

2023年 3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、対応が不可能な献立は(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
1	水	みそラーメン【麺】	中華麺(小麦 大豆) 油(大豆)
		みそラーメン【汁】	豚肉 赤かまぼこ(小麦 大豆) 豚ガラ(豚) 油(大豆) きゃべつ 玉葱 もやし コーン マース 醤油(小麦 大豆) みそ(大豆) 豆板醤(小麦 大豆) にんにく ごま
		★ゆで卵(代替食なし)	★たまご ※中学校のみ提供
		★スプラットのアーモンドフライ 果物	★アーモンド スプラット 小麦粉 揚げ油(大豆) 旬のくだもの
2	木	★あげパン	★アーモンド コッペパン(小麦 乳 大豆) 揚げ油(大豆) きな粉(大豆) はったい粉(小麦) 三温糖 粉末黒糖
		コーンポタージュ	マーガリン(乳 大豆) 豚ガラ(豚) 小麦粉 じゃが芋 玉葱 人参 油(大豆) コーン 豆乳(大豆) マース こしょう パセリ
		冬野菜とツナのサラダ いちご	醤油(小麦 大豆) 酢(大豆) 大根 ツナ ブロccoli 三温糖 オリーブ油 レモン果汁 いちご
3	金	★ひな寿司	★たまご 桜でんぶ(小麦 大豆) 米 すし酢(大豆) 酢(大豆) グラニュー糖 かんぴょう 人参 椎茸 醤油(小麦 大豆) みりん 三温糖 絹さや 油(大豆) 海苔
		★煮浸し	★あさり 油揚げ(大豆) 醤油(小麦 大豆) 白菜 大根 チンゲン菜 人参 ちきあぎ こんにゃく 糸かつお みりん ごま油(ごま) かつお節
		いわしの生姜煮 黄桃	NKR国産いわしの生姜煮(大豆 小麦) ごま 黄桃缶
6	月	麦ごはん	米 麦
		トン勝つ!!	揚げ油(大豆) パン粉(小麦) 豚肉 こしょう 小麦粉
		応援カレー	カレールウ(小麦 牛肉 鶏肉 大豆) マドラスカレ(小麦 大豆 りんご) じゃが芋 人参 玉葱 南瓜 にんにく ウスターソース 油(大豆)
		ガルバンゾーサラダ	ひよこ豆 胡瓜 玉葱 コーン レーズン マヨネーズ マスタード こしょう
7	火	ミートソーススパゲティ【麺】	パスタ(小麦) パセリ オリーブ油
		ミートソーススパゲティ【具】	デミグラスソース(小麦 鶏肉) 豚肉 豚レバー 大豆 木くらげ 人参 玉葱 ピーマン トマト缶 マッシュルーム 油(大豆) にんにく ケチャップ 三温糖
		魚のバジル焼き	パンカシウス バジル粉 パセリ オリーブ油 にんにく マース
		★大根とナッツのサラダ 果物	★アーモンド チーズ(乳) 大根 胡瓜 ひじき 酢(小麦) マース こしょう レモン果汁 旬のくだもの
8	水	麦ごはん	米 麦
		じゃが芋のそぼろ煮	じゃが芋 鶏肉 生姜 料理酒 油(大豆) きくらげ 厚揚げ(大豆) 椎茸 玉葱 人参 こんにゃく いんげん 醤油(小麦 大豆) 三温糖 かつお節 でん粉
		茎わかめの和え物	醤油(小麦 大豆) 茎わかめ わかめ ツナ パパイア 胡瓜 三温糖 ごま
		みかん	みかん
9	木	ハンダマご飯	米 麦 はんだま ゆかり しらす
		ゆし豆腐汁	ゆし豆腐(大豆) みそ(大豆) アーサ 青ねぎ かつお節
		ミナダル	豚肉 醤油(小麦 大豆) みりん 三温糖 ごま
		★人参シリシリ 選べるお祝いアイス	★たまご 油(大豆) 人参 パパイア いら ツナ マース かつお節 ※中学3年のみ ブルーシールアイス(バニラ(乳 大豆) ・ チョコレート(乳 大豆) ・ シークワーサーソルベ)
10	金	ピタパン	ピタパン(小麦 乳 大豆)
		カボチャスープ	マーガリン(乳 大豆) 豚ガラ(豚) 鶏だし(鶏) 小麦粉 赤魚 南瓜 じゃが芋 人参 マッシュルーム 油(大豆) 白花豆 マース こしょう パセリ
		タコスの具【肉】	チリミックス(小麦 豚肉) デミグラスソース(小麦 鶏肉) 豚肉 豚レバー 牛肉 大豆 玉葱 ピーマン チリパウダー にんにく 三温糖 ウスターソース
		タコスの具【チーズ野菜】 タンカンゼリー	チーズ(乳) トマト きゃべつ アガー グラニュー糖 タンカン8 みかん缶
13	月	麦ご飯	米 麦
		★かぼちゃスープ	★たまご 南瓜 じゃが芋 玉葱 ほうれん草 豚ガラ(豚) 鶏だし(鶏) 生姜 醤油(大豆) マース こしょう
		ハンバーグ 野菜のマカロニソテー ソファールレモン	牛肉 豚肉 豆腐(大豆) 玉葱 でん粉 こしょう ケチャップ ウスターソース 料理酒 醤油(小麦 大豆) みりん マカロニ(小麦) きゃべつ 人参 エリンギ ツナ カイエソルベ 油(大豆) にんにく 醤油(大豆) ソファールレモン(乳 セラチン)
14	火	麦ご飯	米 麦
		★ホワイトクリームシチュー	★あさり ★えび ★いか ホワイトルウ(乳 小麦 大豆 牛肉 鶏肉) じゃが芋 玉葱 人参 マッシュルーム ほうれん草 油(大豆) こしょう
		いちご大福 ★春雨サラダ	チーズ大福(乳 大豆) いちご 錦糸卵(★たまご) 紅麴ハム(豚肉 鶏肉 大豆) 醤油(大豆) 酢(小麦) ごま油(ごま) ごま 春雨 人参 胡瓜 三温糖 マース
15	水	麦ご飯	米 麦
		わかめスープ	豆腐(大豆) 豚ガラ(豚) 鶏だし(鶏) ごま油(ごま) ごま わかめ えのき にんにく マース
		韓国チキン	鶏肉 油(大豆) コチジャン(大豆) 料理酒 にんにく 生姜 小麦粉 でん粉 揚げ油(大豆) 長葱 ケチャップ みりん ごま
		たくあん入りナムル 焼き海苔	もやし 人参 胡瓜 ほうれん草 ごま油(ごま) 醤油(小麦 大豆) 豆板醤(小麦 大豆) にんにく たくあん 手巻き海苔2切2枚
16	木	シュガートースト	食パン(小麦 乳 大豆) マーガリン(乳 大豆) オリーブ油 三温糖 きびあま糖
		ミネストローネ ポテトサラダ	無塩せきりか(豚肉) 大根 玉葱 人参 白菜 大豆 にんにく 豚ガラ(豚) ローレル トマト缶 マース こしょう パセリ 紅麴ハム(豚肉 鶏肉 大豆) じゃが芋 胡瓜 人参 コーン マヨネーズ こしょう 三温糖 醤油(大豆)

●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・セラチン

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。

昔から伝わる郷土料理には長寿の
秘密がたくさんあるさ~



