

2020年8月 予定献立詳細献立

今帰仁村学校給食センター
電話 56-2106

食品群	体内ではたらき
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

※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。
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。
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。

※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・果物等ありましたら提供できる方は協力お願い致します。連絡待っています。)

日	曜日	こ ん だ て	主 な 材 料 と 体 内 で の 働 き			
			(あか) 血や肉・骨をつくる	(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
13	木	煮ご飯 夏野菜カレー コールスローサラダ フルーツポンチ	豚にく	米・麦 じゃがいも、サラダ油 コーン、三温糖、ノンエッグマヨネーズ 三温糖	人参、玉ねぎ、なす、へちま、かぼちゃ、ピーマン 人参、きやべつ、きゅうり、玉ねぎ ビクルス、シークワーサー果汁 もも缶、パイン、みかん缶、すいか レーズン、シークワーサー果汁	ルウ、ウスターソース 塩、酢、こしょう 塩、オスターソース 塩、醤油、花かつお 塩
14	金	煮ご飯 元気丼(皿) アーサ汁 紅芋アップサー	鶏にく ア-サ、豆腐 きな粉	米・麦 小麦粉、でん粉、サラダ油 三温糖、コチジャン、ごま油 紅芋、タピオカ粉、三温糖 麦こがし(はったい粉)	人参、玉ねぎ、にんにく、ニラ、ピーマン えのきたけ	塩、醤油、こしょう 塩、オスターソース 塩、醤油、花かつお 塩
17	月	煮ご飯 マーボ冬瓜 いんげんソテー シークワーサーゼリー	豆腐、豚にく、大豆 赤みそ 豚ひき肉 無添加ウインナー	米・麦 三温糖、ごま油、大豆油、でん粉 サラダ油、ごま油	人参、とうがん、たまねぎ、ニラ、長ねぎ しょうが、にんにく さやいんげん、さきげ、にんにく芽、赤ピーマン ホくらげ、にんにく シークワーサー果汁	塩、醤油、豆板糖 塩、醤油、こしょう 塩、醤油、こしょう 塩
18	火	揚げパン 肉団子スープ ★ポテトのチーズ煮 ★アーマモンド(代替食なし)	コッペパン=きいろの働き(小麦粉・脱脂粉乳・砂糖・ショートニング・食塩) きな粉・麦こがし(はったい粉) 黒糖・揚げ油 肉団子(牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・小麦粉) 大豆 ★チーズ★加工乳、白いんげん豆、無添加ベーコン	ショートニング、粉末黒糖 春雨、 じゃがいも、マカリ ★アーマモンド、醤油	人参、玉ねぎ、とうがん、長ねぎ、しょうが 小松菜 パセリ	黒糖、揚げ油 塩、醤油、こしょう 鶏だし香 塩
19	水	煮ご飯 ポトフ 魚のバジルソース焼き スイカ 和風スバゲティ	豚にく、無添加ウイナー、大豆 ほき	米・麦 じゃがいも、ブロッコリー	人参、玉ねぎ、とうがん、エリンギ 小松菜、オクラ、ブロッコリー、トマト バジル、にんにく、玉ねぎ すいか	塩、醤油、こしょう 豚だし香 塩
20	木	★大福餅(中学校のみ)(代替食なし) カリッポテト もやし炒め ブルーシ	豚にく ★たまご 角のり 豚にく、かまぼこ、赤みそ	パスタ、サラダ油 じゃがいも、揚げ油 サラダ油、コチジャン	人参、玉ねぎ、小松菜、しめじ、竹のこ、にんにく にんにく 人参、もやし、ニラ、ピーマン、しいたけ、にんにく ブルーシ	塩、醤油 塩、こしょう 塩、醤油 塩
21	金	くふあじゅうし 小あじの空揚げ 冬瓜の炒め煮 賞味	豚にく、かまぼこ、あぶらあげ こんぶ あじ ツナ	米・麦、カルシウム米 サラダ油 でんぷん、小麦粉、揚げ油 サラダ油 砂糖	人参、しいたけ、こんにゃく、ねぎ 花かつお 塩、こしょう 塩、醤油 からし、生 食塩	塩、醤油、花かつお 塩、こしょう 塩、醤油 塩
24	月	煮ご飯 ★イナムドウチ 魚の天ぷら ★ゴーヤーの卵とじ バーガーパン ★冬瓜のカレースープ	★カステラかまぼこ(卵) 豚にく 白みそ ほき 青のり ★たまご、無添加ベーコン	米・麦 小粟粉、でん粉 揚げ油 サラダ油	こんにゃく、干しいたけ、とうがん 人参、にがうり、玉ねぎ、	花かつお 塩
25	火	★おからハンバーグ(代替食なし) ★スライスチーズ(代替食なし) キャベツのクラフト風 生パイン	★たまご、豚にく、おから、とうふ ★チーズ	★マーガリン、じゃがいも、小麦粉 でん粉 パン粉、デミグラスソース、三温糖 オリーブ油、三温糖	人参、とうがん、玉ねぎ、小松菜 ホくらげ 人参、たまねぎ きやべつ、きゅうり、ノン、レーズン パイン	カレー粉 塩 こしょう 鶏だし香 塩、ケチャップ しょうゆ 塩、こしょう
26	水	キムチチャーハン チャプチェ ししやもの揚げ ぶどうゼリー	豚にく 豚ひきにく、大豆 ししやも(オス)	米、麦、サラダ油 春雨、カシューナッツ、ごま油、サラダ油	人参、コーン、玉ねぎ、ニラ、白菜キムチ しいたけ もやし、赤ピーマン、にら、にんにく	塩、醤油、パプリカ キムチの薬、酒 塩、醤油、味噌、豆板糖
27	木	沖揚げそば みそ汁 豆揚げもち(今帰仁村郷土料理) みかん	豚にく、つきあげ 豆腐、レバー わかめ みそ	さとう、水あめ そば、サラダ油 じゃがいも、ごま もち粉、サラダ油	ぶどう果汁 人参、きやべつ、玉ねぎ、もやし、ニラ 人参、小松菜、えのき、とうがん グリーンピース みかん	塩、醤油 塩、醤油 塩
28	金	★タコライス コーンともずくスープ ★パインカステラ(代替食なし)	★チーズ、豚にく、牛にく、レバー 大豆 かまぼこ もずく ★たまご ★加工乳	米・麦・三温糖 サラダ油 コチジャン デミグラスソース でん粉 ★ケーキ粉(乳) ★バター(乳) 粉麦粉 グラニュー糖	人参、玉ねぎ、トマト、レタス トマト、レタス、にんにく 人参、コーン、玉ねぎ、オクラ パイン缶、レーズン	ケチャップ ソース、ウスターン 塩、醤油、こしょう
31	月	煮ご飯 ソーキ汁 ★かぼちゃコロッケ(代替食なし) 野菜のみそ炒め 生パイン	豚ソーキ 昆布 豚にくかまぼこ みそ	米、麦 じゃがいも ★バター、じゃがいも、パン粉 砂糖、小麦粉、揚げ油 サラダ油	人参、とうがん、小松菜 かぼちゃ	塩、醤油、花かつお 塩 塩、醤油、甜面醬 パイン

●＜調味料詳細＞

濃・薄口しょうゆ(小麦・大豆)白・赤・イナムドウチ用みそ(大豆)酢(小麦)黒豆(大豆)青豆(大豆)もやし(大豆)きな粉(大豆)ノンエッグマヨネーズ(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)カレールウ(小麦・大豆・豚肉・鶏肉・牛肉・りんご)デミグラスソース(小麦・鶏肉)甜面醬(小麦・大豆)オスターソース(かきエキス・濃醬)ポロニアソーセージ(牛肉・豚肉・大豆)肉団子(小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆)白菜キムチ(大豆) ●塩はシママース使用 テリミックス(小麦・砂糖・食塩・トマト・でん粉・チリペッパー・ガリック・ポークエキス)

※海産物(もずく・あさり・しらす・いか・のり等)えび・かにが共生しています。

※揚げ油(大豆)は数回調理に使用しています。

●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・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・いか・たこ・あさり・ほたて・魚卵・落花生・種類類のアレルゲンの対応を行います。