

# 令和2年度 10月 学校給食予定献立表（食物アレルギー詳細を含む）①

※材料の都合により献立や食材を変更することがあります。

嘉手納町立学校給食共同調理場 TEL956-3106

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 ごま くるみ カシューナッツ 豚肉 牛肉

年 組 氏名

2. 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。

3. 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。

4. ハムやベーコン、ウインナーは乳・卵不使用、無添加です。

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	きいろのグループ	みどりのグループ	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
曜日	欠食		おもに体をつくる もとなる食品	おもにエネルギーの もとなる食品	おもに体の調子を整えるも となる食品	
1	十五夜	うどん汁（麺） うどん汁（汁）		うどん		
木	幼稚園・ 青少年セン ター	大根いため	とり肉、かまぼこ、油あげ	三温糖	白菜、にんじん、たまねぎ、こまつな、しいたけ、長ねぎ	しょうゆ
		お月見みたらしだんご	ちきあぎ、ぶたにく、油あげ	大豆油	だいこん、にんじん、こまつな、こんにやく	しょうゆ
2	金 青少年セン ター	麦ごはん		米、麦		
		きびなごカレー揚げ	きびなご	大豆油、小麦粉、でん粉		
		パイナップル	とうふ、ツナ	大豆油	パイナップル、にんじん、もやし	しょうゆ
		冬瓜みそ汁	みそ		とうがん、こまつな、えのきたけ	煮干しだし
秋休み 10/3（土）～10/7（水）						
8	木 幼稚園	秋の香りごはん	とり肉、油あげ	米、むぎ、くり、大豆油、三温糖	たけのこ、にんじん、ごぼう、あお豆、しいたけ	しょうゆ、チキンブイヨン
		ちくわのもみじ焼き	ちくわ、いとけずり、青のり	ノンエッグマヨネーズ	赤ピーマン	
		なめこ汁	もずく、みそ		なめこ、だいこん、しいたけ	
9	金	コッパン		学校給食用パン		
		かぼちゃひき肉フライ		大豆油	かぼちゃひき肉フライ	
		コーンソテー	ウインナー	大豆油	こまつな、赤ピーマン、アスパラガス、コーン	しょうゆ
		目にやさしい キャロットスープ		じゃがいも、大豆油 小麦粉	人参、カボチャ、たまねぎ、パセリ	
12	月	麦ごはん		米、麦		
		チキンカレー	とり肉	じゃがいも、小麦粉、大豆油	にんじん、たまねぎ、ピーマン、りんご かぼちゃ	ウスターソース、チキンブイヨン カレールウ
		手作り福神漬け		三温糖	だいこん、にんじん、きゅうり	酢、しょうゆ
		くだもの			青切みかん	
13	火	麦ごはん		米、麦		
		ふーイリチー	卵、ツナ	大豆油、麩	にんじん、キャベツ、たまねぎ、もやし	しょうゆ
		小魚のごまがらめ	カエリ	ごま、三温糖、水あめ		しょうゆ
		うちな～みそ汁	とうふ、ぶた肉、みそ		とうがん、にんじん、こんにやく、こまつな	煮干しだし
14	水	中華丼（麦ごはん）		米、麦		
		中華丼（具）	ぶた肉、かまぼこ	三温糖	たけのこ、ヤングコーン、たまねぎ こまつな、きくらげ、にんじん、しいたけ	しょうゆ、ポークブイヨン
		ひじきしゅうまい	ひじきしゅうまい			
		中華スープ	とうふ、スーパーストック	でん粉	えのきたけ、チゲンサイ、きくらげ	チキンブイヨン、しょうゆ
15	木 幼稚園	麦ごはん		米、麦		
		ヌンクーグァー	油あげ、ぶた肉、ちきあぎ	三温糖、大豆油	だいこん、にんじん、こまつな、グリ ピース、しいたけ	しょうゆ
		手作りふりかけ	大豆、チリメン、糸けずり、青のり	ごま、三温糖		しょうゆ
		冬瓜汁	とりにく	じゃがいも	とうがん、にんじん、からしな、しいたけ	しょうゆ
16	金 世界食糧 デー	五目ごはん	とり肉、大豆、油あげ	米、むぎ、三温糖、大豆油	にんじん、しめじ、たけのこ、ごぼう こんにやく、しいたけ	しょうゆ
		揚げ豆腐のあんかけ	とうふ	大豆油、三温糖、でん粉	ねぎ	しょうゆ、酢
		大根のみそ汁	みそ		だいこん、こまつな、えのきたけ	煮干しだし



年 組 氏名

## 令和2年度 10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	きいろのグループ	みどりのグループ	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
曜日	欠食		おもに体をつくる もとなる食品	おもにエネルギーの もとなる食品	おもに体の調子を整えるも となる食品	
19	食育の日（北海道郷土料理）	麦ごはん グリーンアスパラ炒め 石狩汁	ハム 鮭、とうふ、みそ	米、麦 大豆油 じゃがいも	グリーンアスパラ、にんじん しめじ、たまねぎ だいこん、たまねぎ、にんじん、こんにやく キャベツ、こまつな、長ねぎ	しょうゆ 煮干しだし
20		麦ごはん マーボー豆腐 バンウースー	とうふ、ぶた肉、大豆、みそ ハム	米、麦 ごま油、でん粉 はるさめ、ごま、三温糖 ごま油	たまねぎ、にんじん、たけのこ、長ねぎ、こら しいたけ、きくらげ もやし、きゅうり、にんじん シークアーサー	テンメンジャン、ホークブイオン しょうゆ、コチュジャン 酢、しょうゆ
21		三食そぼろ丼（麦ごはん） 三色そぼろ丼（具） もずくのすまし汁 くだもの	ぶた肉、とり肉、とうふ、卵 もずく	米、麦 大豆油、三温糖、黒糖	たまねぎ、にんじん、あお豆 にんじん、だいこん、えのきたけ、長ねぎ 青切みかん	しょうゆ 煮干しだし、しょうゆ
22	幼稚園	なかよしパン 白菜のクリーム煮 パイヤサラダ ミルク	とり肉、パコ ハム	学校給食用パン マカロニ、じゃがいも 小麦粉、大豆油 三温糖 ミルクココア	はくさい、にんじん、たまねぎ マッシュルーム パイヤ、きゅうり、にんじん パイン	しょうゆ、酢
23	カジマヤー	黒米ごはん 千切りイリチー もやしのウサチ なかみ汁	ぶた肉、かまぼこ、昆布 ぶた中身、ぶた肉 豚だし骨	米、黒米 三温糖、大豆油 三温糖	切り干し大根、こんにやく、にんじん もやし、にんじん、だいこん、こまつな しいたけ、こんにやく、ねぎ	しょうゆ しょうゆ、酢 しょうゆ
26	月	麦ごはん キャベツの炒め物 揚げさばのおろしかけ きのこのすまし汁	ハム さば とうふ	米、麦 じゃがいも、大豆油 大豆油、三温糖、でん粉	キャベツ、たまねぎ、にんじん 大根 えのきたけ、なめこ、長ねぎ	しょうゆ しょうゆ しょうゆ
27	火	ジャージャー麺（麺） ジャージャー麺（具） 中華あえ わかめスープ	ぶた肉、大豆、みそ わかめ、とうふ	中華麺 三温糖、大豆油、でん粉 ごま油、三温糖	なす、にんじん、たけのこ、たまねぎ、長ねぎ、しいたけ はくさい、だいこん、きゅうり、にんじん たまねぎ、とうがん	テンメンジャン、しょうゆ ポークブイオン しょうゆ、酢 チキンブイオン、しょうゆ
28	水	麦ごはん 肉だんごの甘酢炒め 卵とトマトのスープ くだもの	スクールミートボール 卵、とうふ	米、麦 じゃがいも、大豆油、三温糖 でん粉 でん粉	にんじん、たまねぎ、ピーマン たけのこ、しいたけ トマト、長ねぎ 柿	ポークブイオン、しょうゆ 酢 しょうゆ、煮干しだし
29	木 幼稚園	ビビンバ（麦ごはん） ビビンバ（肉いため） ビビンバ（ナムル） 五目スープ チーズ	ぎゅう肉、みそ とり肉 チーズ	米、麦 三温糖、でん粉、大豆油 ごま油、ごま、三温糖 ごま油、でん粉	もやし、にんじん、こまつな たまねぎ、にんじん、チゲツライ、きくらげ、しいたけ	テンメンジャン しょうゆ、酢 チキンブイオン、しょうゆ
30	金	ゆかりごはん ちくわとキャベツのごま和え 秋のけんちん汁 焼きししやも	ちくわ、糸けずり 油あげ 子持ちししやも	米、麦、 ごま 三温糖、ごま油 里芋、大豆油	しそ キャベツ、にんじん、もやし、こまつな こんにやく、ごぼう、にんじん、だいこん しめじ、ねぎ、しいたけ シークアーサー	しょうゆ、酢 煮干しだし、しょうゆ