

2020年1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 ゼラチン 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 | |
| 6 | | 鮭ごはん | ひじき、鮭、昆布 | 米、麦、ごま | 玉葱、人参、※梅肉、しそ | 大豆由、花かつお 醤油、酒 |
| 月 | | 鶏肉とポテトの煮物 | 鶏肉 | じゃが芋 | 生姜、人参、玉葱、竹の子、椎茸 こんにゃく、あお豆、長ねぎ | 酒、醤油、大豆由 みりん、花かつお オリーブ油、三温糖 |
| 7 | | みつ豆 | 黒豆 | | バナナ、みかん、黄桃、寒天、ソーダ | |
| 火 | | 沖縄七草粥 | 豚肉、もずく、昆布 | 米、麦 | 大根、白菜、小松菜、大根葉 人参、椎茸 | 花かつお、みそ |
| | | 厚揚げのそぼろ煮 | ※厚揚げ、豚肉 | じゃが芋 | 大根、玉葱、人参、あお豆 | 花かつお、醤油 みりん、三温糖 大豆由、でん粉 |
| | | 里芋のから揚げ | | 里芋 | | でん粉、小麦粉、大豆由 みりん、三温糖、醤油 |
| 8 | | カーサムーチー コッペパン | | ※カーサムーチー ※学校給食用パン | | |
| 水 | | チリピーンス | 豚肉、牛肉、レッドポテト | | 玉葱、人参、ピーマン、セリ、トマト | キャップ、オリーブ油 三温糖 |
| | | 野菜スープ | 白いんげん豆、鶏だし骨 ※ベーコン | じゃが芋 | キャベツ、人参、セリ、玉葱 いんげん りんご | オリーブ油、醤油 |
| 9 | | 麦ごはん | | 米、麦 | | |
| 木 | | 鶏肉のみそ焼き | 鶏肉 | | | みそ、醤油、みりん 三温糖、酒 |
| | | 野菜炒め | ※麩、※卵 | | キャベツ、玉葱、小松菜、人参 | 大豆由、醤油、オリーブ油 |
| | | アーサ汁 | ※豆腐、アーサ、昆布 | | しめじ、ねぎ | 花かつお、醤油 |
| 10 | | 麦ごはん | | 米、麦 | | |
| 金 | | ポークジンジャー | 豚肉 | | 生姜 | 三温糖、醤油、みりん 酒 |
| | | ロミロミ風サラダ | ※卵 | | 人参、きゅうり、キャベツ、コーン | マヨネーズ、酢 オリーブ油 |
| | | コーンスープ | ※高野豆腐、鶏だし骨 | | コーン、玉葱、長ねぎ | 花かつお、オリーブ油、醤油 でん粉 |
| 14 | | 麦ごはん | | 米、麦 | | |
| 火 | | 焼きししゃも | ししゃも | | | |
| | | 大根のカレー煮 | 大豆、豚肉 | じゃが芋 | 大根、人参、マッシュルーム、生姜 あお豆 | カレー粉、醤油、カレー粉 酒、大豆由、でん粉 花かつお、三温糖 |
| | | 白玉きな粉 | ※きな粉 | ※白玉餅団子 | | 三温糖 |
| 15 | | コッペパン | | ※学校給食用パン | | |
| 水 | | とりマヨサラダ | ※とりささみチャンク | ごま | れんこん、ごぼう、人参、きゅうり あお豆、ソーダ | マヨネーズ、酢 醤油、豆板醤 |
| | | ミートボールと野菜の ケチャップ煮 | ※ミートボール、大豆 | じゃが芋 | 人参、玉葱、しめじ、セリ、オリーブ油 にんにく | キャップ、トマトソース 三温糖、オリーブ油、オリーブ油 オリーブ油、オリーブ油 |
| | | りんご | | | りんご | |
| 16 | | 高菜ごはん | ※油揚げ、鶏肉、※錦糸卵 | 米、麦 | ※高菜漬け、人参、玉葱 | 花かつお、醤油、酒 大豆由、三温糖 |
| 木 | | サバの塩焼き | さば | | | 酒、オリーブ油 |
| | | 白和え | ※豆腐 | ごま | 白菜、小松菜、人参 | 醤油、三温糖、みそ、酢 |
| 17 | | 麦ごはん | | 米、麦 | | |
| 金 | | ミックスカレー | 豚肉、鶏肉、※ミートボール 鶏だし骨、脱脂粉乳 | じゃが芋 | にんにく、生姜、玉葱、人参 ピーマン、りんご、プルーン | 小麦粉、ごめ油 カレー粉、カレー粉、キャベツ ウスターソース、デミグラスソース 大豆由 |
| | | フルーツ白玉 | | ※白玉餅団子 | ※ブルーベリー、バナナ、みかん ソーダ | |

2019年12月20日発行

2020年1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 | 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 | |
| 20 | 月 | 麦ごはん ひじきいため チムシンジ 納豆みそ | ひじき、豚肉、大豆 ※厚揚げ 豚ひき肉、豚肉 ※納豆、豚肉 | 米、麦 じゃが芋 | 竹の子、人参、キャベツ、こんにゃくにら 人参、玉葱、にんにく、にんにく葉 ねぎ | 醤油、みりん、三温糖 大豆由、花かつお 花かつお、みそ、みりん みそ、三温糖、酒 みりん、大豆由 |
| 21 | 火 | 沖縄そば 豚肉煮付け風 かまぼこ からし菜チャンプルー | 豚だし骨 豚肉 ※かまぼこ ※からし、※豆腐、※ツ | ※沖縄そば | ねぎ からし菜、人参、玉葱、もやし | 煮干し、花かつお 醤油、みりん 七味唐辛子 醤油、三温糖、みりん |
| 22 | 水 | クープジュシー グルクンのから揚げ ヌンクグワァー | 昆布、豚肉、※からし、大豆 グルクン ※厚揚げ、豚肉、※ホト天 | 米、麦 | 椎茸、人参、ねぎ 大根、人参、島人参、小松菜 こんにゃく、生姜 | 醤油、大豆由 大豆由、花かつお からし、醤油、酒 小麦粉、でん粉、ヨソ 大豆由 花かつお、醤油、酒 みりん、三温糖 大豆由 |
| 23 | 木 | 麦ごはん ミヌガル 人参シリシリー シカムドウチ | 豚肉 卵、豚肉 豚肉、※かまぼこ、豚だし骨 | 米、麦 ごま | 人参、玉葱、にら 大根、椎茸、こんにゃく、ねぎ | 醤油、みりん、三温糖 ヨソ、醤油、大豆由 花かつお、醤油 |
| 24 | 金 | あわごはん ソーキ汁 ウサチ タンカン | ソウキ、昆布 ※とりささみチャンク | 米、あわ ごま | 大根、生姜 切り干し大根、人参、小松菜 きゅうり たんかん | 花かつお、みそ みそ、みりん、三温糖 醤油、酢 |
| 27 | 月 | 黒米ごはん いかの天ぷら なかみ汁 スンシーイリチー | いか 豚中味、豚肉、豚だし骨 昆布、豚肉、※かまぼこ | 米、黒米 | 椎茸、生姜、こんにゃく、ねぎ アサ（穂先のみ）、椎茸 こんにゃく | ヨソ、小麦粉、でん粉 大豆由 花かつお、醤油 醤油、みりん、大豆由 花かつお |
| 28 | 火 | バーガーパン ハンバーグのソースがけ ポトフ オレンジ | ※ハンバーグ ※ウイナ、鶏だし骨 | ※学校給食用パン じゃが芋 | 玉葱、人参、マッシュルーム 人参、玉葱、大根、キャベツ、ブロッコリー、ルッコラ | ケチャップ、デミグラーソ ウスターソース、三温糖 でん粉、大豆由 ワイン、ヨソ |
| 29 | 水 | チキンライス 薄焼き卵 ケチャップ マッシュルームスープ | 鶏肉、大豆 ※薄焼き卵 鶏肉、脱脂粉乳、牛乳 鶏だし骨 | 米、麦 じゃが芋 | 人参、玉葱、コーン、ピーマン マッシュルーム、にんにく、トマト 玉葱、セリ、人参、パセリ、マッシュルーム | オリーブ油、ケチャップ パセリ粉、ポークグイ ワイン、ヨソ、大豆由 ケチャップ 小麦粉、こめ油 ヨソ |
| 30 | 木 | 麦ごはん 麻婆大根 春雨サラダ | ※豆腐、豚肉、豚ひき肉、大豆 昆布、※ハム | 米、麦 春雨、ごま | 大根、玉葱、人参、竹の子、木くらげ 椎茸、長ねぎ、にら、生姜、にんにく 人参、きゅうり | みそ、ケチャップ、酒 ヨソ、ヤシ、テメツツヤシ 豆板醤、でん粉 ポークグイ 醤油、酢、三温糖 ごま油 |
| 31 | 金 | ナージュシー きびなごのカレー揚げ 豆腐チャンプルー | 豚肉、もずく、昆布 きびなご ※豆腐、豚肉、糸けずり | 米、麦 | 大根、白菜、小松菜、人参、椎茸 キャベツ、玉葱、小松菜、人参 にんにく | 花かつお、みそ カレー粉、ヨソ、小麦粉 でん粉、大豆由 大豆由、醤油、ヨソ |

【学校給食週間企画】

保護者の皆さまへ★調理場見学に来ませんか??★

平成29年4月より新調理場での学校給食の提供が始まっています。新調理場では限られたスペースではありますが、見学スペースも設けられています。

そこで『学校給食週間』の取り組みの一環で、保護者の皆さんを対象に調理場見学を下記の日程で行います。子どもたちの食べる学校給食が作られている現場を見にいらしてください！！

日時：令和2年1月21日（火）～23日（木）の3日間

午前9時半～午前11時

※調理作業が見られる時間を考慮して設定しています。検食業務等もありますので11時までとします。

場所：嘉手納町屋良27番地4（屋良小学校裏門向かいの道から中へ入られてください。）

事前予約等は必要ありません。上記の時間内にお越し下さい。

◎衛生管理上体調不良（下痢などの症状も含む）の場合は見学をご遠慮ください。