目						
31(月)	★イカと にんにく葉イリチー まごはん トウシヌユル- (1月22日) 献立	ふりかけ ソーキ汁	給食週間3日目			
給食週間2日目						
給食週間4日目						
給食週間5日目						

### 1月24日~31日までに使用する

#### なまじん村の農産物

- だいこん → 仲尾次産
- たんかん・からしな → 湯川産
- にんにく葉 → 勢理客産
- とうがん → 天底産・謝名産



【今帰仁村弁当の日】  
兼次小5・6年  
今帰仁小6年  
今帰仁中 欠食

学校給食費は、期限内に納めましょう。

おきしシ 沖縄北部学校栄養士会

北部学校給食のししぴが紹介されています。



# 2022年 1月 詳細予定献立表

※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。

曜日		主な材料と体内での働き				調味料
日	こ ン だ て	(あか)	(きいろ)	(みどり)	体の調子をととのえる	
		血や肉・骨を作る	働く力や体温となる	体の調子をととのえる		
24月	むぎごはん 栄養みそ汁 鮭の塩引き 味付もずく	中華風つくね(こむぎ こま だいず とり肉 ぶた肉) 厚揚げ みそ 鮭 味付もずく(こむぎ だいず)	こめ むぎ あわ こくく米 じゃがいも マカロニ(こむぎ) こむぎ粉 でん粉 揚げ油 ミルクココア(だいず)	だいこん きゃべつ にんじ ん しめじ こまつな	かつおぶし マース	
25火	五穀米 ABCみそ汁 リオの唐揚げ ミルクココア	みそ とり肉	こめ むぎ あわ こくく米 じゃがいも マカロニ(こむぎ) こむぎ粉 でん粉 揚げ油 ミルクココア(だいず)	はくさい にんじん にんにく	かつおぶし リオのタレ(こむぎ だいず)	
26水	ココア揚げパン ワントンスープ ソフールブレンヨ-グルト	脱脂粉乳 ワントン(こむぎ だいず ぶた肉 こま) ソフールブレン(乳 セラチン)	こま油	はくさい もやし ちんげん菜 しんだけ	ぶた肉 しょうゆ マース こしょう	
27木	むぎごはん はるさめスープ チーズタッカルビ みかんゼリー	とり肉 チーズ	こめ むぎ はるさめ でん粉 さつま芋 三温糖 こま油	たまねぎ にんじん こまつな きゃべつ しょうが にんにく みかんゼリー(鉄)	ぶた肉 しょうゆ こしょう マース コチヤン 豆腐 しょうゆ きり ハセリ	
28金	桜ごはん イナムドゥチ たんかん	ちさあぎ ぶた肉 みそ	こめ むぎ こんにやく	からしな だいこん しんだけ たんかん	桜ごはん(だいず こむぎ) マース かつおぶし ぶた肉	
31月	むぎごはん ソーキ汁 ★イカとにんにく葉イリチー ふりかけ	ぶたソーキ こんぶ ★イカ	こめ むぎ こんにやく あぶら よくかむフリカケ海の恵み	とうがん にんじん にんにく 菜 たまねぎ きゃべつ	かつおぶし しょうゆ マース しょうゆ マース みりん	

## <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) シェノババースト(乳) チーズ(乳)  
脱脂粉乳(乳) パン粉(小麦・大豆) ケーキ粉(小麦・大豆) テミグラスソース(小麦粉・鶏肉) 甜面醬(小麦・大豆) カレールウ(小麦) マドラスカレー(小麦・大豆・りんご)  
オイスターソース(かきエキス・濃醬) ピーナツバター(ピーナッツ 大豆) ホロニアソーゼージ(牛肉・豚肉・大豆) ハヤシルウ(小麦・大豆・牛肉) チャツネ(りんご)  
チリミックス(小麦・砂糖・食塩・トマト・でん粉・チリペッパー・ガッリック・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品目のアレルギーを記載しています。

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・セラチン・豚肉・牛肉・大豆・まつたけ・キウイフルーツ・オレンジ・バナナ・もも・やまいち・りんご・カシニューナッツ・くるみ・ごま

●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・ナッツ類を対応を行います。