

2023年 4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・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
10	月	黒紫米ごはん イナムドゥチ クーフィリチ お祝いゼリー	米 もち米 黒米 豚肉 大根 ちきあぎ(大豆) こんにゃく 椎茸 かつお節 豚カラ(豚) みそ(大豆) 昆布 切干大根 豚肉 人参 たら 三温糖 みりん 醤油(小麦 大豆) かつお節 油(大豆) ゼラチン 牛乳 砂糖 ヨーグルト(乳) 生クリーム(乳) レモン果汁 いちご
11	火	ナポリタン 魚の花園焼き 紅白フルーツポンチ	パスタ(小麦) 油(大豆) 無塩せき(豚肉) 玉葱 マッシュルーム ピーマン にんにく トマト缶 ケチャップ デミグラスソース(小麦 鶏肉) 三温糖 マース 鶏だし(鶏) チーズ(乳) パンカシウス こしょう ほうれん草 赤ピーマン 黄ピーマン マヨネーズ(大豆) 白ワイン 三温糖 黄桃缶 みかん缶 バイン缶 バナナ 白玉餅(だんご) シーフローサー果汁 サイダー
12	水	あわご飯 鶏汁 御三汁(赤かまぼこ・こんにゃく・ごぼう) スーナー	米 あわ 豚肉 大根 じゃが芋 昆布 チンゲン菜 人参 かつお節 醤油(小麦 大豆) マース 鶏肉 大根 こんにゃく ごぼう 醤油(小麦 大豆) みりん 三温糖 かつお節 ほうれん草 人参 豆腐(大豆) ツナ みそ(大豆) 三温糖 みりん
13	木	★チャーハン コーンスープ バイン	★えび ★いか ★たまご 米 麦 人参 玉葱 ピーマン 椎茸 木くらげ にんにく 油(大豆) 醤油(小麦 大豆) マース こしょう 豚カラ(豚) コン じゃが芋 チンゲン菜 豚カラ(豚) 醤油(小麦 大豆) マース こしょう でん粉 バイン缶
14	金	揚げパン ABCスープ ★豆コブサラダ ブルー	コッパン(小麦 乳 大豆) 油(大豆) きな粉(大豆) はったい粉(小麦) 三温糖 粉末黒糖 無塩せき(豚肉) 大根 人参 キャベツ 玉葱 マカロニ(小麦) 油(大豆) にんにく 豚カラ(豚) ローレル 鶏だし(鶏) マース こしょう ★アーモンド さつま芋 ひよこ豆 赤いんげん豆 えんどう豆 フロッコリー 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 ブルー
17	月	麦ごはん 春やさいかレー ★ゆで卵(代替食なし) シシヤークッキー	米 麦 カレールウ(小麦 牛肉 鶏肉 大豆) マドラスカレー(小麦 りんご) チャツネ(りんご) 鶏肉 じゃが芋 人参 玉葱 きゃべつ エリンギ 油(大豆) にんにく ウスターソース ★たまご マーガリン(乳) 生姜 はちみつ 小麦粉 シナモン 黒糖粉 三温糖 ベーキングパウダー
18	火	かみかみ焼きうどん 魚のごま焼き ★かみかみ和え 果物	うどん(小麦) 牛肉 きゃべつ もやし 玉葱 人参 チンゲン菜 油揚げ(大豆) 木くらげ にんにく 油(大豆) 醤油(小麦 大豆) 料理酒 マース こしょう 鯖 醤油(小麦 大豆) みりん 料理酒 ごま ★ささいか ★アーモンド 大根 コーヤー にんじん コーン 三温糖 酢(小麦) 醤油(小麦 大豆) 果物
19	水	くぶあじゅうしい 沖繩風おそば 焼きコロッケ 今帰仁すいか	米 麦 豚肉 ちきあぎ(大豆) 昆布 椎茸 人参 油揚げ(大豆) 醤油(小麦 大豆) みりん 油(大豆) かつお節 豚肉 豆腐(大豆) じゃが芋 きゃべつ 人参 こんにゃく 小松菜 かつお節 みそ(大豆) ほほえみ厨房焼いて牛肉入りコロッケ(小麦 大豆 乳 鶏 豚 牛) すいか
20	木	麦ごはん マーボー豆腐丼 ★カニたま汁 ココナッツミルク	米 麦 豆腐(大豆) 豚肉 大豆 玉葱 たら 木くらげ 生姜 にんにく かつお節 みそ(大豆) 三温糖 醤油(小麦 大豆) 甜麺醬(小麦 大豆 ごま) ごま油(ごま) でん粉 オーシャンフレッシュ(★たまご ★かに ★えび 大豆 小麦) ★たまご わかめ 長葱 豚カラ(豚) 鶏だし(鶏) 醤油(小麦 大豆) マース こしょう でん粉 タピオカ 黄桃缶 みかん缶 洋梨缶 ぶどう缶 バイン缶 チェリー缶 ココナッツパウダー 砂糖
21	金	赤飯 アサ汁 せん切りイリチ ★三月菓子(代替食なし) 果物	米 黒米 もち米 小豆 アサ汁 豆腐(大豆) かつお節 醤油(小麦 大豆) マース 切干大根 豚肉 人参 ちきあぎ こんにゃく 油(大豆) かつお節 醤油(小麦 大豆) マース ★たまご 揚げ油(大豆) 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 果物
24	月	麦ごはん もずく汁 パイヤチャンプルー ツナ入り油みそ 焼き海苔	米 麦 もずく エノキ茸 オクラ 豚カラ(豚) 鶏だし(鶏) 醤油(小麦 大豆) マース こしょう パイヤ 人参 ニンニクの芽 ちきあぎ(大豆) こんにゃく 油(大豆) かつお節 マース 醤油(小麦 大豆) みそ(大豆) ツナ 三温糖 焼き海苔
25	火	★チャーメン 小さいわしのカレー風味揚げ 中華くらげ和え 果物	★つずらのたまご オイスターソース 中華麺(小麦 大豆) 油(大豆) 鶏肉 白菜 チンゲン菜 人参 だけのこ 木くらげ 生姜 にんにく 醤油(小麦 大豆) マース こしょう ごま油(ごま) 鶏だし(鶏) 揚げ油(大豆) 小さいわし 醤油(小麦 大豆) 料理酒 カレー粉 ガーリックパウダー でん粉 中華くらげ(乳 小麦 大豆) 大根 人参 コーヤー ごま 醤油(小麦 大豆) 三温糖 酢(小麦) ごま油(ごま) 果物
26	水	★トマトリゾット じゃが芋とフロッコリーのソテー チョコチップスコーン	★えび 米 麦 玉葱 無塩せき(豚肉) コーン 豚カラ(豚) 油(大豆) トマト缶 ケチャップ トマトピューレ 三温糖 マース にんにく 醤油(小麦 大豆) こしょう パセリ 豚肉 じゃが芋 フロッコリー カリフラワー 玉葱 人参 油(大豆) ガーリックパウダー 醤油(小麦 大豆) マース こしょう 牛乳 小麦粉 ベーキングパウダー 三温糖 油(大豆) チョコチップ
27	木	麦ごはん 鶏ごぼう丼 呉汁 ★ごま菓子(代替食なし)	米 麦 鶏肉 醤油(小麦 大豆) みりん 調理酒 だけのこ ごぼう 玉葱 人参 いんげん こんにゃく 木くらげ マース 三温糖 油(大豆) でん粉 大豆 大根 南瓜 しめじ ちきあぎ(大豆) 油揚げ(大豆) みそ(大豆) かつお節 ★アーモンド マーガリン(乳) ごま コンフレク マシュマロ レズン
28	金	パーカーパン アスパラのクリームスープ ★おからハンバーグ キャベツのクラフト風	パーカーパン(小麦 乳 大豆) あさり マーガリン(乳) 脱脂粉乳(乳) 牛乳 小麦粉 アスパラ じゃが芋 玉葱 人参 マッシュルーム 白いんげん 油(大豆) 豚カラ(豚) マース こしょう ★たまご 豚肉 おから(大豆) 豆腐(大豆) 玉葱 パン粉(小麦 大豆) デミグラスソース(小麦 鶏肉) ケチャップ ウスターソース 醤油(小麦 大豆) 三温糖 でん粉 きゃべつ コーヤー 人参 酢(小麦) オリーブ油 三温糖 マース こしょう

- 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。

食物アレルギーのある生徒は、給食を食べる前に必ずアレルギー食材の確認をしてね～

