

令和2年度 8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28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21品目 あわび いか いくら 鮭 さば 大豆 こま くるみ カシューナッツ 豚肉 牛肉 鶏肉 ゼラチン りんご バナナ もも オレンジ キウイフルーツ 松茸 山芋 アーモンド

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、ウィンナーは乳・卵不使用、無添加です。
- マヨネーズは卵不使用です。
- 練り製品(かまぼこ、チキアギ等)は卵不使用です。

日	行事食	こんだてめい	おもな材料と体内での働き			調味料
			あかのグループ おもに体をつくる もとなる食品	きいろのグループ おもにエネルギーの もとなる食品	みどりのグループ おもに体の調子を整える もとなる食品	特定原材料7品目 特定原材料に準ずる27品目を 使用する調味料
11	火	スタミナ丼(麦ごはん)		米、麦		
		スタミナ丼(具)	ぶたにく	大豆油、三温糖、でん粉	たまねぎ、にんじん、こんにゃく	しょうゆ、ポークブイヨン
		サンラータン	ぶたにく、とうふ	春雨、ごま油、でん粉	にんじん、ねぎ、トマト、えのきたけ たけのこ、しいたけ	しょうゆ、ポークブイヨン 酢
		小魚ごまがらめ	カエリ	ごま、三温糖、水あめ		しょうゆ
12	水	麦ごはん		米、麦		
		冬瓜と鶏肉の汁	とりにく、こんぶ		とうがん、にんじん、こまつな、 しいたけ	しょうゆ
		ウカライリチー	おから、ひじき、ちくわ 油あげ、ぶたにく	大豆油	にんじん、こんにゃく、ニラ	しょうゆ
		納豆みそ	なっとう、みそ、いとけずり	三温糖、大豆油	ねぎ	
13	木 幼稚園	ドライカレーサンド(パーカーハウスパン)		学校給食用パン		
		ドライカレーサンド(具)	ぶたにく、ぎゅうにく、ダイズ レンズまめ	三温糖、大豆油	たまねぎ、にんじん、赤ピーマン レーズン、ピーマン	カレールウ、ウスターソース トマトソース
		クラムチャウダー	あさり、とりにく	じゃがいも、米油、大豆油 小麦粉	たまねぎ、にんじん マッシュルーム、パセリ	チキンブイヨン
		ツナサラダ	ツナ	三温糖、オリーブ油	キャベツ、きゅうり、にんじん、 ブロッコリー コーン、シークァーサー果汁	しょうゆ、酢
14	金	ピラフ	ぶたにく、レンズまめ	米、麦、オリーブ油	にんじん、たまねぎ、ピーマン、コーン マッシュルーム、赤ピーマン	しょうゆ、チキンブイヨン
		ジュリエンスープ	ハム		だいこん、にんじん、キャベツ、セロリ たまねぎ	しょうゆ
		じゃがいものサラダ	ハム	じゃがいも、マカロニ 三温糖、 ノンエッグマヨネーズ	にんじん、きゅうり、ブロッコリー	酢
17	月	タコライス(麦ごはん)		米、麦		
		タコライス(ミート)	ぶたにく、ぎゅうにく、ダイズ レンズまめ	三温糖、大豆油	たまねぎ、にんじん	トマトソース、ウスターソース ピザソース
		タコライス(野菜)			きゅうり、キャベツ	
		タコライス(チーズ)	チーズ			
		冬瓜スープ	とりにく	でん粉	にんじん、たまねぎ、とうがん、 オクラ、しいたけ	チキンブイヨン、しょうゆ
18	火	かみかみごはん	とりにく、チリメン、ちくわ あぶらあげ	米、麦、ごま 大豆油、三温糖	ごぼう、たけのこ、にんじん しいたけ	チキンブイヨン、しょうゆ
		もずくのみそ汁	とうふ、もずく、みそ		たまねぎ、こまつな、しめじ	煮干しだし
		モーウイのシークァーサー和え	わかめ	三温糖	モーウイ、きゅうり、にんじん シークァーサー果汁	しょうゆ、酢
19	水	沖縄そば(麺)		沖縄そば		
		沖縄そば(汁)			ねぎ	煮干しだし、しょうゆ
		沖縄そば(かまぼこ・肉につけ)	ぶたにく、かまぼこ	三温糖		しょうゆ
		タマナーチャンプルー	とうふ、ぶたにく、ツナ	大豆油	キャベツ、もやし、にんじん、チンゲン菜 くだもの	しょうゆ
		果物				
20	木 幼稚園	麦ごはん		米、麦		
		麻婆豆腐	とうふ、ぶたにく、ダイズ、みそ	ごま油、でん粉	たまねぎ、にんじん、たけのこ、長ねぎ ニラ、しいたけ、きくらげ	テンメンジャン、 ポークブイヨン コチュジャン、しょうゆ
		パンサンスウ		はるさめ、ごま、三温糖 ごま油	もやし、きゅうり、にんじん シークァーサー果汁	しょうゆ、酢
21	金	麦ごはん		米、麦		
		春雨のすまし汁	ぶたにく	春雨	にんじん、絹さや、しいたけ	しょうゆ
		煮付け	ぶたにく、あつあげ、こんぶ、 チキアギ	三温糖、大豆油	こんにゃく、にんじん、だいこん、 こまつな	しょうゆ、ポークブイヨン
		納豆	なっとう			

年	組	氏名
---	---	----

令和2年度 8月 学校給食予定献立表(食物アレルギー詳細を含む)②

日 曜日	行事食 欠食	こんだてめい	おもな材料と体内での働き			調味料
			あかのグループ おもに体をつくる もとなる食品	きいろのグループ おもにエネルギーの もとなる食品	みどりのグループ おもに体の調子を整える もとなる食品	特定原材料7品目 特定原材料に準ずる27品目を 使用する調味料
24 月		メキシカンライス	ぶたにく、ぎゅうにく	米、麦、オリーブ油 三温糖	にんじん、たまねぎ、ピーマン、コン ガリビーツ	ポークビヨン しょうゆ
		トマトのスープ	とうふ	じゃがいも、でん粉	トマト、長ねぎ	しょうゆ
		大根サラダ	わかめ	はちみつ、三温糖	だいこん、にんじん、キャベツ、 きゅうり、あお豆	酢
25 火		ココアあげパン		学校給食用パン 大豆油、三温糖 粉アーモンド、黒糖		
		キャベツとソーセージの スープ煮	カクテルウインナー ひよこまめ	じゃがいも	キャベツ、たまねぎ、にんじん だいこん マッシュルーム、ブロッコリー	チキンビヨン、しょうゆ
		豚肉とにんにくの芽炒め	ぶたにく	大豆油、ごま油	にんにくの芽、たまねぎ たけのこ、にんじん、もやし	しょうゆ
26 水		麦ごはん		米、麦		
		さつまい	とりにく、みそ	さつまいも	にんじん、ごぼう、とうがん、 ねぎ、しいたけ	煮干しだし
		五目豆	とりにく、大豆、ちくわ、 こんぶ	三温糖、大豆油	にんじん、だいこん、しいたけ こんにゃく、あお豆	しょうゆ
		ひじきの佃煮	ひじき、いとけずり	ごま、三温糖	しそ	しょうゆ
27 木 幼稚園		中華丼(麦ごはん)		米、麦		
		中華丼(具)	ぶたにく、かまぼこ	三温糖、大豆油	たけのこ、たまねぎ、にんじん、 しいたけ、ヤングコーン、 きくらげ、こまつな	しょうゆ、ポークビヨン
		わかめスープ	わかめ、とうふ		たまねぎ、とうがん、ねぎ	チキンビヨン、しょうゆ
		フルーツ杏仁	豆乳デザート		みかん缶、黄桃缶、パイン缶	
28 金		和風スパゲティ	とりにく、ツナ、のり	スパゲティー オリーブ油	マッシュルーム、しめじ、たまねぎ こまつな、にんじん、しいたけ	チキンビヨン、しょうゆ
		野菜スープ	白インゲン豆、ハム	じゃがいも	キャベツ、にんじん、セロリ、たまねぎ	しょうゆ
		ごぼう青のりチップ	青のり	小麦粉、大豆油	ごぼう	
31 月		麦ごはん		米、麦		
		島やさいカレー	ぶたにく	大豆油、小麦粉	たまねぎ、にんじん、ピーマン、 リンゴ モーウィ、とうがん、ウンチェー	ポークビヨン、 カレールウ、 ウスターソース
		ヨーグルトサラダ	ヨーグルト	ノンエッグマヨネーズ	バナナ、カクテルゼリー、 桃缶、パイン缶	黄

