

2023年 7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
3	月	くふあじゅうしい	豚肉 ツナ チキアギ 昆布 米 麦 油(大豆) 人参 こんにゃく グリンピース 醤油(小麦 大豆) マース
		ウムクシアンダギー	さつまいも さつまいもでん粉 揚げ油(大豆) にら マース
		★アーサのウサチー	★いか アーサ 三温糖 冬瓜 酢(小麦) 醤油(小麦 大豆) シークワーサー果汁
4	火	スバゲティーコンメランザーネ	無塩せきベーコン(豚肉) スバゲティ(小麦) 油(大豆) ナス 玉ねぎ 人参 マッシュルーム トマト缶 ケチャップ カイエンペッパー にんにく
		★紅芋チーズケーキ	★たまご クリームチーズ(乳) 牛乳 紅芋 グラニュー糖 マーガリン(乳) コーンスターチ
		★大根とブロッコリーのサラダ	★アーモンド 大根 胡瓜 ブロッコリー レモン果汁 酢(小麦) ツナ 三温糖 醤油(小麦 大豆) こしょう
5	水	麦ごはん	米 麦
		★わかめと卵のスープ	★たまご 鶏ガラ(★たまご 鶏) わかめ でん粉 ごま油(ごま) 人参 椎茸 チンゲン菜 料理酒 醤油(小麦 大豆) マース こしょう
		ホイコーロー丼	豚肉 みそ(大豆) 油(大豆) 三温糖 キャベツ もやし 人参 長ねぎ 木くらげ ピーマン 生姜 にんにく 料理酒 甜面醬(小麦 大豆 ごま) 豆板醬(小麦 大豆) 醤油(小麦 大豆) みりん
6	木	★七たちらし寿司	★たまご 米 麦 グラニュー糖 三温糖 油(大豆) ごま かんぴょう 椎茸 人参 絹さや 酢(小麦) 醤油(小麦 大豆) 桜でんぶ(小麦 大豆)
		天の川そうめん汁	あさり 魚そうめん オクラ コーン 人参 かつお節 醤油(小麦 大豆) マース
		さばのみそ焼き	サバ みそ(大豆) みりん 三温糖 生姜
7	金	仲良しぶどうゼリー	グラニュー糖 ぶどうジュース みかん缶 ナタデココ アガー
		コッペパン	コッペパン(乳 小麦 大豆)
		豆とポテトのスープ	鶏肉 いんげん豆 じゃが芋 油(大豆) でん粉 玉ねぎ セロリ 人参 白菜 パセリ 鶏だし(鶏) マース
10	月	マカロニサラダ	紅麴ハム(豚肉 鶏肉 大豆) マカロニ(小麦) マヨネーズ 胡瓜 キャベツ 人参 こしょう
		麦ごはん	米 麦
		冬瓜汁	鶏肉 沖縄豆腐(大豆) 冬瓜 人参 エリンギ ケール かつお節 料理酒 醤油(小麦 大豆) みりん マース
11	火	金平ごぼう	豚肉 チキアギ 油(大豆) 三温糖 ごま ごま油(ごま) ごぼう 人参 いんげん こんにゃく 唐辛子 醤油(小麦 大豆) かつお節 みりん
		★納豆みそ	★アーモンド みそ(大豆) ツナ 納豆(大豆) 油(大豆) 三温糖 生姜
		焼きのり	焼きのり
12	水	冷やし中華〔麺〕	中華麺(小麦 大豆) ごま油(ごま)
		★冷やし中華〔具〕	★たまご 紅麴ハム(豚肉 鶏肉 大豆) もやし きゅうり
		冷やし中華スープ(小学1~4年生)	冷やし中華スープ(小麦 ごま 大豆)
13	木	冷やし中華スープ(小学5年~中学3年生)	シークワーサースープ(小麦 大豆)
		きびなごシークワーサーかけ	きびなご でん粉 三温糖 ごま 料理酒 酢(小麦) マース 揚げ油(大豆) 醤油(小麦 大豆) シークワーサー果汁
		今帰仁すいか	すいか
14	金	ひじき入り炒めご飯	あさり ひじき 米 麦 油(大豆) 人参 しめじ こんにゃく 青ねぎ 料理酒 醤油(小麦 大豆) かつお節 みりん マース
		豆腐の野菜ソースかけ	沖縄豆腐(大豆) 油(大豆) でん粉 冬瓜 玉葱 豆苗 生姜 醤油(小麦 大豆) みりん
		くるみ和え	くるみ 油揚げ(大豆) 白菜 ほうれん草 もやし 醤油(小麦 大豆) 三温糖
18	火	果物	果物
		麦ごはん	米 麦
		★中華風卵スープ	★たまご 鶏ガラ(★たまご 鶏) 絹ごし豆腐(大豆) でん粉 ごま油(ごま) へちま 椎茸 コーン 料理酒 マース こしょう 醤油(小麦 大豆)
19	水	魚のごま天ぷら	ホキ 小麦粉 ごま 揚げ油(大豆) マース
		里芋の中華煮	豚肉 里芋 油(大豆) 三温糖 ごま油(ごま) 人参 こんにゃく 生姜 料理酒 醤油(小麦 大豆) みりん かつお節 にんにく
		果物	果物
20	木	全粒粉パン	全粒粉パン(乳 小麦 大豆)
		シエニケイット	牛乳 脱脂粉乳(乳) 小麦粉 マーガリン(乳) 鶏肉 じゃが芋 玉葱 人参 マッシュルーム グリンピース 豚だし(豚) マース こしょう
		ミートボール	FMうす味たれ付き肉団子(大豆 鶏肉 豚肉)
20	木	ロソリ	大根 胡瓜 赤ピーマン 黄ピーマン オリーブ油 三温糖 酢(小麦) マース シークワーサー果汁
		果物	果物
		ナン	ナン(小麦 大豆)
20	木	豆のドライカレー	ひよこ豆 青えんどう豆 赤いんげん豆 黄いんげん豆 緑いんげん豆 大豆 豚肉 栗 小麦粉 玉葱 人参 ナス パパイア ピーマン トマト缶 デミグラスソース(小麦 鶏肉) ウスターソース ドライカレー(乳 小麦 牛肉 豚肉 りんご) カレー粉 赤ワイン
		★えび入り南瓜ポテトサラダ	★えび ★アーモンド じゃが芋 マヨネーズ 三温糖 南瓜 胡瓜 コーン 酢(小麦) こしょう
		果物	果物 ※小学生のみ
20	木	★茹でたまご(代替食なし)	★たまご ※中学生のみ
		麦ごはん	米 麦
		冬瓜のそぼろ丼	豚肉 大豆 油(大豆) 三温糖 でん粉 冬瓜 玉葱 人参 きくらげ インゲン 料理酒 醤油(小麦 大豆) こんにゃく みりん かつお節
20	木	アーサ入りゆし豆腐汁	アーサ ゆし豆腐(大豆) みそ(大豆) 長葱 かつお節
		★麦ぬか蒸しケーキ(代替食なし)	★たまご ムジヌフ(小麦) マーガリン(乳) 豆乳(大豆) ケーキドーナツミックス(乳 小麦 大豆) 黒糖 三温糖 シークワーサー果汁
		きびご飯	米 きび
20	木	イナムドッチ	豚肉 カステラかまぼこ 椎茸 こんにゃく みそ(大豆) 椎茸 かつお節 豚ガラ(豚)
		紅芋大福	紅芋団子(ごま 豚肉 牛肉 大豆) 揚げ油(大豆)
		かんぴょうイリチー	豚肉 昆布 チキアギ かんぴょう ウンチェーパー 人参 にら 油(大豆) 三温糖 醤油(小麦 大豆) みりん かつお節

●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。

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~



