

日	曜日		こ ん だ て	(あか) おもに体をつくるもとになる食品	(きいろ) おもにエネルギーのもとになる食品	(みどり) おもに体の調子を整えるもとになる食品	調味料
1	木		★あさりのピラフ【除去食】	あさり,とりにく	こめ,むぎ,あぶら(大豆),★無塩バター(乳)	たまねぎ,にんじん,マッシュルーム,コーン,あお豆	白ワイン,塩,こしょう,醤油(小麦・大豆)
			キャベツスープ	丸善チキアギ		キャベツ,にんじん,エリンギ,こまつな,セロリ	ガラ骨,醤油(小麦・大豆),塩
			肉団子	FMうす味たれ付き肉団子(豚・鶏・大豆)			
2	金		もちきびごはん		こめ,もちきび,コーラルパイオ		
			きのこのすまし汁			しめじ,えのき茸,にんじん,こまつな	かつおぶし,醤油,塩,料理酒(小麦)
			厚揚げのそぼろ煮	あつあげ(大豆),ぶたにく	あぶら(大豆),さとう,でんぷん	たまねぎ,にんじん,しいたけ,あお豆	だし汁,醤油(小麦・大豆),料理酒(小麦),みりん,おろし生姜
5	月		わかめの和え物	わかめ,オーシャンキング	さとう	キャベツ,きゅうり	醤油(小麦・大豆)
			秋の和風きのこパスタ	無塩せきベーコン(豚),のり	スパゲティロング(小麦),あぶら(大豆)	しめじ,しいたけ,エリンギ,たまねぎ,にんじん,しそ	おろしにんにく,醤油(小麦・大豆),塩,黒こしょう
			★チーズ入り卵焼き【代替食なし】	★たまご,★チーズ(乳),★ぎゅうにゅう	あぶら(大豆)	たまねぎ,ほうれん草	塩,こしょう
6	火		レンコン和え	ツナ	ごま,あぶら(大豆),さとう	れんこん,きゅうり,にんじん,コーン缶	酢(小麦),醤油(小麦・大豆)
			麦ごはん		こめ,むぎ,コーラルパイオ		
			のっぺい汁	鶏むね(皮つき)	さといも,でんぷん	だいこん,にんじん	塩,醤油(小麦・大豆),煮干しだし
7	水		揚げだし豆腐	とうふ(大豆)	でんぷん,小麦粉,あぶら(大豆),さとう	だいこん,ねぎ	醤油(小麦・大豆),みりん,かつおぶし
			★茄子と卵のみそ炒め【除去食】	ぶたにく,みそ(大豆),★たまご	さとう,あぶら(大豆)	ナス,にんにくの芽	料理酒(小麦),醤油(小麦・大豆)
			★しらすトースト【代替食なし】	しらす干し,みそ(大豆),★チーズ(乳),のり	★食パン(乳・小麦・大豆)	キャベツ,たまねぎ,コーン	
8	木		豚汁	ぶたにく,とうふ(大豆),削り節	じゃが芋	だいこん,にんじん,ごぼう,こんにゃく,ねぎ	
			おかか和え	糸けずり	さとう	白菜,こまつな,	醤油(小麦・大豆)
			今帰仁すいか			すいか	
9	金		もちきびごはん		こめ,もちきび,コーラルパイオ		
			白菜スープ	わかめ	ごま油	白菜,たまねぎ,にんじん,生しいたけ	かつおぶし,醤油,料理酒(小麦),塩,こしょう
			きびなごのうっちゃん揚げ	きびなご	小麦粉,でんぷん,あぶら(大豆)		塩
13	火		青菜のにんにく炒め	ぶたにく	あぶら(大豆),ごま油,ごま	にんにく,こまつな,キャベツ	料理酒(小麦),醤油(小麦・大豆),塩,こしょう
			玄米ごはん		こめ,げんまい,コーラルパイオ		
			★南瓜のみそ汁【除去食】	とうふ(大豆),みそ(大豆),★たまご		南瓜,ほうれん草,たまねぎ,しめじ	かつおぶし
14	水		レバーとポテトのソースあえ	ぶたレバー	でんぷん,あぶら(大豆),じゃが芋,さとう	生姜 生	おろしにんにく,醤油(小麦・大豆),ケチャップ,ウスター(大豆・りんご)
			ブルーベリーゼリー		ブルーベリーゼリー		
			ケチャップライス	鶏むね(皮つき)	こめ,むぎ,コーラルパイオ,あぶら(大豆)	たまねぎ,にんじん,マッシュルーム,コーン缶,ピーマン,トマト缶	ケチャップ,チキンブイヨン(鶏),塩
15	木		★オムライスシート【代替食なし】	★オムライス用玉子焼			
			ミニケチャップ				トマトケチャップミニアルミ
			野菜スープ		じゃが芋,ごま	キャベツ,にんじん,ほうれん草,エリンギ	ガラ骨,塩
16	金		★きなこ揚げパン【代替食なし】	きな粉(大豆)	コッペパン,あぶら(大豆),こくとう,さとう		
			★ラビオリスープ【除去食】	とりにく,ラビオリ(小麦・豚・鶏・大豆)	あぶら(大豆)	たまねぎ,にんじん,キャベツ,しめじ,コーン,パセリ 乾	★冷凍ガラ十五分湯チキン(卵・鶏),醤油,塩,こしょう,チキンブイヨン(鶏)
			★シーフードサラダ【除去食】	★えび,★たこ,★短冊イカ	★アーモンド,オリーブ油,さとう	ブロッコリー,カリフラワー,きゅうり,コーン	白ワイン,ビネガー,塩,ポッカレモン,★ジェノバペースト(乳)
19	月		ジュシー	ぶたにく,丸善チキアギ	こめ,あぶら(大豆),ラード	にんじん,しいたけ,ねぎ	かつおぶし,醤油(小麦・大豆),塩,みりん
			パパイアチャンプルー	ツナ	あぶら(大豆)	パパイア,にんじん,スジナシインゲン	だし汁,醤油(小麦・大豆),塩
			芋天ぷら		さつま芋,小麦粉,あぶら(大豆)		
20	火		くだもの			バナナ	
			小豆ごはん		こめ,餅米		
			イナムドゥチ	ぶたにく,みそ		しいたけ,こんにゃく	かつおぶし,ガラ骨
21	水		グルクンの唐揚げ	グルクン	小麦粉,あぶら(大豆)		塩
			クープイリチー	刻み昆布,ぶたにく	あぶら(大豆)	千切大根,にんじん	だし汁,醤油(小麦・大豆),みりん,塩
			青切りみかん			青切みかん	
22	木		沖縄そば	ぶたにく,蒸しかまぼこ	沖縄そば(小麦・大豆)),あぶら(大豆)	生姜 生	醤油(小麦・大豆),みりん,料理酒(小麦),ガラ骨,かつおぶし,塩
			ウサチー	ツナ	さとう	こまつな,きゅうり,パパイア,にんじん	酢(小麦),醤油(小麦・大豆),塩
			くだもの			くだもの	
23	金		秋の幸おこわ	ぶたにく,油揚げ(大豆)	こめ,むぎ,餅米,コーラルパイオPW,くり,あぶら(大豆),ごま	しめじ,にんじん,ねぎ	かつおぶし,醤油(小麦・大豆),料理酒(小麦),みりん,塩
			さつま汁	とりにく,とうふ(大豆),みそ(大豆)	あぶら(大豆),さつま芋	だいこん,にんじん,こんにゃく,ながねぎ	かつおぶし
			ごぼうのゴママヨ和え	だいいず,ツナ	マヨネーズ(大豆),さとう,ごま	ごぼう,きゅうり,あお豆	醤油(小麦・大豆)
24	土		くだもの				
			★コッペパン【代替食なし】		★コッペパン(小麦・乳・大豆)		
			ポトフ	粗挽きミニカクテルウインナー(鶏肉・豚肉)	じゃが芋	だいこん,にんじん,たまねぎ,ブロッコリー	ガラ骨,ローレル,醤油(小麦・大豆),塩,黒こしょう

表示義務（特定原材料） 9品目	その他 20品目
卵 乳 小麦 落花生（ピーナツ） えび かに そば くるみ カシューナッツ	あわび いか いくら オレンジ 牛肉 鮭 さば ゼラチン 大豆 鶏肉 パナナ 豚肉 もも やまいも りんご ごま アーモンド ピ스타チオ マカダミアナッツ
●今帰仁村学校給食センターでは、卵・乳・えび・かに・いか・落花生・アーモンド・くるみ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で処遇会議を経て対応が決まった児童・生徒に行うものです。	
①醤油（小麦・大豆）、②酢・特濃酢（小麦）、③豆腐・豆乳・おから・赤みそ・白みそ・麦みそ・甘口みそ・油揚げ・厚揚げ・調合油（大豆）、④マーガリン（乳・大豆）、⑤バター（乳）、⑥ツナ（大豆）、⑦卵抜きマヨネーズ（大豆）、⑧ごま油（ごま） ⑨鶏だし骨（鶏肉・卵）、⑩豚だし（豚肉）、⑪チキンブイヨン（鶏肉）、⑫ポークブイヨン（豚肉・鶏肉）、⑬料理酒（小麦）、⑭カレールウ（小麦・牛肉・鶏肉・大豆）、⑮豆板醤（大豆・小麦）、⑯デミグラスソース（小麦・鶏肉）、⑰オイスターソース（かきエキス・魚醤）	
※揚げ油（大豆）は数回使用しています。 ※魚そうめん、煮干しなどで使用している魚類はえび・かにを食べています。 ※海藻類、のり、もずく、ちりめん、あさりの漁場にはえび・かに類が生息しています。 ※天候・材料の都合により献立を変更する場合があります。	