

2019年11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 パナナ 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	★毎日牛乳がつきます	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 金		麦ごはん 鶏肉の黒糖焼き 大根ソブシー 手作り大豆ふりかけ	鶏肉 豚肉、※豆腐 ※高野豆腐、しらす干し 青のり、糸けすり	米、麦 ごま	大根、人参、ニラ、いんげん、椎茸	醤油、黒糖、三温糖 みりん、生姜、酒 花かつお、みそ、酒 三温糖、大豆油、みりん 醤油、三温糖
4 月 5 火	文化の日 振替休日 全校休校（振替休・代休等）					
6 水	屋幼小欠食	あみパン 卵野菜ソテー ミネストローネスープ りんご クファージュシー	卵、※脱脂粉乳、※チーズ ※ﾊﾞｰﾈｯﾄ ※ﾊﾞｰﾈｯﾄ、大豆、※鶏だし骨	※学校給食用パン じゃが芋、※ｺｯﾁ	小松菜、人参、玉葱、ｺｰﾝ、 ｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ 玉葱、人参、切り、ｷﾞｬﾊﾞ、ﾄﾏﾄ	ｺｼｮｳ、酢、大豆油 ﾏｰｶﾞﾘﾝ にんにく、ｳｽﾀｰｰｰ ﾎｰ-ｸﾞ ﾓﾝ、ｺｼｮｳ
7 木	幼稚園欠食	りんご クファージュシー 野菜ソブシー ウサチ	豚肉、※ｷﾞｷﾞ、ひじき 大豆 豚肉、※豆腐 ※とりささみｷﾞ	米、麦 じゃが芋 ごま	人参、竹の子、ねぎ 大根、人参、ニラ、いんげん、椎茸 切り干し大根、きゅうり、人参	醤油、酒、みりん 大豆油、花かつお ｷﾞｷﾞ ﾓﾝ、三温糖 花かつお、みそ、酒 大豆油、三温糖、みりん みそ、みりん、三温糖 醤油、酢
8 金		麦ごはん 秋野菜カレー 野菜とアーモンドのサラダ	豚肉、大豆、※脱脂粉乳 ※鶏だし骨、豚だし骨	米、麦 じゃが芋 ｱｰﾓﾝﾄﾞ、ごま	玉葱、人参、ﾋﾞｰ-ﾏﾝ、なす、しめじ えのきたけ、かぼちゃ、りんご ﾌﾞﾛｯｺﾘ、ｷﾞﾊﾞ、きゅうり、人参 ｺｰﾝ、木くらげ、ｼ-ｸ-ｰ	生姜、にんにく、大豆油 小麦粉、ｶｰﾙ-、ｶｰ-粉 ｸﾞｷﾞｯ、ﾃﾞ-ｼﾞ ﾚｰｰ- ｳｽﾀｰｰ- ﾚｰ-、ｷﾞｷﾞ 醤油、酢、三温糖 オリｰﾌﾞ油
11 月	嘉中欠食	麦ごはん おからイリチー 煮付け 手作り黒糖アガラサー	※おから、ひじき、※ｷﾞ 豚肉、※厚揚げ、昆布 牛乳	米、麦	人参、もやし、こんにゃく、にら こんにゃく、人参、大根、小松菜 ごぼう ﾚｰｰ	三温糖、みりん、醤油 酒、ｺｼｮｳ、ｷﾞｷﾞ ﾓﾝ 大豆油、ごま油 生姜、花かつお、醤油 ｷﾞｷﾞ ﾓﾝ、みりん、酒 三温糖 小麦粉、ﾊﾞｰ-ｷﾞ ﾎ-ｶﾞ- 黒糖、三温糖
12 火	屋良小3年欠食	麦ごはん 中華こんにゃく炒め 大根スープ 大学芋	※ｷﾞ アーサ、※鶏だし骨	米、麦 さつまいも、ごま	系こんにゃく、竹の子、人参 ｷﾞﾊﾞ、赤ﾋﾞｰ-ﾏﾝ、ﾋﾞｰ-ﾏﾝ、にんにく 大根、椎茸、えのきたけ、ねぎ	生姜、大豆油、ごま油 醤油、ｳｽﾀｰｰ- 花かつお、醤油 大豆油、醤油、三温糖 水あめ、でん粉
13 水		大根ごはん 里芋の煮っころがし 魚のみそマヨ焼き	豚肉、大豆、ひじき ※油揚げ、昆布 ホキ	米、麦、ごま 里芋 ごま	人参、切り干し大根、ごぼう 竹の子、小松菜、あお豆、椎茸 絹さや	醤油、みりん、大豆油 花かつお、酒、ごま油 醤油、酒、みりん、三温糖 ｺｼｮｳ、酒、みそ ﾉｲｯｸﾞ ﾏﾓｰｰ
14 木	幼稚園欠食	麦ごはん 豚肉のゴマみそだれ 筑前煮 柿	豚肉 鶏肉	米、麦 ごま	大根、人参、ごぼう、こんにゃく 竹の子、れんこん、椎茸、いんげん かき	ｱﾝﾓﾝ ﾔﾝ、三温糖 醤油、酢、ｷﾞｷﾞ ﾓﾝ でん粉 醤油、生姜、大豆油 花かつお、みりん、酒 三温糖
15 金	良い手の日献立 昆布の日 嘉小1～ 4年欠食 屋小5年欠食	スパゲティナポリタン 野国芋サラダ 野菜スープ	※ﾊﾑ、※ﾊﾞｰ-ｺﾝ ※ﾁｰｰ 白いんげん豆、※ﾊﾞｰ-ｺﾝ ※鶏だし骨	※ｽﾊﾟ-ﾞﾃ- さつまいも じゃが芋	玉葱、人参、切り、ﾏｯｼﾞｬﾙ-、ﾋﾞｰ-ﾏﾝ ﾊﾟ- きゅうり、ﾚｰｰ、あお豆 ｷﾞﾊﾞ、人参、セロリ、玉葱 いんげん	にんにく、ｸﾞｷﾞｯ ﾋﾞ- ﾚｰ-、ﾄﾏﾄ- オリｰﾌﾞ油、ｳｲﾝ、ｺｼｮｳ ﾏｰｶﾞﾘﾝ、ｳｽﾀｰｰ- ﾉｲｯｸﾞ ﾏﾓｰｰ、醤油 三温糖、ｺｼｮｳ ｳｲﾝ、ｺｼｮｳ、醤油

2019年10月25日発行

2019年11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	★毎日牛乳がつきます	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	
18	残量調査① (嘉小・嘉中)	ゆかりごはん ふーイリチー	卵、※麩、※ツナ	米、麦	人参、キャブ、玉葱、もやし、木くらげ	ゆかり粉 大豆油、醤油、ｺﾝﾖｸ
月		豚汁	豚肉、※油揚げ	里芋	こんにゃく、ごぼう、大根、ねぎ	花かつお、煮干し、みそ、大豆油
		オレンジ			ｶﾝｼﾞ	
19	残量調査② (嘉小・嘉中)	麦ごはん		米、麦		醤油、みりん、三温糖
火	食育の日	ひじきいため	ひじき、豚肉、大豆、※厚揚げ		竹の子、人参、キャブ、にら	大豆油
		チムシンジ	豚レバー、豚肉	じゃが芋	こんにゃく、人参、玉葱、ねぎ	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	残量調査③ (嘉小・嘉中)	あわごはん		米、あわ		
水		大餃子	※大餃子		キャブ、ピマ、もやし、人参	生姜、にんにく、大豆油
		回鍋肉	豚肉		長ねぎ	三温糖、みりん、酒、醤油、豆板醤
		大豆の華スープ	※高野豆腐、わかめ		椎茸、ｷﾝｷﾞﾗｲ、ｺﾝ	ｱｼﾞ、ﾏｼﾞ、ごま油
21	残量調査④ (嘉小・嘉中)	クープジュシー	昆布、豚肉、※ｷﾝｷﾞﾗｲ、大豆	米、麦	椎茸、人参、ねぎ	花かつお、煮干し
木	琉球料理の日	魚天ぷら	まぐろ、※牛乳			醤油、酒
	幼稚園欠食	シカムドウチ	豚肉、※かまぼこ、豚だし骨		大根、椎茸、こんにゃく、ねぎ	ｷﾝｷﾞﾗｲ、醤油、酒
	屋小1年欠食	黒糖パン		※学校給食用パン		小麦粉、でん粉
22	残量調査⑤ (嘉小・嘉中)	肉団子と野菜の洋風煮込み	※ﾐｰﾄﾞ、ﾙ	じゃが芋	人参、玉葱、しめじ、ﾏｯｼﾞｳﾙｰﾑ	大豆油
金		アスパラソテー	※ｱｰﾏ、ｺﾝ		ｱﾊﾞｶ、人参、しめじ、大根	にんにく、ｺﾝﾖｸ、大豆油
		フルーツヨーグルト和え	※ヨーグルト		ﾊﾅﾅ、黄桃、ﾊﾞｲ	
25	和食の日献立	麦ごはん		米、麦		
月		かぼちゃの含め煮			かぼちゃ	醤油、みりん、三温糖
		焼きししゃも	ししゃも			
		のっぺい汁	昆布	里芋	こんにゃく、大根、人参、椎茸	花かつお、醤油、でん粉
26		かにかま卵チャーハン	卵、※カニ脚肉風かまぼこ	米、麦	人参、玉葱、ﾋﾞｰﾏ、椎茸	大豆油、醤油、ｺﾝﾖｸ、酒
火		鶏肉の中華からあげ	※ﾊﾏ、鶏肉		竹の子、ねぎ	ごま油、酢、ｷﾝｷﾞﾗｲ
		春雨スープ	※豆腐、もずく、※鶏だし骨	春雨	小松菜、人参、椎茸	生姜、にんにく、大豆油
27		紅芋パン		※学校給食用パン		小麦粉、マーガリン
水		マカロニのカントリー炒め	豚肉	※ｶﾂ、	人参、玉葱、ﾋﾞｰﾏ	ｺﾝﾖｸ、大豆油
		紅芋スープ	※ﾊｰ、ｺﾝ、鶏肉、※脱脂粉乳	紅芋、じゃが芋、※生ｸﾘｰﾑ	玉葱、ｷﾞﾘ、人参	小麦粉、マーガリン
		りんご	※鶏だし骨			ｺﾝﾖｸ、大豆油
28	幼稚園欠食 嘉小6年欠食	お芋の2色ごはん	大豆、鶏肉、※ｷﾝｷﾞﾗｲ	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
木		さんまのかば焼き	ひじき、さんま			大豆油、花かつお
		あさりのみそ汁	あさり			大豆油、でん粉、小麦粉
29	嘉小6年欠食	麦ごはん		米、麦		醤油、みりん、生姜
金		麻婆豆腐	※豆腐、豚肉、大豆		しめじ、えのきたけ、大根、小松菜	三温糖、水あめ、酒
		パンウースー	※ﾊﾏ	春雨、ごま	玉葱、人参、竹の子、木くらげ	酒、花かつお、みそ
					椎茸、長ねぎ、ﾆﾗ	生姜、にんにく、みそ
					椎茸、長ねぎ、ﾆﾗ	ｺﾝｼﾞ、ﾏｼﾞ、ｱｼﾞ、
					もやし、きゅうり、人参	ｷｯﾁﾝ、豆板醤、酒
					ｼｰｸﾞｰ	でん粉、ﾎｰｸﾞ、
						醤油、酢、三温糖
						ごま油

★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



きのこ



嘉手納町内の農家さんが作った野菜



のぐにいも



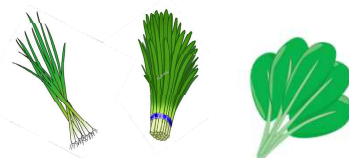
とりにく



牛乳



アーサ



ニラ・ねぎ

こまつな