

2025年度 4月 詳細予定献立表

●今帰仁給食センターでは、たまご・乳・えび・かに・落花生・アーモンド・カシューナッツ・くるみ・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
8	火	★揚げパン【代替食なし】 ポークビーンズ アスパラのソテー 麦ごはん	コッペパン(★乳小麦大豆) 油(大豆) はったい粉(小麦) きな粉(大豆) 黒糖粉 三温糖 豚肉 大豆 じゃが芋 玉葱 人参 いんげん マッシュルーム 油(大豆) 豚ガラ(豚) ケチャップ トマト缶 デミグ ラスソース(小麦鶏) トマトピューレ おろしニンニク マース 三温糖 アスパラ エリンギ 人参 豚肉 油(大豆) おろしニンニク マース こしょう 醤油(小麦大豆)
9	水	春やさいカレー ★お祝いフルーツパフェ	鶏肉 じゃが芋 玉葱 人参 ほうれん草 油(大豆) 豚ガラ(豚) おろしニンニク カレーフレーク(小麦牛鶏大豆) 栗 白花生 白いんげん豆 ウスターソース マドラスカレー(小麦りんご) ホイップクリーム(★乳大豆) 小麦粉 豆腐(大豆) グラニュー糖 豆乳(大豆) でん粉 ココア ベーキングパウダー 油(大豆) バイン缶 黄桃缶 みかん缶 コーンフレーク ミニミンツ
10	木	ナポリタン ★五種豆としらすの卵焼き【代替食なし】 ★ポテトのチーズ煮	パスタ(小麦) 油(大豆) 無塩せきウィンナー(豚) 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 鶏チキンブイヨン(鶏) マース ★たまご 湿麺(小麦大豆) 人参 えんどう豆 ひよこ豆 レンズ豆 黒大豆 小豆 押麦 もち玄米 赤米 きび こ しょう マース チーズ(★乳) ベーコン(★乳大豆小麦豚) じゃが芋 マース チキンブイヨン(鶏) パセリ
11	金	くふあじゅうしい ゆし豆腐汁 ハワイアチャンプルニ 果物	米 麦 ヲリガ 仔PW 豚肉 人参 椎茸 昆布 チキアギ こんにゃく 小松菜 ラード(豚) かつお節 醤油(小麦大豆) 豆乳(大豆) 青葱 かつお節 味噌(大豆) ソナ ハワイア 人参 いんげん 油(大豆) かつお節 醤油(小麦大豆) マース 果物
14	月	麦ごはん 和休汁 サバの生葉焼き 金平ごぼう オリジナル味付け海苔	米 麦 ヲリガ 仔PW 大根 人参 白菜 青葱 こんにゃく 椎茸 油揚げ(大豆) かつお節 白ごま 味噌(大豆) さば 醤油(小麦大豆) みりん 生葉 三温糖 ごま ごぼう 人参 いんげん 豚肉 チキアギ 油(大豆) かつお節 三温糖 醤油(小麦大豆) みりん カイエソ パー ごま油(ごま) 味付け海苔
15	火	★なかよしパン【代替食なし】 ★クラムチャウダー ツナサンド ★豆乳チョコクリーム 果物	なかよしパン(★乳小麦大豆) ★牛乳 脱脂粉乳(★乳) ベーコン(★乳小麦大豆豚) あさり 小麦粉 じゃが芋 玉葱 人参 マッシュルーム 油(大豆) 豚ガラ(豚) ローレル マース こしょう パセリ ツナ 胡瓜 スイートレリッシュ 三温糖 こしょう マヨネーズ(大豆) チョコレート(★乳大豆) ココア 三温糖 コーンスターチ 豆乳(大豆) 果物
16	水	★たまご炒飯 ★ごま菓子 チャプチェ	★たまご 米 麦 ヲリガ 仔PW 豚肉 油(大豆) 木くらげ 人参 玉葱 ピーマン 油(大豆) おろしニンニク マース こしょう 醤油(小麦大豆) ごま油(ごま) マーガリン(★乳大豆) ★アーモンド マッシュマロ ごま レーズン シスコンプレーン 豚肉 春雨 もやし 黄ピーマン にんにくの芽 油(大豆) おろしニンニク 醤油(小麦大豆) みりん コチジャン(大豆) ラー油
17	木	沖縄風焼きそば ★じゃが芋タジャ スーナー	沖縄そば(小麦) 豚肉 チキアギ 人参 きゃべつ もやし 小松菜 油(大豆) 醤油(小麦大豆) マース ベーコン(★乳大豆小麦豚) じゃが芋 たら 醤油 油(大豆) マース こしょう ソナ からし菜 豆腐(大豆) 味噌(大豆)
18	金	麦ごはん もずく丼 ★黒糖アガラサー【代替食なし】 大根とササミの生姜和え	米 麦 ヲリガ 仔PW もずく 豚肉 大豆 玉葱 人参 赤ピーマン コーン 油(大豆) おろしニンニク 豚ガラ(豚) 醤油(小麦大豆) みり ん 三温糖 豆板醤(小麦大豆) ★牛乳 小麦粉 黒糖 ベーキングパウダー 重曹 大根 胡瓜 鶏ササミ ごま油(ごま) 醤油(小麦大豆) 生姜
21	月	きびご飯 鶏のお汁 御三味(揚げ豆腐・赤かまぼこ・蒟蒻) ★ミニガクのピーナッツ和え ★バーガーパン【代替食なし】	米 きび ヲリガ 仔PW 鶏肉 ハワイア 人参 昆布 かつお節 醤油(小麦大豆) マース 厚揚げ(大豆) 赤かまぼこ こんにゃく 醤油(小麦大豆) 三温糖 みりん かつお節 ピーナッツバター(★ピーナッツ) ミミガー もやし 胡瓜 味噌(大豆) 三温糖 酢(小麦) バーガーパン(★乳小麦大豆)
22	火	レンズ豆のスープ ★豆腐ハンバーグ コニルスロニサラダ ★スライスチーズ【代替食なし】	レンズ豆 大根 白菜 玉葱 黄ピーマン エリンギ 油(大豆) 豚ガラ(豚) ローレル 醤油(小麦大豆) マース こ しょう ★たまご 卵粉(小麦) 豚肉 おから 豆腐(大豆) 玉葱 人参 デミグラスソース(小麦鶏) ケチャップ ウスター ソース 醤油(小麦大豆) 三温糖 きゃべつ 人参 胡瓜 コーン スイートレリッシュ マヨネーズ(大豆) 酢(小麦) ホッカシモン 三温糖 こしょう スライスチーズ(★乳)
23	水	★菜の花ご飯 ★魚の花園焼き 根菜のみそ煮 果物	★たまご ごま 米 麦 ヲリガ 仔PW 三温糖 マース 油(大豆) 菜の花 からし菜 醤油(小麦大豆) みりん マース ★チーズ(乳) バンガシウス 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) ワイン 三温糖 じゃが芋 人参 ごぼう れんこん こんにゃく あお豆 大豆 かつお節 味噌(大豆) 三温糖 醤油(小麦大豆) みりん 果物
24	木	味噌ラーメン(麺) 味噌ラーメン(汁) ★中華くらげ和え ★バナナ【代替食なし】 ★茹で卵【代替食なし】※中学のみ	中華麺(小麦大豆) ごま油(ごま) 豚肉 醤油(小麦大豆) 三温糖 酒 にんにく ごま油(ごま) もやし きゃべつ 人参 長葱 コーン 豚ガラ(豚) 味 噌(大豆) マース こしょう 中華くらげ(★乳小麦大豆) ごま 木くらげ 大根 胡瓜 人参 醤油(小麦大豆) 酢(小麦) ごま油(ごま) 三温糖 ★バナナ ★たまご
25	金	麦ごはん ★沖縄風みそ汁 マクロそばろ丼 今帰仁チンピー	米 麦 ヲリガ 仔PW ホーク(★乳豚) 豆腐(大豆) ハワイア じゃが芋 人参 エリンギ チンゲン菜 からし菜 こんにゃく かつお節 味 噌(大豆) まぐろ 人参 小松菜 コーン 生姜 油(大豆) 醤油(小麦大豆) 三温糖 みりん 酒 もち粉 マース クリンピース 油(大豆)
28	月	麦ごはん ★大豆のみそチゲ あさりのピリ辛佃煮 もやしナムル 果物	米 麦 ヲリガ 仔PW ★うすたのたまご※中学のみ 豆腐(大豆) 豚肉 酒 玉葱 人参 白菜 長葱 大豆 油(大豆) 豚ガラ(豚) 味噌(大豆) みりん ラー油 あさり 酒 椎茸 木くらげ 糸割り節 生姜 醤油(小麦大豆) みりん 三温糖 カイエソ ごま もやし 豆苗 人参 醤油(小麦大豆) おろしニンニク 甜麺醤(小麦大豆ごま) ごま油(ごま) 果物
30	水	★ピラフ きびごこのマリネ ★ジンジャークッキー【代替食なし】	マーガリン(★乳大豆) 無塩バター(★乳) 米 麦 ヲリガ 仔PW 鶏肉 玉葱 人参 しめじ ほうれん草 コーン 油 (大豆) 豚ガラ(豚) 醤油(小麦大豆) マース コショウ きびごこ でん粉 油(大豆) 赤玉葱 胡瓜 トマト 酢(小麦) マース こしょう オリーブ油 三温糖 マーガリン(★乳大豆) 小麦粉 黒糖 三温糖 生姜 はちみつ シナモンパウダー

●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・くるみ・えび・かに

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

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

マヨネーズは卵抜きのマヨネーズ使用 (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。

