

※アレルギー対応は★マークで表示、個数物は対応が不可能のため(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。

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・生徒へ行なうものです。

※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。(季節の野菜・果物等がありましたら提供できる方は御協力お願い致します。)

食品群	体内でのほたらき
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をとのえる

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	(みどり) 体の調子をとのえる	調味料
1	月	煮ご飯 味噌汁 煮あじの空揚げ じゃが芋の中巻あえ	豚にく、みそ	米、無圧ベン素 大豆油	人参、きやべつ、ねぎ、しいたけ、もやし ピーマン、にんにく	塩、醤油
2	火	あみパン チキンポーンズ ★スパニッシュオムレツ(代替食なし) シークワーサーゼリー	鶏にく、大豆 ★たまご	じゃがいも、三温糖 大豆油、大豆油 グラニュー糖	人参、トマト、玉ねぎ、いんげん、エリンギ、にんにく ピーマン、玉ねぎ シークワーサー果汁	塩、こしょう、砂糖 塩、こしょう
3	水	煮ご飯 マヨネーズ ドーナツサラダ 大中華スープ	とうふ、豚にく、大豆、豚レバー、大豆 たまご	米、無圧ベン素 三温糖、ごま油、でん粉 マヨネーズ(大豆)ピーマン でん粉	人参、玉ねぎ、木くらげ、にら、生薬 人参、きゅうり、えのき、たけのこ 人参、しいたけ、ちんげんさい	醤油、みりん、砂糖 塩、醤油、こしょう 塩、醤油、みりん、砂糖
4	木	カレー煮込みうどん ★肉団子のポテト包み焼き(代替食なし) キャベツとコーン炒め	豚にく、油あげ ★豚肉、肉団子(牛・豚・鶏にく、小麦粉)	小麦粉、ルウ、大豆油 ★マーガリン、パン粉、でん粉、じゃが芋	人参、白葱、小松菜、玉ねぎ	塩、醤油、カレー粉 塩、こしょう
5	金	大根めし おぼろ汁 ★かぼちゃコロケ(代替食なし) みかん ★スナックアーモンド(代替食なし)	鶏ひき、油あげ 卵豆腐	米、無圧ベン素 大豆油	人参、きやべつ、もやし、ピーマン、しいたけ、にんにく 人参、大根、えのき、大根葉 小松菜、玉ねぎ、長ねぎ	塩、醤油、酒、花かつお みそ、花かつお
8	月	煮ご飯 きのこのみそ汁 鶏肉のからあげ ★大根と鶏(代替食なし) ハパイア炒め	豆腐、みそ 鶏肉 ★たまご	米、無圧ベン素 さつまいも でん粉、もち米、大豆油	人参、玉ねぎ、ねぎ、ほうれん草、生薬 生薬	花かつお 醤油、酒、こしょう
9	火	煮ご飯 ★ラムデヤウダ ★パスタ ほうれん草ソテー	★あさり★豚脂粉乳、ベーコン ほうれん草	★マーガリン、じゃが芋、小麦粉 オリーブ油 大豆油	人参、玉ねぎ、マッシュルーム、ブロッコリー パセリ、パセリ、にんにく	塩、こしょう、砂糖 塩、こしょう
10	水	★ふふふじゅうし ★おぼろ汁 ★水餃子 ★みかん	豚にく、かまぼこ、油あげ、厚布 とうふ ★いか、ひじき	米、無圧ベン素、大豆油 でん粉、三温糖、大豆油 ★マーガリン、マヨネーズ(大豆)、ごま	人参、しいたけ、こんにやく、ねぎ 人参、小松菜、こんにやく	塩、醤油、花かつお 醤油、花かつお 醤油
12	金	煮ご飯 ★イナムドゥチ ★みかん ★スナックアーモンド	★カステラかまぼこ(たまご)豚にく 厚揚げ、みそ 豚にく	米、もち米、黒米	しいたけ、こんにやく、ねぎ	花かつお
15	月	煮ご飯 肉じゃが ★ちくわの磯部揚げ ★みかん	豚にく、みそ 豚にく	三温糖、大豆油	人参、大根、小松菜、しいたけ こんにやく、にんにく、葉	醤油、みりん、花かつお 塩
16	火	煮ご飯 ★コッパパン ★おぼろ汁 ★水餃子 ★みかん	★カステラかまぼこ(たまご)豚にく 厚揚げ、みそ 豚にく	三温糖、大豆油	人参、大根、きゅうり	塩、醤油、花かつお
17	水	和風スパゲティ ★ブロッコリーソテー ★おからドーナツ(代替食なし) ★みかん	豚にく ベーコン ★たまご、★加工乳、おから	米、無圧ベン素 大豆油	人参、玉ねぎ、小松菜、しめじ、ピーマン きやべつ、たけのこ、木くらげ、にんにく	塩、醤油、こしょう 塩、醤油、こしょう ベーキングパウダー
18	木	★おぼろ汁 ★おぼろ汁 ★おぼろ汁 ★みかん	ツナ すりみ、生アーサ、 ベーコン ★大豆	米、無圧ベン素 大豆油 大豆油	人参、よもぎ、白葱、小松菜 人参、きゅうり、いんげん、木くらげ にら	塩、醤油、花かつお 塩、醤油、こしょう 塩、醤油、こしょう
19	金	煮ご飯 ★もずく炒め煮 ★女子持ちししゃも(代替食なし) ★きやべつ炒め ★みかん	豚にく、もずく ★女子持ちししゃも かまぼこ	米、無圧ベン素 三温糖、でん粉 大豆油 大豆油	人参、玉ねぎ、小松菜、ピーマン、にんにく、葉、生薬 人参、きやべつ、もやし、にら、えのき、木くらげ	塩、醤油、豆板醤 塩 塩、醤油、こしょう みかん
22	月	煮ご飯 ★なにかみ汁 ★ワニゾイリチニ ★サターニアンダニ(代替食なし) ★みかん	小豆 なにかみ、豚にく	米、黒米、もち米	ねぎ、こんにやく、しいたけ、生薬、 しょうが、ねぎ	塩、醤油、花かつお
24	水	煮ご飯 ★三色ご飯の具(炒り卵代替食なし) ★(★揚げ卵・そば・野菜) ★アーサ汁 ★おぼろ汁 ★おぼろ汁	豚にく、厚布、つぎあげ ★たまご	三温糖、大豆油 小麦粉、グラニュー糖、ごま、大豆油	人参、玉ねぎ、小松菜、しめじ、ピーマン きやべつ、たけのこ、木くらげ、にんにく	塩、醤油、こしょう 塩、醤油、こしょう ベーキングパウダー
25	木	★おぼろ汁 ★おぼろ汁 ★おぼろ汁 ★みかん	ツナ すりみ、生アーサ、 ベーコン ★大豆	米、無圧ベン素 大豆油 大豆油	人参、よもぎ、白葱、小松菜 人参、きゅうり、いんげん、木くらげ にら	塩、醤油、花かつお 塩、醤油、こしょう 塩、醤油、こしょう
26	金	煮ご飯 ★野菜カレー ★おぼろ汁 ★おぼろ汁 ★おぼろ汁 ★みかん	豚にく、つぎあげ ささみ	米、無圧ベン素 大豆油、三温糖 じゃがいも グラニュー糖	人参、しいたけ、たけのこ、木くらげ、生薬 いんげん、もやし えのき、ねぎ 桃缶	塩、醤油 塩、醤油、花かつお 塩

<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)マヨネーズは卵抜のマヨネーズ使用(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)ジェノバペースト(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)
 カレールウ(小麦・大豆)豚肉・鶏肉・牛肉・りんご)甜面醬(小麦・大豆)オイスターソース(かきエキス・漁業)ポロニアソーセージ(牛肉・豚肉・大豆)
 チリミックス(小麦・砂糖・食塩・トマト・でん粉・チリペッパー・ガツリック・ポークエキス)

※揚げ油(大豆)は数回使用しています。

※海産物(もずく・あさり・しらすがい・のり等)えび・かにに共生しています。

●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・もも・やまいも・りんご・カシューナッツ・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。