

2021年 9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。  
 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	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) 体の調子をととのえる	調味料
1	水	ココア揚げパン ヌードルスープ ブルーン	脱脂粉乳 とり肉	ココアパン(小麦 乳 大豆) ココア 三温糖 くるみ 揚げ油 パスタ(ごむぎ) あぶら	たまねぎ じゃがいも じゃがいも じゃがいも じゃがいも ブルーン	まーす ごしょう ぶただし しょうゆ
2	木	五目チャーハン きびなごの中華風煮 みかん	ハム きびなご	こめ むぎ あぶら 三温糖 ごま	たまねぎ にんじん コーン しめじ しいたけ しいたけ しょうが にんにく みかん	まーす ごしょう とりだし みりん しょうゆ とうぼんじやん
3	金	煮こぼん 夏野菜カレー みかん(小学のみ) 茹で卵(中学のみ)	とり肉 鶏卵	こめ むぎ じゃがいも あぶら	たまねぎ じゃがいも じゃがいも じゃがいも みかん	カレー粉 マドラスカレー ウスターソース
6	月	煮こぼん 三色どん(そぼろ) 三色どん(野菜) 三色どん(大いりたまご) みそ汁 黒まめ杏仁フルーツ やぶあらじゆうし	とり肉 ぶた肉 だいず ★鶏たまご	こめ むぎ 三温糖 あぶら ごまあぶら あぶら	たまねぎ にんじん とうもろこし ごまつな えのき	みりん さけ しょうゆ まーす す
7	火	みそ汁 黒まめ杏仁フルーツ やぶあらじゆうし ゴーヤ・ウチナー 芋くじアツダギー モーワイとパインの日替あえ	とうふ みそ ぎゅうじゅう 丹波豆(大豆) もずく ツナ ぶた肉 厚揚げ みそ けずり筋	こめ むぎ あぶら さつまいも いもくず 揚げ油 さとう	ははいや にんじん とうもろこし すいか みかん缶 黄桃缶 つるもろさき にんじん ゴーヤ にら	かつおぶし アガー しょうゆ まーす かつおぶし かつおぶし みりん まーす す
8	水	こっぺパン ワンタンスープ 魚のチリソース 中華風かぼちゃサラダ	海鮮風ワンタン(小麦 ぶた肉 だいず ごま) ほき	ココアパン(小麦 乳 大豆) ごまあぶら てん粉 あぶら 三温糖	はくさい もやし しいたけ ごまつな 眞ひーまん たまねぎ しょうが にんにく かぼちゃ	しょうゆ まーす ぶただし しょうゆ かつおぶし とうぼんじやん しょうゆ しょうゆ す
9	木	★シーフードクリームパスタ ジャーマンポテト イタリアンサラダ みかん	★あさり ★えび ★いか ぎゅうじゅう チーズ ベーコン	パスタ(ごむぎ) あぶら マーガリン ごむぎご じゃがいも あぶら アーモンド おりーぶ油 三温糖	たまねぎ しめじ ほうれんそう たまねぎ ばせり	まーす ごしょう ちきんだし まーす ごしょう しょうゆ シェパード トマトソース まーす
10	金	煮こぼん ホイコーロー料 ★中華風かきたま汁 えだ豆じゆうまい	ぶた肉 みそ ★鶏たまご	あぶら 三温糖 ごまあぶら ごま でん粉	たまねぎ じゃがいも じゃがいも じゃがいも しいたけ にんじん ごまつな	しょうゆ まーす ぶただし しょうゆ かつおぶし とうぼんじやん しょうゆ しょうゆ す
3	月	★深川めし さつまいものみそ汁 魚の黄金やき みかん	★あさり だいず あぶらあげ みそ たら チーズ	こめ むぎ 三温糖 さつまいも マヨネーズ	にんじん いんげん ごぼう ごまつな コーン しめじ 眞ひーまん みかん	しょうゆ まーす みりん さけ かつおぶし パセリ
4	火	小豆こぼん ななみ汁 たろいものからあげ ★ピーナッツあえ みかん	あまぎ ぶた肉 ぶた腸 みそ	こめ むぎ こんにゃく たろいも 揚げ油 三温糖 ★ピーナッツバター 三温糖	しいたけ しょうが だいこん もやし きゅうり みかん	かつおぶし しょうゆ まーす しょうゆ みりん す
5	水	バーガーパン やさしいスープ 豆腐ミートローフ フレンチサラダ	牛乳 どり肉 だいず とうふ 脱脂粉乳 チーズ	バーガーパン(小麦 乳 大豆) じゃがいも あぶら パン粉 三温糖 でん粉 アーモンド おりーぶ油 三温糖	はくさい にんじん えのき ばせり たまねぎ 眞ひーまん	ぶただし しょうゆ まーす ごしょう かつおぶし とうぼんじやん しょうゆ す まーす ごしょう
6	木	★あんかけ焼きそば きびなごのシークワサーかけ かいそう和え あわこぼん さかな汁 ★ゴーヤ・ちゃんぽん もずくのつくだ煮 おきなわ塩焼きそば ふちやき アツくぼ	★うすだまご どり肉 きびなご 海藻さらだ ツナ ほき とうふ みそ 白いんげん ★鶏たまご ベーコン ちきあぎ もずく ぶた肉 ちきあぎ あまぎ	中華麺(小麦 大豆) ごまあぶら でん粉 ごま でん粉 揚げ油 三温糖 三温糖 こめ あわ こんにゃく あぶら 三温糖 もろこ くるみ アーモンド カシューナッツ 揚げ油 三温糖	たまねぎ じゃがいも じゃがいも じゃがいも シークワサー果汁 あかうり きゅうり	しょうゆ まーす ごしょう まーす す しょうゆ しょうゆ す
7	金	あわこぼん さかな汁 ★ゴーヤ・ちゃんぽん もずくのつくだ煮 おきなわ塩焼きそば ふちやき アツくぼ	ほき とうふ みそ 白いんげん ★鶏たまご ベーコン ちきあぎ もずく ぶた肉 ちきあぎ あまぎ	こめ あわ こんにゃく あぶら 三温糖 もろこ くるみ アーモンド カシューナッツ 揚げ油 三温糖	とうがん にんじん ごまつな しめじ ゴーヤ たまねぎ にんじん きくらげ しいたけ しょうが	かつおぶし みりん さけ まーす しょうゆ しょうゆ みりん しょうゆ まーす
1	火	わかめこぼん ははいやのみそ汁 さばのしおやき シークワサー じゃが煮 煮こぼん とり汁 ウサンミ(厚揚げ・赤かまぼこ) ウサンミ(結び昆布) 青菜あえ	わかめ みそ さば だいず とり肉 あつあげ 赤かまぼこ こんぶ けずり筋	じゃがいも こんにゃく 三温糖 こめ むぎ 三温糖 三温糖	にんじん きぬさや とうがん にんじん ごまつな	しょうゆ みりん まーす みりん さけ かつおぶし まーす しょうゆ みりん かつおだし
4	金	煮こぼん 夏野菜の中華煮 手作り肉まん みかん	とうふ ぶた肉 だいず	こめ むぎ 三温糖 でん粉 あぶら ごまご あぶら ごま 三温糖 ごまあぶら でん粉	たまねぎ にんじん ねぎ にんにく しょうが みかん	しょうゆ オイスターソース まーす しょうゆ オイスターソース まーす
7	月	★ウッチンバエリア とうふのピザやき ブロッコリーサラダ 焼きショコラ	★いか ★あさり しゃけ とうふ チーズ わかめ	こめ むぎ あぶら アーモンド おりーぶ油 三温糖	たまねぎ 眞ひーまん 眞ひーまん グリンピース にんじん 眞ひーまん たまねぎ	しょうゆ まーす まーす しょうゆ まーす まーす しょうゆ まーす
9	水	こっぺパン へちまのクリームスープ ささみシークワサーフライ コールスローサラダ	白いんげん レンズまめ ベーコン ぎゅうじゅう ささみ	ココアパン(小麦 乳 大豆) じゃがいも あぶら ごむぎ マーガリン ごむぎご でん粉 揚げ油 三温糖 マヨネーズ 三温糖	へちま たまねぎ にんじん シークワサー果汁	ぶただし しょうゆ まーす ごしょう まーす しょうゆ さけ まーす ごしょう す
10	木	★かきたまうどん パンシルーゼリー モーワイのごまあえ	★鶏たまご どり肉 ちきあぎ 油揚げ わかめ	うどん(小麦) さとう ごま ごまあぶら	たまねぎ にんじん ねぎ パンシルー シークワサー果汁	かつおぶし しょうゆ まーす アガー しょうゆ

調味料詳細

※海産物(もずく・あさり・しらすが、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、まいたけ、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。