

# 令和2年度 11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

- 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。

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
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	特定原材料に準ずる 27品目を使用する調味料
2 月		麦ごはん		米、麦		
		大根のトマト煮	とりにく	三温糖、大豆油	だいこん、いんげん、にんじん たまねぎ、トマト	しょうゆ
		たぬき汁	あぶらあげ、みそ		こんにゃく、ごぼう、にんじん、だいこん 長ねぎ	
		ひじきの佃煮	ひじき、いとけすり	ごま、三温糖	しそ	しょうゆ
4 水		揚げパン	きなこ	給食パン、黒糖、三温糖 アーモンド、大豆油		
		じゃがいものサラダ	ハム	マカロニ、じゃがいも、 ノンエッグマヨネーズ、 三温糖、	にんじん、きゅうり、ブロッコリー	酢
		野菜スープ	大豆、ハム		キャベツ、にんじん、セロリ、たまねぎ	しょうゆ
		県産マンゴー（小・中のみ）			マンゴー	
5 木 <small>幼稚園 青少年センター</small>		麦ごはん		米、麦		
		なすとひき肉の中華炒め	ぶたにく	三温糖、でん粉 ごま油、大豆油	なす、たまねぎ、にんじん、長ねぎ、こまつな、 しいたけ、あお豆	オイスターソース、テンメン ジャン、しょうゆ
		中華つくねスープ	中華つくね	でん粉	えのきたけ、たまねぎ、にんじん、こまつな、き くらげ	しょうゆ
		くだもの			りんご（予定）	
6 金		チキンライス	とりにく、レンズまめ	米、麦、大豆油	にんじん、たまねぎ、J-リ、ピ-マ、赤パプリ カ、あお豆	ポークフィヨン
		ブロッコリーのサクサクサラダ	ハム	クルトン	ブロッコリー、だいこん、にんじん きゅうり、キャベツ	
		ヌードルスープ	とりにく	スパゲティー	たまねぎ、にんじん、セロリ マッシュルーム	しょうゆ
9 月 <small>幼稚園 小学校 青少年セン ター</small>		マーボーラーメン（麺） （汁）		中華めん ごま油	人参、もやし、玉ねぎ、長ねぎ きくらげ、こまつな	テンメンジャン
		キャベツと厚揚げの中華炒め	ぶたにく、あつあげ	大豆油、三温糖 でん粉	キャベツ、ピ-マ、にんじん	オイスターソース、しょうゆ
		手作り黒糖アカラサー	牛乳	こむぎこ、黒糖		
10 火		麦ごはん		米、麦		
		秋野菜カレー	ぶたにく	米油、じゃがいも 小麦粉、大豆油	たまねぎ、にんじん ピ-マ、なす、しめじ、かぼちゃ	カレールウ、ウスターソース チャッネ
		フルーツミックス			みかん缶、バナナ、黄桃缶、寒天	
11 水		コッペパン		給食パン		
		チリコンカン	ぶたにく、ぎゅうにく、金 時豆、大豆	三温糖、大豆油	たまねぎ、にんじん トマト	トマトソース、デミグラスソース ウスターソース
		あさりと白菜のスープ	あさり	麦、大豆油	たまねぎ、はくさい、にんじん、セロリ しめじ	しょうゆ
12 木 <small>幼稚園</small>		麦ごはん		米、麦		
		肉豆腐	ぶたにく、とうふ	三温糖	たまねぎ、はくさい、にんじん、長ねぎ、こ んにゃく	しょうゆ
		根菜みそ汁	あぶらあげ、みそ	じゃがいも	だいこん、ごぼう、こんにゃく、にんじん チンゲン菜、シイタケ	煮干しだし
13 金		麦ごはん		米、麦		
		デークニーンブシー	厚揚げ、ぶたにく、チキアギ	三温糖	だいこん、にんじん、こまつな	しょうゆ
		アーサ汁	とうふ、アーサ		とうがん	しょうゆ
		油みそ	ぶたにく、みそ、糸けすり	大豆油、ごま、三温糖		

## 令和2年度 11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	
16	月	麦ごはん		米、麦		
		人参シリシリー	卵、糸けすり、ツナ	麩、大豆油	にんじん、たまねぎ、コ	しょうゆ
		魚汁	赤魚、とうふ、みそ		だいこん、からしな	しょうゆ、煮干しだし
17	火	小魚のゴマがらめ	カエリ	ごま、三温糖、水あめ		しょうゆ
		2色のお芋ごはん	大豆、とりにく かまぼこ	米、麦、紅芋、ごま さつまいも、大豆油	にんじん、干し大根、ツナ	しょうゆ
		うじらとうふ	とうふ、すり身、ひじき	ゴマ、大豆油、でん粉	にんじん、グリッピー	
18	水	なすと油あげのみそ汁	あぶらあげ、みそ		なす、にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、 キャベツ	
		かみかみ 献立	麦ごはん		米、麦	
		肉じゃが	ぶたにく	じゃがいも、三温糖 大豆油	たまねぎ、にんじん、ツナ、長ねぎ、 いんげん、こんにゃく	しょうゆ、ポークフィヨン
19	木	ブロッコリーと白菜のおかか和え	糸けすり	三温糖	ブロッコリー、はくさい、きゅうり、コーン	酢、しょうゆ
		食育の日 熊本県 郷土料理	麦ごはん		米、麦	
		魚の西京焼き	サワラ、みそ	三温糖		しょうゆ
20	金	五目なます	あぶらあげ、昆布	三温糖、ごま	だいこん、きゅうり、にんじん	しょうゆ、酢
		つぼん汁	とりにく、とうふ	さといも	だいこん、にんじん、ごぼう、こんにゃく 長ねぎ、しいたけ	煮干しだし、しょうゆ
		麦ごはん		米、麦		
24	火	酢魚	ほき	大豆油、三温糖、でん粉 小麦粉	にんじん、たまねぎ、ピーマン、赤パプリカ	チキンフィヨン、しょうゆ
		わかめと春雨スープ	わかめ	春雨、ごま油、ごま	たけのこ、しいたけ、パイン缶	りんごピューレ、酢
		くだもの			にんじん、たまねぎ、はくさい みかん（柿）	チキンフィヨン、しょうゆ
25	水	ひじきいため	ひじき、ぶたにく、大豆	三温糖、大豆油	たけのこ、にんじん、キャベツ、コ、こんにゃく	しょうゆ
		豚汁	ぶたにく、あぶらあげ、みそ	大豆油	こんにゃく、ごぼう、にんじん、だいこん ねぎ、しいたけ	煮干しだし
		納豆	納豆			
26	木	鶏ごぼうご飯	とりにく、大豆、ひじき あぶらあげ	米、麦、大豆油	ごぼう、にんじん、こんにゃく しいたけ	しょうゆ
		大根のそぼろ汁	ぶたにく、あぶらあげ	でん粉	だいこん、にんじん、ねぎ	しょうゆ
		揚げ豆腐のもずくあんかけ	とうふ、もずく	大豆油、三温糖、でん粉	パイン缶	酢、しょうゆ
27	金	麦ごはん		米、麦		
		ビーフスロトガノフ	牛肉、豆乳	米油、大豆油 小麦粉	たまねぎ、マッシュルーム にんじん	デミグラスソース 中濃ソース
		コールスローサラダ			キャベツ、きゅうり、コ、にんじん	
30	月	なすのトマトスパゲティ	ぶたにく、大豆	スパゲティ、三温糖 オリーブ油、大豆油	なす、たまねぎ、にんじん ピーマン、しめじ、トマト、マッシュルーム	トマトソース、ウスターソース
		麦と野菜のスープ	レンズまめ、とりにく	麦、じゃがいも、大豆油	たまねぎ、はくさい、にんじん、セロリ	しょうゆ、煮干しだし
		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、	酢、しょうゆ
嘉手納中	月	マーボー春雨丼（麦ごはん）		米、麦		
		マーボー春雨（具）	ぶたにく、大豆、みそ	春雨、大豆油、三温糖、ごま 油、でん粉	たまねぎ、にんじん、たけのこ、コ しいたけ	デンメンジャン、しょうゆ オイスターソース、 ポークフィヨン
		卵スープ	卵	でん粉	ツナ、コ	しょうゆ、煮干しだし
		くだもの			梨（予定）	