

2019年4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	
8月	幼稚園欠食 小学校欠食 中1年欠食	沖縄そば	豚だし骨	※沖縄そば	ねぎ	花かつお、煮干し 升ソウ 仔、醤油 みりん、七味唐辛子 醤油、三温糖、みりん
		煮付け	豚肉			
		かまぼこ	※かまぼこ			
		ひじきいため	ひじき、豚肉、大豆、※厚揚げ		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
9月	幼稚園欠食 小1欠食 中1欠食	春色ごはん	大豆、豚肉	米、麦	あお豆、ゴソ、しめじ、人参	大豆油、花かつお 升ソウ 仔、醤油 酒、みりん ゴソウ
		鮭の塩焼き	鮭			
		わかめ汁	わかめ、昆布		竹の子、白菜、えのき、ねぎ	醤油、花かつお
		桜ゼリー		※桜ゼリー		
10月	幼稚園欠食	麦ごはん	※豆腐、豚肉、豚バ - 大豆	米、麦	大根、玉葱、人参、竹の子、椎茸 長ねぎ、ニラ、木くらげ	生姜、にんにく、みそ ゴソウ、ヤ、テンメツ、ヤ 豆板醬、ごま油、酒 でん粉、ホーク 仔 ケチャップ
		麻婆豆腐				
		フルーツ白玉		※白玉餅だんご	黄桃、洋梨、ぶどう、パイ、フェリ りんご、シークワサー、寒天	
11月	幼稚園欠食	小魚のごまがらめ	カエリ	ごま		醤油、三温糖、水あめ
		麦ごはん	豚肉、※油揚げ	米、麦 里芋	ごぼう、大根、ねぎ、こんにゃく	花かつお、煮干し みそ、大豆油
		かぼちゃの煮め煮	ししゃも		かぼちゃ	醤油、みりん、三温糖
12月		ピラフ	豚肉、	米、麦	人参、玉葱、ピマソ、マツユルム	大豆油、升ソウ 仔 オリブ油、ワウ にんにく、マカリ ゴソウ
		ハンバーグのマリアナソース	※ハンバーグ		玉葱	ケチャップ、ピザソース ウスターソース、三温糖 オリブ油、ゴソウ
		野菜スープ	白いんげん豆、豚だし骨 ※バゴソ	じゃが芋	キャブ、人参、セロリ、玉葱 いんげん	ワイン、醤油、ゴソウ 花かつお、升ソウ 仔
15月		麦ごはん	豚肉	米、麦 春雨、ごま	玉葱、人参、竹の子、椎茸、いんげん	大豆油、にんにく ごま油、みりん 三温糖、醤油
		チャプチェ				
		チンゲン菜スープ	※荒挽きつくね、※鶏だし骨		チンゲン菜、えのきたけ、椎茸 ルツ	酒、醤油、ゴソウ、でん粉
16月		クープジュシー	昆布、豚肉、※升ソウ、大豆	米、麦	椎茸、人参、ねぎ	大豆油、花かつお 升ソウ 仔、醤油、酒
		芋大づら		さつま芋		ゴソウ、小麦粉、でん粉 大豆油
		ソーキ汁	ソーキ、昆布		大根	生姜、花かつお、みそ

2019年4月3日発行

2019年4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	水	黒糖パン		※学校給食用パン		
		チーズコールスローサラダ	※チーズ、※ヨーグルト	アーモンド	キャベツ、きゅうり、コーン、人参 シーワーカー、赤ピーマン	酢、三温糖、ソウルフード、マヨネーズ
		ポークビーンズ	豚肉、※鶏ガラ、そばろ、大豆 ※ピーマン、※鶏だし骨	じゃが芋	玉葱、人参、セロリ、ピーマン マッシュルーム、トマト	にんにく、ケチャップ デミグラスソース、ウインナー、三温糖、ウスターソース、ソウルフード、大豆油
		りんご			りんご	
18	幼稚園欠食 木	発芽玄米ごはん 筑前煮	鶏肉	米、発芽玄米	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	醤油、みりん、生姜 大豆油、花かつお 酒、三温糖
		しらすとおからのコロッケ		※しらすとおからのコロッケ		大豆油
		春キャベツの梅和え	糸けずり	ごま	キャベツ、大根、からし菜、しめじ 人参、コーン、※梅肉	醤油、三温糖、酢
		麦ごはん チムシンジ	豚肉、豚ガラ	米、麦 じゃが芋	人参、玉葱、ニラ	花かつお、煮干し みそ、醤油、にんにく
19	金	ひじきいため	ひじき、豚肉、大豆 ※厚揚げ		竹の子、人参、キャベツ、こんにゃく ニラ	醤油、みりん、三温糖 大豆油
		納豆みそ	※納豆、豚肉		ねぎ	みそ、三温糖、酒 みりん、大豆油
		焼きのり	のり			
		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、醤油 三温糖、みりん、酒 花かつお、でん粉
22	月	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、醤油 酢、三温糖
23		火	わかめごはん グルクンのから揚げ	グルクン	米、麦	
	春野菜のみそ汁		※油揚げ	じゃが芋	キャベツ、玉葱、こんにゃく からし菜、人参、椎茸	花かつお、煮干し みそ
	七宝豆		鶏肉、大豆、昆布		あお豆、こんにゃく、人参 ごぼう、椎茸	三温糖、醤油 花かつお
24	水	麦ごはん ビーフカレー	牛肉、※鶏だし骨 ※脱脂粉乳	米、麦 じゃが芋	人参、玉葱、ピーマン、セリ、りんご	生姜、にんにく、加粉 カレー粉、小麦粉 マーガリン、ウスターソース ケチャップ、大豆油
		フルーツヨーグルト和え	※ヨーグルト		バナナ、パイナップル、黄桃	
25	幼稚園欠食 木	竹の子ごはん	鶏肉、※油揚げ	米、麦	竹の子、人参、あお豆、椎茸	花かつお、醤油 みりん、大豆油、酒
		きびなごのから揚げ	きびなご			ソウルフード、小麦粉、でん粉 大豆油
		あさりのみそ汁	あさり		しめじ、えのきたけ、大根 小松菜	酒、花かつお、みそ
26	屋幼 欠食 屋小 欠食 金	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
		ブロッコピーサラダ	ミックスビーンズ、※ツナ		ブロッコリー、きゅうり、コーン シーワーカー、パプリカ	フルツドレッシング、酢
		トマトスープ	※鶏だし骨、レドムネ	じゃが芋、※マカロニ	トマト、玉葱、キャベツ、セロリ、パプリカ	にんにく、ソウルフード

今年度も嘉手納町の子どもたちの健やかな成長のために、『安心・安全・美味しい・生きた教材となる【学校給食】作りにつとめます！！
嘉手納町立学校給食共同調理場