

2023年 6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
1	木	麦ごはん	米 麦
		ホイコーロー丼	豚肉 キャベツ もやし 人参 長葱 木目 ヒーマン 油(大豆) 生姜 にんにく 三温糖 みりん 料理酒 醤油 (小麦 大豆) 味噌(大豆) 胡麻醬(小麦 大豆) 豆板醬(小麦 大豆)
		★中華風卵スープ	★たまご 白菜 コーン 椎茸 豆腐(大豆) チンゲン菜 豚カラ(豚) マース こしょう 醤油(小麦 大豆) 料理酒
2	金	牛乳もち	牛乳 タピオカ粉 グラニュー糖 きな粉(大豆) はったい粉(小麦) ※はったい粉=中学生のみ
		くひあじゅうし	米 麦 豚肉 ツナ 人参 木目 昆布 葱 油(大豆) かつお節 醤油(小麦 大豆) マース
		★ムズクフス(代替食なし)	★たまご ムズク(小麦) 小麦粉 人参 にら マース ベーキングパウダー 揚げ油(大豆)
5	月	麦ごはん	米 麦
		鶏そぼろ汁	鶏肉 大豆 玉葱 人参 こんにゃく 椎茸 生姜 コーン 油(大豆) あお豆 料理酒 三温糖 みりん 醤油(小麦 大豆)
		さごだつぱり汁	エリンギ しめじ エノキ 大根 人参 ちくわ 葱 かつお節 料理酒 みりん 醤油(小麦 大豆)
6	火	芋こまステック	さつま芋 小麦粉 マーガリン(乳) こま 青のり マース こしょう カレー粉
		あじさいご飯	米 麦 黒米 紅芋 醤油(小麦 大豆) 鶏肉 玉葱 人参 あお豆 カリカリ梅 油(大豆) かつお節 みりん 料理酒
		★こんにゃく和え	★いか ★アーモンド こんにゃく 小松菜 コーン ひじき マヨネーズ 醤油(小麦 大豆)
7	水	かみかみ中華焼きそば	中華麺(小麦 大豆) 牛肉 きゃべつ もやし 玉葱 人参 木くらげ 小松菜 油揚げ(大豆) 油(大豆) にんにく 料理酒 醤油(小麦 大豆) マース こしょう
		★かみかみスナック(代替食なし)	★アーモンド フルグラ(乳) 小麦粉 マーガリン(乳) マッシュロ こま レーズン オートミール コーンフレーク(大豆)
		★はりはりの漬け	★ささいか 赤瓜 胡瓜 人参 昆布 キムチ味(りんご 大豆) 三温糖
8	木	玄米ごはん	米 玄米
		かみかみ丼	牛肉 人参 こんにゃく こほう 木くらげ 昆布 いんげん 油(大豆) 醤油(小麦 大豆) みりん 三温糖 料理酒
		★ポーナッツ(代替食なし)	★たまご ★アーモンド 小麦粉 グラニュー糖 ベーキングパウダー こま 油(大豆)
9	金	焼きそばパン(セルフサンド)	中華麺(小麦 大豆) 油(大豆) 豚肉 生姜 人参 玉葱 きゃべつ もやし 干切大根 ウスターソース ケチャッ
		じゃが芋のみそ汁	フ 醤油(小麦 大豆) かつお節 青のり こしょう
		ココナッツフルーツ	豚肉 じゃが芋 白菜 バイヤ こんにゃく かつお節 大豆 味噌(大豆)
12	月	麦ごはん	米 麦
		もずくのすまし汁	もずく 豆腐(大豆) えのき オクラ かつお節 醤油(小麦 大豆) マース
		★ゴーヤチャンプルー	★たまご ゴーヤ きゃべつ 人参 豚肉 油(大豆) 醤油(小麦 大豆) マース
13	火	カレーうどん	うどん(小麦) 油(大豆) 豚肉 油揚げ(大豆) 玉葱 人参 ヒーマン エリンギ 大豆 醤油(小麦 大豆) みりん
		大学芋	さつま芋 揚げ油(大豆) 醤油(小麦 大豆) みりん 水あめ 三温糖 せん粉 こま
		★わがわが和え物	★わかめ わかめ ツナ バイヤ 胡瓜 醤油(小麦 大豆) 三温糖 こま油(こま) こま
14	水	ケチャップライス	米 麦 鶏肉 玉葱 人参 マッシュルーム コーン ヒーマン 油(大豆) ケチャップ トマト缶 鶏だし(鶏肉)
		野菜スープ	こしょう
		★ブロッコリーのレモン和え	★アーモンド ブロッコリー カリフラワー ツナ 赤ヒーマン 黄ヒーマン 赤いんげん豆 酢(小麦) レモン果汁 三温糖 醤油(小麦 大豆)
15	木	麦ごはん	米 麦
		チムシン	豚肉 豚レバー じゃが芋 大根 人参 にんにく 椎茸 油揚げ(大豆) 葱 かつお節 豚カラ(豚) 味噌(大豆)
		★きびなごのウチン揚げ	★きびなご マース こしょう 小麦粉 せん粉 うちん粉 カレー粉 揚げ油(大豆)
16	金	ウチン揚げ	ウチン揚げ きゃべつ 厚揚げ(大豆) ツナ 白蒲鉾(小麦 大豆) 油(大豆) 醤油(小麦 大豆)
		きな粉あげパン	コッペパン(乳) 小麦 大豆 揚げ油(大豆) きな粉(大豆) 黒糖粉 三温糖
		★太平燕(タイピーエン)	★えび つゆの卵 春雨 白蒲鉾(小麦 大豆) 玉葱 人参 だけのこ 木くらげ きゃべつ にんにくの芽 油(大豆) 豚カラ(豚) 醤油(小麦 大豆) マース こしょう こま油(こま)
19	月	じゃが芋の中華サラダ	じゃが芋 もやし 胡瓜 人参 ポロニアソーセージ(牛肉 豚肉 大豆) 醤油(小麦 大豆) 酢(小麦) 三温糖 こま油(こま) マスタード
		麦ごはん	米 麦
		タコライス【肉】	豚肉 豚レバー 牛肉 大豆 人参 玉葱 ヒーマン チリミックス(小麦 豚肉) デミグラスソース(小麦 鶏肉) ウスターソース ケチャップ チリパウダー
20	火	タコライス【チーズ野菜】	チーズ(乳) トマト きゃべつ
		ゆし豆腐汁	豆腐(大豆) 葱 かつお節 味噌(大豆)
		★シーフードクリームパスタ【具】	★いか ★えび あさり 牛乳 玉葱 マッシュルーム ホウレン草 油(大豆) 白花生 白いんげん豆 小麦粉 豆乳(大豆) 鶏だし(鶏) 豚だし(豚) チーズ(乳) マース こしょう
21	水	パジルポテト	じゃが芋 無塩せき(か)豚肉 パジル粉 パセリ粉 油(大豆) にんにく マース
		★イタリアンサラダ	★アーモンド ジェノバースト(乳) きゃべつ 胡瓜 カリフラワー 赤ヒーマン ぶどう酢 オリーブ油 マース 三温糖
		赤飯	米 麦 黒米 小豆
22	木	シカムドッチ	豚肉 カステラ蒲鉾 こんにゃく 冬瓜 椎茸 豚カラ(豚) かつお節 醤油(小麦 大豆) マース
		ハワイヤチャンプルー	ハワイヤ 人参 いんげん ツナ 油(大豆) かつお節 醤油(小麦 大豆) マース
		黒糖アガラサー	小麦粉 黒糖 ベーキングパウダー 豆乳(大豆) 重曹
26	月	ウム	さつま芋
		アンダンスー	味噌(大豆) 三温糖 油
		カンダバーぼろぼろじゅうし	米 麦 カンダバー ツナ 人参 もずく 油(大豆) かつお節 醤油(小麦 大豆) マース
27	火	ゴーヤのウサチー	ゴーヤ チキアキ もやし 胡瓜 酢(小麦) 三温糖 醤油(小麦 大豆) シークワーサー果汁
		麦ごはん	米 麦
		なめこ汁	なめこ 油揚げ(大豆) 大根 豆腐(大豆) 葱 かつお節 麦味噌(大豆)
28	水	豚の生姜焼き	豚肉 生姜 醤油(小麦 大豆) みりん 料理酒 三温糖
		もやし炒め	オイスターソース もやし きゃべつ 人参 にら チキアキ 木くらげ 油(大豆) 醤油(小麦 大豆) せん粉
		沖縄風焼きそば	沖縄そば(小麦 大豆) 豚肉 きゃべつ もやし 人参 チキアキ にら 醤油(小麦 大豆) マース 油(大豆)
29	木	スーナー	カレー 豆腐(大豆) ツナ 味噌(大豆)
		あまがし	緑豆 麦 黒糖
		中華風ちまきご飯	オイスターソース 米 麦 醤油(小麦 大豆) 鶏だし(鶏) 鶏肉 椎茸 だけのこ 人参 大豆 栗 葱 油(大豆)
30	金	魚のチリソース	にんにく 料理酒 マース こま油(こま) 生姜
		切干大根のナムル	ハンカシウス 料理酒 せん粉 揚げ油(大豆) 生姜 にんにく ケチャップ 三温糖 豆板醬(小麦 大豆) 醤油(小麦 大豆)
		麦ごはん	米 麦
30	金	野菜のすき焼き煮	じゃが芋 白菜 人参 長葱 こんにゃく 豆腐 かつお節 料理酒 三温糖 醤油(小麦 大豆) みりん
		★スプラットのアーモンドフライ	★アーモンド スプラット 小麦粉 揚げ油(大豆)
		あさりの佃煮	あさり 料理酒 椎茸 木くらげ かつお節 生姜 醤油(小麦 大豆) みりん 三温糖
30	金	ハーガーパン	ハーガーパン(小麦 乳)大豆
		★ゴーヤチャンプルー	★たまご ゴーヤ おから 無塩せき(か)豚肉 チーズ 油(大豆) こしょう せん粉
		★コーラーサラダ	★たまご 人参 胡瓜 コーン フルグラ マヨネーズ 酢(小麦) レモン果汁 三温糖 こしょう

●食品衛生法に基づくアレルギー表示義務8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8品目：卵・乳・小麦粉・そば・落花生・えび・かに・くるみ
 推奨20品目：アーモンド・カシューナッツ・ごま・いか・いくら・あわび・さけ・さば・大豆・ゼラチン
 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

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。