

# 2019年9月 学校給食予定献立表（食物アレルギー詳細を含む）①

※材料の都合等により献立や食材を変更する場合があります。 嘉手納町立学校給食共同調理場 TEL 956-3106

## 食物アレルギーをお持ちのご家庭へ

この献立表は、自己管理できるための献立表です。必ず登校前に児童生徒が確認できるようにして下さい。

この献立表は、学校給食に使用される食品、調味料を表示したものです。

※調味料・加工食品等のアレルギー表示については、別紙『学校給食調味料・加工食品等一覧表』で確認ください。

1. 学校給食予定献立表（食物アレルギー詳細を含む）には、食品衛生法で定められた27品目を表示します。

- 特定原材料7品目 卵 乳 小麦 そば 落花生（ピーナッツ） えび かに
- 特定原材料に準ずる20品目 あわび いか いくら 鮭 さば 大豆 ごま くるみ カシューナッツ 豚肉 牛肉 鶏肉 セラチン りんご バナナ もも オレンジ キウイフルーツ 松茸 山芋

年 組 氏名

- 調理場での揚げ油は、3～4回続けて使用することがあります。
- 貝類（あさり等）、小魚類（チリメン・しらす・カエリ等）、海藻類（もずく・アーサ・のり等）、煮干しだしには、原料にえび・かに・いか等が混入するおそれがあります。
- ハムやベーコン、ウインナーは乳・卵不使用、無添加です。
- マヨネーズは卵不使用です。

日	行事	献立名	おもな材料と体内での働き			調味料
			あかのグループ	きいろのグループ	みどりのグループ	
曜日	欠食等	★毎日牛乳がつかます	おもに体をつくるもとになる食品	おもにエネルギーのもとになる食品	おもに体の調子を整えるもとになる食品	
2	防災の日献立	セルフレシピ 麦ごはん 雑穀アングルスー のり 鶏肉の照り焼き 和風ポトフ	※五種豆と五穀 のり 鶏肉 豚肉、※じゃこ団子 ※鶏だし骨	米、麦 じゃが芋	椎茸、冬瓜、竹の子、ごぼう、人参 キャベツ、こんにゃく、しめじ、長ねぎ アスパラガス	みそ、みりん、酒 三温糖、大豆油 醤油、三温糖、 みりん、生姜、酒 酒、醤油、花かつお Dジョウ
3		五目ごはん 魚汁 ウサチ	豚肉、大豆、※チキアギ ミールイ、※豆腐 ※とりささみチャンク	米、麦 ごま	人参、椎茸、ごぼう、ねぎ 冬瓜、人参、しめじ、長ねぎ、ねぎ 切り干し大根、きゅうり、人参	醤油、みりん、酒 花かつお、大豆油 花かつお、煮干し、みそ みそ、みりん、三温糖 醤油、酢
4		バーガーパン ハンバーグの マリナソースがけ ゴーヤ風味のシーザーサラダ チキンロングライススープ	※ハンバーグ ※粉チーズ 鶏肉、※鶏だし骨	※学校給食用パン 春雨	玉葱 キャベツ、人参、きゅうり、ゴーヤ 玉葱、セリ、ねぎ、小松菜	ケチャップ、ピザソース ウスターソース、三温糖 Dジョウ、オリーブ油 ソニック マヨネーズ、酢 Dジョウ、三温糖、りんご酢
5	幼稚園欠食	麦ごはん 八宝菜 中華スープ 梨	イカ、豚肉 ※豆腐、※鶏だし骨 ※カニ脚肉風かまぼこ	米、麦	白菜、チゲソウ菜、玉葱、人参、椎茸 竹の子、長ねぎ えのきだけ、木くらげ、椎茸 小松菜 梨	生姜、ごま油、醤油 ウスターソース、三温糖、Dジョウ オリーブ油、でん粉、大豆油 酒、醤油、Dジョウ でん粉
6	トーチカ子 祝い献立	黒米ごはん 沖縄風昆布炒め イナムドッチ もずくかきあげ	昆布、豚肉、※かまぼこ 豚肉、※かまぼこ、豚だし骨 卵、もずく、※ちくわ	米、黒米	こんにゃく、人参 こんにゃく、椎茸、ねぎ 玉葱、人参	大豆油、醤油、酒、みりん 三温糖、花かつお 生姜、花かつお、みそ 小麦粉、でん粉、大豆油
9		タコライス 麦ごはん タコミート チーズ 茹で野菜 コーンスープ	牛肉、豚肉 ※チーズ ※高野豆腐、※鶏だし骨	米、麦	人参、玉葱、セリ キャベツ、トマト ゴーヤ、玉葱、長ねぎ	にんにく、トマトソース ナツメ、オリーブオイル パプリカ粉、ウスターソース 醤油、大豆油、オリーブオイル 花かつお、Dジョウ、醤油 でん粉
10		あさりの中華おこわ 豚肉のバインソース 中華サラダ	あさり、豚肉、※鶏だし骨 ※カニ脚肉風かまぼこ 豚肉 ※とりささみチャンク	米、もち米 春雨	竹の子、人参、木くらげ、椎茸 パプリカ、玉葱 ひじき、きゅうり、人参、大根	醤油、みりん、Dジョウ ごま油、花かつお Dジョウ、ケチャップ、でん粉 ウスターソース、マヨネーズ 醤油、酢、ごま油、三温糖
11		麦ごはん 魚天ぷら 野菜チャンプルー アーサと冬瓜のスープ 青切りみかん	県産マグロ、牛乳 ※豆腐、豚肉、糸けずり アーサ、※鶏だし骨 ※魚ソーメン	米、麦	みかん	Dジョウ、小麦粉、でん粉 大豆油 にんにく、大豆油 醤油、Dジョウ 生姜、花かつお、醤油
12	幼稚園欠食	なかよしパン キャベツソテー 白玉ソーダソーダ 豆と穀物のクラムチャウダー	※厚揚げ、※ベーコン ※五種豆と五穀、※脱脂粉乳 あさり、鶏肉、※ベーコン 白花豆、白いんげん豆	※学校給食用パン ※ソーダソーダ、※白玉もち団子 ※五穀米、じゃが芋	キャベツ、玉葱、人参、しめじ みかん、りんご 人参、玉葱、セリ、オリーブオイル マッシュルーム	にんにく、マヨネーズ 大豆油、Dジョウ 小麦粉、マヨネーズ、ウスターソース にんにく、オリーブオイル オリーブオイル、加糖粉、大豆油
13	十五夜献立 屋小6年欠食	きつねうどん ごぼうサラダ お月見団子	鶏肉、※鶏だし骨 昆布、※油揚げ ※とりささみチャンク ひじき	※うどん ごま ※白玉もち団子	キャベツ、人参、椎茸、長ねぎ 小松菜、玉葱 ごぼう、小松菜、人参、ゴーヤ、あお豆	花かつお、醤油、酒 三温糖、みりん、生姜 ソニック マヨネーズ、酢 醤油、三温糖 醤油、みりん、三温糖 水あめ、酒

2019年8月23日発行

# 2019年9月 学校給食予定献立表（食物アレルギー詳細を含む）②

日	行事	献立名	おもな材料と体内での働き			調味料
			あかのグループ	きいろのグループ	みどりのグループ	
曜日	欠食等	★毎日牛乳がつかまず	おもに体をつくるもとになる食品	おもにエネルギーのもとになる食品	おもに体の調子を整えるもとになる食品	
17	火	ゆかりごはん 肉じゃがキムチ	豚肉	米、麦 じゃが芋	玉葱、人参、椎茸、※白菜キムチ にら、こんにゃく	ゆかり粉 生姜、酒、花かつお 醤油、みりん、酒 三温糖、大豆油 三温糖、酢、醤油
		ごま和え ムース		ごま ※ムース	キャブ、小松菜、もやし、人参、しめじ	
18	水	秋の香りごはん	鶏肉、※油揚げ	米、麦、栗	しめじ、えのきたけ、人参、椎茸 あお豆	花かつお、丹アジ、伊豆 醤油、みりん、酒、大豆油
		さんまの塩焼き あさりのみそ汁	さんま あさり、※豆腐		しめじ、えのきたけ、冬瓜、小松菜	酒、花かつお、みそ
19	食育の日 琉球料理の日	麦ごはん ひじきいため	ひじき、豚肉、大豆 ※厚揚げ	米、麦	竹の子、人参、キャブ、こんにゃく にら	醤油、みりん、三温糖 大豆油
	幼稚園欠食 嘉中欠食	チムシンジ	豚レバー、豚肉	じゃが芋	人参、玉葱、ねぎ	にんにく、花かつお みりん、みそ
		納豆みそ	※納豆、豚肉		ねぎ	みそ、三温糖、酒 みりん、大豆油
20	金	麦ごはん もずく丼の具	もずく、豚肉、大豆、豚レバー	米、麦	玉葱、人参、ピーマン、あお豆	生姜、にんにく、酒 三温糖、醤油、みりん 花かつお、でん粉
		切り干し大根の和え物	しらす干し		切り干し大根、人参、きゅうり	みそ、醤油、三温糖 みりん、酢
		みかん			みかん	
24	火	麦ごはん ミートボールカレー	※ミートボール、豚レバー ※鶏だし骨、※脱脂粉乳	米、麦 じゃが芋	人参、玉葱、ピーマン、セロリ、かぼちゃ りんご	生姜、にんにく カレー粉、小麦粉、小麦粉 マーガリン、ウスターソース キャブ、大豆油
		タコときゅうりの和え物	たこ、わかめ		きゅうり、大根、シークワーサー	醤油、酢、三温糖
25	水	オムライス チキンライス	鶏肉、大豆	米、麦	人参、玉葱、ピーマン、マッシュルーム トマト	にんにく、マーガリン ケチャップ、パプリカ粉 ポークソウ、ワイン コショウ、大豆油
		薄焼き卵 ケチャップ	卵			大豆油 ケチャップ
		ポトフ アーモンド	※ウイパー、※鶏だし骨	じゃが芋 アーモンド	人参、玉葱、冬瓜、キャブ、ブロッコリー	ワイン、コショウ
26	幼稚園欠食	麦ごはん 筑前煮	鶏肉	米、麦	冬瓜、人参、ごぼう、こんにゃく 竹の子、れんこん、椎茸 いんげん	醤油、みりん、生姜 大豆油、酒、三温糖 花かつお
	木	メンチカツ 大根の梅肉和え	※メンチカツ 糸けずり		大根、きゅうり、※梅肉	大豆油 醤油、酢、三温糖
27	青少セ欠食	麦ごはん チーズおから シブインブシー	鶏肉、おから、牛乳、※チーズ 豚肉、※豆腐	米、麦	玉葱、人参、あお豆 冬瓜、人参、にら、いんげん、椎茸	大豆油、三温糖、醤油 花かつお、みそ、三温糖 大豆油、みりん、酒
	金	梨			梨	
30	くるみの日 屋小2年欠食	スパゲティナポリタン	※ハム、※パスタ ※粉チーズ	※スパゲティ	玉葱、人参、セロリ、マッシュルーム、ピーマン パセリ	にんにく、ケチャップ ピザソース、トマトソース ウスターソース、オリーブ油 ワイン、コショウ、マーガリン ワイン、コショウ、醤油
		野菜スープ	白いんげん豆、 ※鶏だし骨、※パスタ	じゃが芋	キャブ、人参、セロリ、玉葱 いんげん	
		くるみいりフルーツヨーグ	※ヨーグルト	くるみ	バナナ、黄桃、アロ	