2020年9月

予定詳細献立

今帰仁村学校給食センター (0980-56-2106)

食品群	体内でのはたらき
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) 体の調子をととのえる	調味料
1	火	コッペパン	コッペパ=きいろの働き (小麦粉・脱脂粉乳・砂糖・ショートニング・食塩)			
		チリドッグとウインナー	豚にく・牛にく、ウインナ、大豆、食酢豆	小麦粉、三温糖	人参・パセリ・玉ねぎ、トマト	塩 ケチャップ
		コーンスープ	とうふ	でん粉	コーン、玉ねぎ、木きらげ、小松菜、ねぎ	塩 鶏だし こしょう
		★ミルクもち	★牛乳	もち粉、グラニュー糖、でん粉	みかん缶、パイン、ココナッツミルク	塩
3	木	ゆかり飯		米、麦	ゆかり	
		里芋のみそ汁	鶏にく、赤みそ、白みそ	里芋	人参、小松菜、こんにゃく、しょうが	花かつお
		会席の漬物	さば			塩 酒
		ひじき炒め	豚にく、油あげ、大豆、ひじき、ちくわ	三温糖、大豆油	人参、いんげん、ニラ、もやし	塩 醤油 みりん 一味
4	金	★カレーピラフ	★えび、鶏にく	米、麦、大豆油	人参、玉ねぎ、グリンピース、マッシュルーム、パセリ	塩 カレー粉 こしょう
		★オムレツ(トマト)	オムレツ(トマト)=あかの働き(★卵・食物油・トマトケチャップ・玉ねぎ・トマト・鶏肉・でん粉)			
		ポテトとブロッコリーのソテー	ベーコン	じゃがいも、大豆油	玉ねぎ、しめじ、ブロッコリー	塩 醤油 こしょう
		黄桃			黄桃	
7	月	もずく雑炊	もずく、豚にく、ツナ	米、麦	人参、よもぎ、からしな	塩 醤油 花かつお
		ゴーヤー炒め	★たまご、ベーコン、かまぼこ	大豆油	人参、玉ねぎ、にがうり	
		いもぶさ		さつま芋、ごま、小麦粉、でん粉、揚げ油		塩
		パイン缶		砂糖	パイン	
8	火	黒糖パン	黒糖パン=きいろの働き (小麦粉・脱脂粉乳・砂糖・ショートニング・食塩・黒糖・麦芽糖)			
		ミネストローネ	鶏にく、ベーコン	じゃがいも、マカロニ、大豆油	人参、玉ねぎ、きゃべつ、セロリ、パセリ、トマト	塩 こしょう 鶏だし
		★魚のチーズマヨ焼き(代替食なし)	★チーズ、★脱脂粉乳、ほき	ノンエッグマヨネーズ	玉ねぎ、トーマ(赤・黄)	
		★フルーツヨーグルト	★ヨーグルト	砂糖	バナナ、もも、みかん、なし、パイン、ぶどう	
9	水	麦飯		米、麦		
		ポークカレー	豚にく	じゃがいも、ルウ、大豆油	人参、玉ねぎ、カボチャ、トーマ、なす、にんにく	デミグラソース
		ピクルスべったら漬け		ごま	ピクルス、大根べったら漬、きゅうり	
		★ゆで卵 (代替食)	★たまご			
		ぶどうゼリー	アガー	三温糖	ぶどう果汁	
10	木	★中華風焼きそば	★いか、豚にく	中華めん、大豆油、ごま油	人参、玉ねぎ、キャベツ、きくらげ	ウスターソース
					もやし、にんにくの茎、にんにく	
		芋のあめがらめ		さつま芋、ごま、三温糖、水あめ、でん粉 油	アーモンド	醤油 みりん
				水あめ、三温糖、でん粉		
		きゅうりとわかめの和え物	わかめ、ツナ しらす	さとう	きゅうり、こんにゃく	塩 醤油 酢
			しらす			
11	金	ひじき炊き込みごはん	豚にく、ひじき、大豆	米、麦大豆油	人参、ごぼう、ねぎ、こんにゃく	塩 醤油
		揚げだし豆腐	とうふ	でん粉、三温糖、大豆油、	しょうが	塩 醤油 かつお 鶏だし
		★かきたま汁	★たまご	でん粉	人参、玉ねぎ、パクチョイ、しいたけ	塩 醤油 花かつお
		みかん			青切りみかん	
14	月	麦飯		米、麦		
		マーボー豆腐	とうふ、豚にく、だいず	三温糖、ごま油、でん粉	人参、なす、玉ねぎ、生姜、木くらげ、にら	醤油 豆板醤
		わかさぎ甘酢	★わかさぎ	小麦粉、でん粉、ごま、三温糖	赤ねぎ、きゅうり、赤ピーマン	酢 醤油 味醂 七味
		みかん			青切りみかん	
15	火	コッペパン	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)			
		冬瓜スープ	鶏にく、ウインナ、とうふ、豆	でん粉、大豆油	人参、とうがん、玉ねぎ、小松菜	塩 醤油 酒 鶏だし
		★スクランブルエッグ (代替食なし)	★たまご、★チーズ、ベーコン	サラダ油	玉ねぎ、パセリ	塩 こしょう
		ペンネのトマトソース煮	豚にく、とうふ	パスタ(ペンネ)、三温糖、大豆油	玉ねぎ、セロリ、トマト、にんにく	塩 こしょう
16	水	ひじき豆のカレーチャーハン	★たまご、鶏にく ひよこ豆	米、麦	人参、玉ねぎ、グリーンピース	塩 カレー粉 うっちん粉
		魚のマスタード焼き	しいら	ノンエッグマヨネーズ パン粉	パセリ	塩 マスタード
		青菜スープ	ハム		人参、小松菜、白菜 マッシュルーム	塩 醤油 こしょう 鶏だし
		★ヨーグルト (代替食なし)	★ヨーグルト			
17	木	ナポリタン	ウインナ	パスタ、三温糖、オリーブ油、大豆油	玉ねぎ、ピーマン、マッシュルーム、トマト、にんにく	塩 デミグラソース
		★ソイドーナツ (代替食なし)	★たまご、★牛乳、おから	★バター 小麦粉、三温糖、大豆油		
		ブロッコリーとしめじソテー	ベーコン	じゃがいも、サラダ油	ブロッコリー、しめじ	塩 醤油、こしょう
		プルーン			プルーン	
18	金	あわごはん		米、あわ		
		鶏のお汁(青付)	鶏にく、こんぶ		人参、ごぼう、冬瓜、からしな、生姜	塩 醤油 花かつお
		油みそ	大豆、赤みそ、白みそ、ツナ	三温糖、大豆油	しょうが	
		いんげんとえのき炒め	ウインナ、いんげんまめ	大豆油	にんにくの茎、玉ねぎ、赤ピーマン えのき	塩 醤油 こしょう
		みかん			青切りみかん	
23	水	麦飯		米、麦		
		アーサ汁	アーサ		しいたけ、えのきたけ、オクラ	塩 醤油 花かつお
		ウサンミ(豆腐・昆布・カマボコ)	豆腐、こんぶ、かまぼこ	三温糖		醤油 みりん
		もやし炒め	かまぼこ、赤みそ	大豆油	人参、もやし、ピーマン にんにく	塩 醤油 こしょう
24	木	赤飯	あずき	米、黒米、もち米		
		なかみ汁	豚にく、なかみ		こんにゃく、しいたけ、ねぎ、しょうが	塩 醤油豚だし花かつお
		せん切りイリチー	豚にく、こんぶ、つきあげ	三温糖、サラダ油	人参、切り干し大根、ニラ、こんにゃく	塩 醤油 味醂
		★サーターアンダギー (代替食なし)	★たまご	小麦粉、三温糖、ごま、大豆油		
25	金	麦飯		米、麦		
		★八宝菜	★いか、★うずらの卵、豚にく	でん粉、サラダ油、ごま油	人参、竹のこ、白菜、小松菜、しいたけ	塩 醤油 酒
		春雨スープ	ハム	春雨	人参、玉ねぎ、きゃべつ、コーン、生姜	塩 醤油 酢 鶏だし
		杏仁豆腐のフルーツ和え	★牛乳、アガー	三温糖	みかん、パイン、もも	
28	月	麦飯		米、麦		
		ゆし豆腐	とうふ、赤みそ		ねぎ	花かつお
		小あじの空揚げ	あじ	でんぷん、大豆油	にんにく	塩 こしょう
		筑前煮	鶏にく、こんぶ、ちくわ	三温糖、サラダ油	人参、れんこん、椎茸、竹のこ、いんげん、こんにゃく	醤油味醂 酒花かつお
29	火	あみパン		パン		
		★クラムチャウダー	★あさり、★脱脂粉乳、ベーコン	じゃがいも、小麦粉、マーガリン	人参、玉ねぎ、マッシュルーム、	塩 こしょう 鶏だし
		チキンのバジル焼き	鶏にく	オリーブ油	バジル、パセリ、にんにく	塩
		ブロッコリーソテー	ハム	大豆油	ピーマン、玉ねぎ、コーン、ブロッコリー、にんにく	塩 こしょう
30	水	麦飯		米、麦		
		★ビビンバ	★たまご、牛肉	でん粉、三温糖、ごま油、大豆油	人参、木くらげ、ぜんまい、竹のこ、もやし、小松菜	醤油 胡麻醤 豆板醤
		中華スープ	とうふ	でん粉	コーン、ねぎ、マッシュルーム、玉ねぎ	塩 こしょう
		フルーツ白玉	★黒大豆	もち粉、グラニュー糖	みかん、パイン、もも、すいか	

●<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)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)
甜面醤(小麦・大豆)オイスターソース(かきエキス・漁醤)ボロニアソーセージ(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。
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)
※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品目のアレルゲンを配載しています。
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・カッシュナッツ・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・種実類のアレルゲンの対応を行います。