

2019年5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	
7	嘉中欠食	和風スパゲティ	鶏肉、※ツナ、のり	※スパゲティ	マッシュルーム、しめじ、椎茸、玉葱、小松菜	にんにく、オリーブオイル、醤油、オリーブ油
火		オムレツ	※オムレツ			
		ごぼうサラダ	※ツナ	ごま	ごぼう、きゅうり、人参、コーン	ソイグ マヨネーズ、三温糖、醤油、酢
8	ゴーヤの日	あさりの中華おこわ	豚肉、あさり、※鶏だし骨、※カニ脚肉風かまぼこ	米、もち米	竹の子、人参、木くらげ、椎茸	花かつお、醤油、みりん、ソイグ、ごま油
水		厚揚げの中華煮	豚肉、※厚揚げ、※鶏だし骨		キャベツ、人参、玉葱、竹の子、小松菜	醤油、みりん、酒、にんにく、生姜、でん粉、大豆油、ソイグ、花かつお
		大焼売	※大焼売			オスターソース、豆板醤
9	幼稚園欠食	麦ごはん		米、麦		
木		ぎんぴらごぼう	鶏肉	ごま	ごぼう、人参、ピーマン、こんにゃく	大豆油、醤油、みりん、三温糖、ごま油、七味唐辛子
		沖縄風みそ汁	※豆腐、豚肉	じゃが芋	大根、人参、しめじ	花かつお、煮干し、みそ
10	嘉小欠食	麦ごはん		米、麦		
金		野菜ソブナー	豚肉、※豆腐		大根、マッシュルーム、人参、にら、いんげん、椎茸	花かつお、みそ、酒、三温糖、みりん、大豆油
		さつまいものチーズがらめ	※粉チーズ	さつまいも、ごま		大豆油、三温糖、水あめ
13	アセロラの日	びわ			びわ	
		メキシカンライス	豚肉、牛肉	米、	人参、玉葱、ピーマン、コーン、あお豆	にんにく、オリーブ油、オリーブオイル、ソイグ、オリーブオイル、三温糖、カレー粉
月		鶏肉の照り焼き	鶏肉			醤油、三温糖、みりん、生姜、酒
		野菜のごまクリーム和え		ごま	小松菜、大根、えのきたけ、人参	みそ、醤油、三温糖、酢、ごま油
14		アセロラゼリー		※アセロラゼリー		
		麦ごはん		米、麦		
火		焼き豆腐の野菜あんかけ	※豆腐		えのきたけ、コーン、長ねぎ、木くらげ	醤油、三温糖、酒、みりん、花かつお、でん粉、大豆油、生姜
		小松菜のしらす和え	しらすほし、糸けずり	アーモンド	小松菜、キャベツ、人参、コーン、黄ピーマン、ソーダ	醤油、三温糖、酢
15	沖縄本土復帰記念日	クーリジシ	卵、豚肉、※かまぼこ、昆布		こんにゃく、椎茸、大根、ねぎ	花かつお、醤油
		麦ごはん		米、麦		
水		タコライス	牛肉、豚肉、		人参、玉葱、セリ、	にんにく、トマトソース、カレー粉、カレー粉、オスターソース、醤油、大豆油、カレー粉
		茹で野菜			キャベツ、トマト	
16	幼稚園欠食	チーズ	※チーズ		コーン、玉葱、長ねぎ	花かつお、ソイグ、醤油、でん粉
		コーンスープ	※高野豆腐、※鶏だし骨			
木		若竹ごはん	鶏肉、※油揚げ	米	椎茸、人参、竹の子、ねぎ	花かつお、オリーブオイル、醤油、酒、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
17	金	豚肉の生姜焼き	豚肉			三温糖、醤油、みりん、酒、生姜
		魚のみそ焼き	ほき	米、麦、ごま		みそ、醤油、三温糖、みりん、酒
金		豆腐チャンプルー	※豆腐、豚肉、糸けずり		キャベツ、玉葱、小松菜、人参	にんにく、大豆油、醤油、ソイグ
		のっぺい汁	昆布	里芋	こんにゃく、大根、人参、椎茸、ねぎ	花かつお、醤油、でん粉
		甘夏みかん			甘夏みかん	

元気のひけつ!! はやね・はやおき・あさごはん

2019年4月22日発行

2019年5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	
20	食育の日 嘉幼小欠食	麦ごはん ひじさいため チムシンシ 納豆みそ 焼きのり	ひじき、豚肉、大豆 ※厚揚げ 豚レバー、豚肉 ※納豆、糸けすり のり	米、麦 じゃが芋	こんにゃく、竹の子、人参 キャベツ、にら 人参、玉葱、ねぎ ねぎ	醤油、みりん、三温糖 大豆油 花かつお、みりん みそ 生姜、みそ、三温糖 酒、みりん、大豆油
21	火	たきこみご飯 さばのマース焼き 絹ごし豆腐のすまし汁	豚肉、大豆、※チキアギ さば ※豆腐、わかめ、昆布	米、麦	人参、椎茸、ごぼう、ねぎ 小松菜、椎茸、ねぎ	醤油、みりん、酒 花かつお、大豆油 花かつお、醤油、生姜
22	水	紅芋パン ボルシチ マカロニサラダ りんご	牛肉、レド、朴、ニ 豚だし骨	※学校給食用パン じゃが芋	大根、玉葱、ス、ツキ、ニ、キャベツ、ピ、ト 人参、にんにく、パ、セリ ※カニ、じゃが芋	オリーブ油、ワイン、クチャッ ピザソース、ハヤルウ ウスターソース、小麦粉 マーガリン、三温糖、コショウ パイク、マヨネーズ、コショウ 三温糖
23	幼稚園欠食 木	ひじきクファージュシー 鶏唐揚げ甘酢がけ 青菜のみそ汁	豚肉、大豆、ひじき 鶏肉 ※豆腐	米、麦	人参、椎茸、えのきたけ こんにゃく、ねぎ 小松菜、えのきたけ、ねぎ	大豆油、花かつお 醤油、みりん オリーブ油 コショウ、でん粉、小麦粉 大豆油、酢、生姜 醤油、みりん、三温糖 花かつお、煮干し みそ
24	金	麦ごはん ポークカレー フルーツナタデココ	豚肉、豚レバー、※鶏だし骨 ※脱脂粉乳	米、麦 じゃが芋	人参、玉葱、ピ、マ、セリ ※白玉餅団子	ワイン、生姜、にんにく 小麦粉、マーガリン カレー粉、カレールー、チャップ ウスターソース、大豆油
27	小松菜の日 月	麦ごはん 肉じゃが 小松菜のごま和え	豚肉	米、麦 じゃが芋 ごま	玉葱、人参、椎茸、長ねぎ、 いんげん、こんにゃく キャベツ、小松菜、もやし、しめじ 人参	生姜、酒、花かつお 醤油、みりん、三温糖 オリーブ油、大豆油 三温糖、醤油、酢
28	火	胚芽あみパン スクランブルエッグ ミートボールと野菜 のクチャッ煮 オレンジ	卵、※ウイパー ※ミートボール、大豆	※学校給食用パン じゃが芋	アスパラガス、人参、玉葱 人参、玉葱、ス、ツキ、ニ、しめじ セリ、ブロッコリー オレンジ	マーガリン、コショウ にんにく、クチャッ トマトソース、三温糖、コショウ オリーブ油
29	こんにゃくの日 水	麦ごはん 魚のチリソース 中華こんにゃく炒め 中華スープ	ほき 豚肉 ※豆腐、※鶏だし骨 ※カニ脚肉風かまぼこ	米、麦	長ねぎ こんにゃく、竹の子、人参 キャベツ、赤ピ、マ、ピ、マ、にんにく もやし、木くらげ、椎茸 パイク、ソラ菜	クチャッ、豆板醤、酢 三温糖、醤油、でん粉 花かつお、生姜 生姜、大豆油、ごま油 醤油、オスターソース 酒、醤油、コショウ でん粉
30	木	麦ごはん ソーキの煮付け 白玉芋きんとん	ソーキ、※厚揚げ ※ボール天、昆布 白花豆、白いんげん豆 牛乳	米、麦 さつま芋、※白玉餅団子	大根、玉葱、人参、小松菜 こんにゃく	生姜、花かつお 醤油、みりん、三温糖 マーガリン、三温糖
31	金	枝豆ごはん 鶏肉の黒糖焼き 貝だくさんみそ汁	大豆、豚肉 鶏肉 ※豆腐	米、麦 じゃが芋	あお豆、コショウ、しめじ、竹の子 人参 大根、ごぼう、人参、椎茸、小松菜	大豆油、花かつお オリーブ油、醤油 酒、みりん 醤油、黒糖、三温糖 みりん、生姜、酒 花かつお、煮干し みそ