

2019年10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	さいろのグループ	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	
1	火	揚げパン (きな粉&アーモンド)	※脱脂粉乳、きな粉	※学校給食用パン、アーモンド		大豆油、黒糖、三温糖
		野菜とお豆の洋風煮	※ラビオリ、大豆、鶏肉、レッドホーン、※鶏だし骨、豚だし骨	じゃが芋	冬瓜、玉葱、キャブ、人参、ブロッコリー	ワイン、醤油、D-リジン
		ツナサラダ	※ツナ		キャブ、きゅうり、人参、小松菜、シーワーカー	醤油、酢、三温糖
2	水	クファージュシー	豚肉、※丹皮、ひじき、大豆	米、麦	人参、竹の子、ねぎ	醤油、酒、みりん、花かつお、丹皮、伊豆三温糖、大豆油
		ゆし豆腐の具だくさんみそ、豚肉の生姜焼き	※豆腐、豚肉		小松菜、しめじ、人参、ねぎ	みそ、花かつお、煮干し、生姜、三温糖、醤油、みりん、酒
3	幼稚園	麦ごはん		米、麦		
木		こんにゃくのチャブチェ風	豚肉	ごま	こんにゃく、玉葱、人参、竹の子、椎茸、いんげん	大豆油、にんにく、醤油、三温糖、みりん、ごま油
		中華スープ	※鶏だし骨、※つくね		えのきたけ、羽衣菜、木くらげ、椎茸	酒、醤油、D-リジン、でん粉
4	カジマヤー祝い 献立	黒米ごはん		米、黒米		
金		なかもみ汁	中味、豚肉、豚だし骨	ごま	椎茸、ねぎ、こんにゃく	生姜、醤油、花かつお、みそ、醤油、みりん、三温糖、酒
		魚のみそ焼き	ホキ			
	千切りイリチー	豚肉、昆布、※かまぼこ		切り干し大根、D-リジン(穂先炒り)	酒、三温糖、大豆油、醤油、みりん、花かつお	
7	1学期終了式	みそラーメン	豚肉、※なると、豚だし骨	※中華麺	もやし、長ねぎ、コーン、にんにく	生姜、花かつお、みそ、D-リジン、七味唐辛子
月		春まき 棒々鶏風サラダ	※とりささみチャンク	※春まき ごま	きゅうり、もやし、人参	大豆油、酢、三温糖、醤油

秋休み（10/8～10/14）

15	2学期始業式 沖縄そばの日 献立(10/17)	沖縄そば	豚だし骨	※沖縄そば	ねぎ	花かつお、煮干し、丹皮、伊豆三温糖、みりん、七味唐辛子、醤油、三温糖、みりん
火		豚肉煮付け風	豚肉			
		かまぼこ 麩イリチー	かまぼこ 卵、※麩、※ツナ		人参、キャブ、玉葱、もやし、木くらげ	大豆油、醤油、D-リジン
16		シーワーカーソルベ		※シーワーカーソルベ		
水		お芋の2色ご飯	大豆、鶏肉、※丹皮、ひじき	米、麦、紅芋、さつまいも、ごま	人参、椎茸、竹の子、ねぎ	醤油、酒、みりん、大豆油、花かつお
		豆乳入り豚汁	豚肉、※豆乳		玉葱、人参、白菜、こんにゃく、長ねぎ	花かつお、みそ
	海藻サラダ	いか、海藻ワカ、糸けずり		きゅうり、人参、小松菜、コーン	三温糖、醤油、酢、みりん	
17	琉球料理の日 幼稚園欠食	麦ごはん		米、麦		
木		グルクンのから揚げ	グルクン			小麦粉、でん粉、D-リジン、大豆油
		ウサチ	※とりささみチャンク	ごま	切り干し大根、きゅうり、人参	みそ、みりん、三温糖、醤油、酢
	ヌンクグワァー	※厚揚げ、豚肉、※ボール天		冬瓜、人参、小松菜、こんにゃく	生姜、花かつお、醤油、みりん、酒、三温糖、大豆油	
18		麦ごはん		米、麦		
金		ぎのこカレー	豚肉、大豆、※脱脂粉乳、※鶏だし骨、豚だし骨	じゃが芋	玉葱、人参、ピーマン、しめじ、えのきたけ、エリンギ、かぼちゃ、りんご	にんにく、生姜、大豆油、小麦粉、ガルウー、ガル粉、ケチャップ、デミグラスソース、ウスターソース、ワイン、チャップ
		ブロッコピーサラダ	ミックスビーツ、※ツナ		ブロッコリー、きゅうり、D-リジン、シーワーカー	ルシド、レタス、酢、パプリカ

ゆめをかなえるために！！ はやね・はやおき・あさごはん

2019年9月24日発行

2019年10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	
21	食育の日	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、キャリ、こんにゃく にら	醤油、みりん、三温糖 大豆油
月		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
22	火	即位礼正殿の日				
23	水	麦ごはん もりもり麻婆丼の具	豚肉、大豆、豚ひき肉	米、麦	玉葱、人参、にら	生姜、にんにく、大豆油 キャリ、醤油、三温糖 みそ、豆板醤、酒 片栗粉、でん粉
		中華サラダ 柿	※とりささみチャンク、ひじき	春雨	きゅうり、人参 柿	醤油、酢、ごま油、三温糖
24	幼稚園欠食	ひじきごはん	鶏肉、大豆、ひじき、	米、麦	人参、椎茸、えのきだけ こんにゃく、ねぎ	大豆油、花かつお 醤油、みりん、片栗粉、酒
木		サバのカレー焼き 根菜のみそ汁	さば		小松菜、レンコン、ごぼう、人参 長ねぎ	酒、しょう油、カレー粉 花かつお、みそ
25	金	カレーうどん	豚肉、昆布	※うどん、じゃが芋	玉葱、人参、椎茸、ねぎ	大豆油、煮干し、生姜 醤油、みりん、カレー粉 カレー、でん粉
		鶏肉の黒糖焼き	鶏肉			醤油、黒糖、三温糖 みりん、生姜、酒
		青菜のおかか和え	ひじき、※とりささみチャンク 糸けずり	ごま	小松菜、もやし、人参 シーカー	醤油、三温糖、酢
28	嘉幼小欠食	ココアトースト	※脱脂粉乳	※学校給食用パン		マーガリン、ココア、三温糖
月		温野菜サラダ 手作りドレッシング クリームスープ		ごま	ブロッコリー、カリフラワー、コーン 人参	三温糖、醤油、酢
			白花生、白いんげん豆、鶏肉 ※鶏だし骨、牛乳、脱脂粉乳	紅芋、じゃが芋	人参、玉葱、ゴロ、小松菜	大豆油、マーガリン
29	火	クープジュシー	昆布、豚肉、※チキアキ 大豆	米、麦	椎茸、人参、ねぎ	大豆油、花かつお 片栗粉、醤油、酒
		鶏肉と冬瓜の煮込み	鶏肉、※片栗粉	じゃが芋	冬瓜、玉葱、人参、いんげん こんにゃく、椎茸	生姜、花かつお、醤油 みりん、三温糖、大豆油
		白花生の白和え風	白花生、白いんげん豆	ごま	白菜、小松菜、人参、こんにゃく	醤油、三温糖、みそ 酢
30	水	梨 麦ごはん きびなごの甘辛	きびなご	米、麦 ごま	梨	でん粉、大豆油、醤油 みりん、三温糖 七味唐辛子
		大根のみそ汁 おからイリチー	おから、ひじき、※ツナ		大根、小松菜、えのきだけ、ねぎ 人参、もやし、こんにゃく、にら	花かつお、煮干し、みそ 三温糖、みりん、醤油 酒、しょう油、片栗粉 大豆油、ごま油
31	ハロウィン 献立	麦ごはん 鮭とかぼちゃのクリーム煮	※脱脂粉乳、鮭、	米、麦 じゃが芋、※生クリーム	かぼちゃ、人参、玉葱 ブロッコリー、マッシュルーム、パセリ	小麦粉、マーガリン お豆腐、しょう油、ワイン 片栗粉
木	幼稚園欠食	きのこソテー	※A-3)		しめじ、エリンギ、えのきだけ 玉葱、人参	醤油、しょう油、大豆油
		柿			柿	

★今月のうちなーむん★

～給食で使われる県産品を紹介します！！～

※天候等によって産地が変更になる場合もあります。



ぶたにく



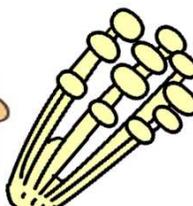
とりにく



牛乳



きのこ



嘉手納町内の農家さんが作った野菜



とうがん



ニラ・ねぎ