

2023年 1月 詳細予定献立表

●今帰仁給食センターでは、たまご・えび・かに・いか・あさり・落花生・アーモンド・カシューナッツ・バナナの対応を行っています。
 ※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。

日	曜日	献立名	食品材料名
6	金	シヨア 七草粥 さばの塩焼き 紅白なます 黒大豆 花切みかん 麦ごはん	シヨア(乳) 米 麦 ツナ(大豆) かぶ 大根葉 きゃべつ よもぎ 白菜 小松菜 かつお節 マース さば マース こしょう 大根 人参 酢(小麦) グラニュー糖 マース すし酢 丹波黒(大豆) 温州みかん
10	火	チムどん丼[肉そぼろ] ★チムどん丼[たまご野菜] さつま芋のみそ汁 果物 ミルク	豚ひき肉 牛ひき肉 豚レバー 大豆 こんにゃく 生姜 ニンニク 油(大豆) 醤油(小麦大豆) みりん 料理酒 三温糖 味噌(大豆) 甜麺醤(小麦大豆ごま) ごま 錦糸卵(★たまご) もやし 人参 小松菜 ぜんまい 醤油(大豆) マース 酢(小麦) 三温糖 ごま油(ごま) さつま芋 玉葱 人参 ねぎ ちきあぎ(大豆) かつお節 味噌(大豆) 旬の果物 ミルク キャラメル
11	水	焼きうどん 豆あじ南蛮 ぜんざい	うどん(小麦) 豚肉 きゃべつ 玉葱 人参 にんにくの葉 椎茸 ちきあぎ(大豆) 油(大豆) 醤油(小麦大豆) みりん 豆あじ てん粉 揚げ油(大豆) 玉葱 ビーマン レモン 酢(小麦) 醤油(小麦大豆) 三温糖 料理酒 金時豆 押し麦 黒糖粉 三温糖 白玉餅だんご
12	木	ココア揚げパン 野菜スープ ★豆コブサラダ みかん	コッペパン(小麦乳大豆) 脱脂粉乳(乳) ココア 三温糖 粉末黒糖 揚げ油(大豆) きゃべつ パパイア 人参 えのき ちきあぎ(大豆) パセリ 豚ガラ(豚) 醤油(小麦大豆) マース こしょう 生姜 ★アーモンド さつま芋 紅麴ハム(豚肉 鶏肉 大豆) ひよこ豆 赤いんげん豆 えんどう豆 胡瓜 マヨネーズ(大豆) ケチャップ レモン果汁 三温糖 ねり胡麻(ごま) こしょう ガーリックパウダー みかん
13	金	ごまご飯 キンパの具 焼きのり ★スンドゥブ たんかんゼリー	米 もちきび ごま マース ごま油(ごま) 牛肉 醤油(小麦大豆 料理酒 三温糖 コチジャン(大豆) ニンニク ごま油(ごま) ほうれん草 人参 もやし 胡瓜 豆板醤(小麦大豆) 大根漬 おむすびころんちよ ★あさり ゆし豆腐(大豆) 白菜 長葱 えのき 豚肉 ごま油(ごま) ポークフィヨン(鶏肉 豚肉) 醤油(小麦大豆) 料理酒 三温糖 味噌(大豆) コチジャン(大豆) ニンニク アガー グラニュー糖 タンガン8 みかん缶
16	月	麦ごはん ★たまごスープ ★鶏肉とカシューナッツの中華炒め 春雨サラダ	米 麦 ★たまご 鶏ガラ(★卵 鶏肉) エリンギ 白菜 醤油(小麦大豆) マース こしょう てん粉 ★カシューナッツ オイスターソース 鶏肉 醤油(小麦大豆) 料理酒 みりん 油(大豆) フロコリー 人参 揚げ油(ごま) ビーマン こんにゃく 生姜 ごま油(ごま) ニンニク てん粉 チキンフィヨン(鶏肉) 春雨 人参 もやし 胡瓜 醤油(小麦大豆) 三温糖 ごま油(ごま)
17	火	県産まぐろと冬野菜のパスタ ピザポテト ★ブルーボンチ さつま芋入り炊き込みご飯	パスタ(小麦) マグロ クッキング白ワイン こしょう カリフラワー かぶ 玉葱 人参 ほうれん草 油揚げ(大豆) 醤油(小麦大豆) ニンニク マース 油(大豆) チーズ(乳) じゃが芋 玉葱 ビーマン ポロニアソーゼン(牛肉 豚肉 大豆) 油(大豆) ピザソース(大豆 りんご) ★バナナ バイン缶 みかん缶 黄桃缶 シークワーサー果汁 グラニュー糖 米 麦 さつま芋 玉葱 人参 あお豆 こんにゃく かつお節 油(大豆) 醤油(小麦大豆) みりん 料理酒 マース
18	水	★お好み焼き れんこんサラダ みかん	★いか ★たまご 小麦粉 お好み焼き粉(小麦大豆 さば) へーキツパッ - きゃべつ 長芋 ウスターソース ケチャップ 三温糖 青のり粉 糸削り れんこん 紅麴ハム(豚肉 鶏肉 大豆) コーン 胡瓜 ごま 醤油(小麦大豆) マヨネーズ(大豆) 酢(小麦) 三温糖 みかん
19	木	こっぺパン タコスサンドの具[肉] タコスサンドの具[チーズ野菜] 白花豆のスープ ★ナッツと小魚だよ	コッペパン(小麦乳大豆) 豚ひき肉 牛ひき肉 豚レバー 大豆 人参 玉葱 ビーマン ニンニク チリミックス(小麦 豚肉) チリパウダー デミグラスソース(小麦 鶏肉) 三温糖 ウスターソース ケチャップ 油(大豆) チーズ(乳) トマト きゃべつ 脱脂粉乳(乳) マガリ(乳 大豆) 白いんげん豆 じゃが芋 玉葱 人参 マッシュルーム 油(大豆) 豚ガラ(豚肉) 0-10 丹波黒(大豆) 小麦粉 マース こしょう パセリ ★アーモンド ごま カエリ グラニュー糖 みりん 水あめ 醤油(小麦大豆)
20	金	黒紫米ごはん ソーキ汁 フンカブリチー ★ナントク	米 もち米 黒米 マース 豚ソーキ 冬瓜 人参 ミスナ葉 かつお節 醤油(小麦大豆) マース 角切大根 昆布 こんにゃく ちきあぎ(大豆) 人参 たら 油(大豆) かつお節 醤油(小麦大豆) 料理酒 三温糖 ピーナツバター(★ピーナツ 大豆) もち粉 三温糖 味噌(大豆) ごま
23	月	麦ごはん もずく丼 大根とささみの生姜和え 黒糖アガラー	米 麦 もずく 豚ひき肉 大豆 人参 玉葱 赤ビーマン コーン にんにく 油(大豆) 醤油(小麦大豆) みりん 三温糖 ポークフィヨン(鶏肉 豚肉) 豆板醤(小麦大豆) 大根 ささみ 胡瓜 ごま油(ごま) 醤油(小麦大豆) 生姜 牛乳 小麦粉 粉末黒糖 へーキツパッ - 重曹
24	火	沖縄風焼きそば 今帰仁チンピー スーナー みかん	沖縄そば(小麦大豆) 豚肉 きゃべつ もやし 人参 ちきあぎ(大豆) 木くらげ たら 醤油(小麦大豆) マース 油(大豆) もち粉 グリンピース マース 揚げ油(大豆) ハンタマ ほうれん草 人参 豆腐(大豆) こんにゃく ツナ(大豆) 味噌(大豆) 三温糖 みりん みかん
25	水	くさあじゅうし ★イカスミ汁 クワン草の和え物 タンガン	米 麦 豚肉 人参 よもぎ ちきあぎ(大豆) 昆布 椎茸 こんにゃく 油(大豆) かつお節 豚ガラ(豚肉) 醤油(小麦大豆) マース ★いか ★いか黒 豚肉 冬瓜 からし菜 人参 豚ガラ(豚肉) かつお節 味噌(大豆) 赤だし(大豆 鶏肉) クワン草の花 赤モウイ ハヤトウリ 胡瓜 酢(小麦) 三温糖 タンガン
26	木	バーガーパン ポトフ ★きのこソースハンバーグ スライストマト スライスチーズ(鉄分・Ca)	バーガーパン(小麦乳大豆) 無塩せきツナ(豚肉) じゃが芋 人参 玉葱 フロコリー 豚ガラ(豚肉) 0-10 醤油(小麦大豆) マース こしょう ★たまご 豚ひき肉 おから(大豆) 豆腐(大豆) 玉葱 パン粉(小麦大豆) しめじ エリンギ マッシュルーム ケチャップ ウスターソース 醤油(小麦大豆) 料理酒 三温糖 とまと 学給スライスチーズ(乳成分)
27	金	桜ごはん ミスナ汁 グルクンのシークワーサーかけ ★人参しりしり	米 麦 桜ごはん(小麦大豆) からし菜 マース ミスナ葉 ゆし豆腐(大豆) ツナ(大豆) かつお節 豚ガラ(豚肉) 醤油(小麦大豆) マース 味噌(大豆) グルクン マース 料理酒 てん粉 揚げ油(大豆) シークワーサー果汁 三温糖 酢(小麦) 醤油(小麦大豆) ごま ★たまご 油(大豆) 人参 玉葱 たら マース かつお節
30	月	麦ごはん ★魚と芋の天丼 天丼のタレ 豆腐と野菜のみそ汁 大根のゆず和え 果物	米 麦 ★たまご ます さつま芋 小麦粉 揚げ油(大豆) シマミ豆腐のタレ(小麦大豆) 豆腐(大豆) じゃが芋 玉葱 小松菜 かつお節 味噌(大豆) 大根 胡瓜 糸けすり ごま ゆず果皮 醤油(小麦大豆) 旬の果物
31	火	白ごま坦々麺[麵] 白ごま坦々麺[汁] ★フーヨーハイ(卵代替食なし) ★中華風ツナポテト	中華麺(小麦大豆) 油(大豆) 牛乳 豚ひき肉 大豆 もやし 人参 揚げ油(ごま) エリンギ ほうれん草 生姜 ニンニク 油(大豆) 豚ガラ(豚肉) 醤油(小麦大豆) 三温糖 ごま 豆板醤(小麦大豆) 味噌(大豆) てん粉 ※かにアレルギーのみ除去食提供 ★たまご かにフレーク(★かに ★卵 大豆) オイスターソース 長葱 椎茸 マース 酢(小麦) 醤油(小麦大豆) ケチャップ 三温糖 てん粉 ★アーモンド じゃが芋 胡瓜 ツナ(大豆) 醤油(小麦大豆) 三温糖 酢(小麦) ごま油(ごま)

●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21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・そば・落花生・えび・かに

推奨 21 品目 : アーモンド・くるみ・カシューナッツ・ごま・いか・いくら・あわび・さけ・さば・大豆
牛肉・豚肉・鶏肉・バナナ・オレンジ・キウイ・もも・りんご・やまいも・まつたけ・ゼラチン

マヨネーズは卵抜のマヨネーズ使用(大豆)

オイスターソース(かきエキス・漁醤)

※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。