

令和2年度 12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。
- マヨネーズは卵不使用です。

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	きいろのグループ	みどりのグループ	
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7品目 特定原材料に準ずる27品目 を使用する調味料
1		麦ごはん		米、麦		
		おからカレー味いため	おから、ぶたにく、ちくわ あぶらあげ	大豆油、ごま油	にんじん、たけのこ、絹さや しいたけ	しょうゆ
火		芋の子汁	とりにく、みそ	里芋	しめじ、だいこん、にんじん、ごぼう、 こんにゃく	
		くだもの			くだもの	
2		中華ピラフ	ぶたにく、ちくわ	米、麦、ごま油、大豆油	シイタケ、たけのこ、にんじん、ごぼう、 あお豆	しょうゆ、ポークフィヨン
		きゅうりとツナの中華和え	ひじき	春雨、ごま油、三温糖	キャベツ、きゅうり、にんじん	酢、しょうゆ、コチュジャン
		わかめスープ	わかめ、とうふ		たまねぎ、とうがん	チキンフィヨン、しょうゆ
3		パーカーハウスパン		給食パン		
		マグロカツ	マグロカツ	大豆油		
		コールスローサラダ			キャベツ、きゅうり、ゴロ、 にんじん	
木	幼稚園	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	チキンフィヨン
4		カレーうどん	鶏肉、なると、あぶらあげ とうにゅう	うどん、大豆油、米油 小麦粉、でん粉	はくさい、たまねぎ、にんじん、 シイタケ こまつな、長ねぎ	カレールウ、煮干しだし しょうゆ
金	屋良幼稚園 青少年セン ター	ちくわとブロッコリーの和え物	ちくわ、みそ	三温糖、ごま油	ブロッコリー、キャベツ、 にんじん、きゅうり	酢、しょうゆ
		もずくのすまし汁	もずく		にんじん、だいこん、 えのきたけ	煮干しだし、しょうゆ
7		麦ごはん		米、麦		
		おでん	ちくわ、厚揚げ、うずら卵 こんぶ、カクテルウイン ナー	三温糖	だいこん、こんにゃく、 にんじん チンゲン菜	煮干しだし、しょうゆ
月	屋良小学校	春雨のすまし汁	ぶたにく	春雨	にんじん、こまつな、 しいたけ	しょうゆ
		くだもの			くだもの	
8	かみかみ こんだて	かやくごはん	ぶたにく、あぶらあげ	米、麦、大豆油	にんじん、ごぼう、たけのこ、 こんにゃく、しいたけ	チキンフィヨン、しょうゆ
火		わかさぎの南蛮づけ	わかさぎ	大豆油、三温糖、小麦粉、 でん粉	にんじん、たまねぎ	酢、しょうゆ
		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
9		麦ごはん		米、麦		
		冬野菜カレー	ぶたにく	大豆油、じゃがいも、小麦粉 米油	たまねぎ、にんじん ブロッコリー、だいこん、 かぼちゃ	カレールウ、ウスターソース チャツネ
水		フルーツ白玉		白玉だんご	みかん缶、バナナ、 黄桃缶、パイナップル缶	
10		中華丼（麦ごはん）		米、麦		
		中華丼（具）	ぶたにく、かまぼこ	三温糖	たけのこ、はくさい、 たまねぎ、にんじん こまつな、きくらげ、 しいたけ	しょうゆ、ポークフィヨン
木	幼稚園	サンラータン	とうふ	春雨、ごま油、でん粉	にんじん、長ねぎ、 トマト、えのきたけ	しょうゆ、酢
		小魚のごまがらめ	カエリ	ごま、三温糖、水あめ		しょうゆ
11		麦ごはん		米、麦		
		マーミナーチャンプル	あつあげ、ぶたにく	大豆油、ごま油	もやし、キャベツ、 にんじん、ピーマン	しょうゆ
		チムシンジ	ぶたにく、レバー、みそ	じゃがいも	にんじん、とうがん、 たまねぎ、ゴロ	煮干しだし、しょうゆ
金	嘉手納 幼稚園	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

令和2年度 12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	
14		和風スパゲティー	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、しいたけ	チキンブイヨン、しょうゆ
月	嘉手納 小学校	いわしのパン粉焼き	いわし	オリーブ油、パン粉		
		やさいスープ	大豆、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
15		ココアあげパン	ココア	給食パン、大豆油 三温糖、黒糖 アーモンド		
		ラタトゥイユ		オリーブ油、三温糖	たまねぎ、だいこん、なす、ズッキーニ 赤パプリカ、黄パプリカ、トマト かぼちゃ	しょうゆ チキンブイヨン
火		あさりとじゃがいものスープ	あさり	じゃがいも、麦、大豆油	たまねぎ、にんじん、セロリ、しめじ	しょうゆ
16		ゆかりごはん		米、麦	しそ	
		五目きんぴら	ぶたにく、あぶらあげ、ちき あぎ	三温糖、ごま ごま油、大豆油	ごぼう、たけのこ、にんじん、あお豆 こんにゃく	しょうゆ
水		さばのごま焼き	さば	ごま		
		じゃがいものみそ汁	とうふ、あぶらあげ、みそ	じゃがいも	えのきたけ	煮干しだし
17		麦ごはん		米、麦		
		キムチなべ	ぶたにく、とうふ	春雨、大豆油、三温糖	はくさい、にんじん、たまねぎ、だいこん 白菜キムチ、こら、しめじ、しいたけ	しょうゆ、煮干しだし
木	幼稚園	ナムル		ごま、ごま油	もやし、にんじん、こまつな	しょうゆ
18		沖縄そば	ぶたにく、かまぼこ	沖縄そば、三温糖	ねぎ	しょうゆ、煮干しだし
金	嘉手納 小学校	タマナーチャンプルー	あつあげ、ぶたにく	大豆油、麩	キャベツ、もやし、にんじん、チンゲン菜	しょうゆ
		手作り黒糖アガラサー	牛乳	こむぎこ、黒糖		
21		冬至シューシー	ぶたにく、あぶらあげ カマボコ、昆布	米、麦、田いも 大豆油	にんじん、しいたけ	しょうゆ、ポークブイヨン
		いものごま天ぷら	とうにゅう	べにいも、小麦粉、ごま、大 豆油、でん粉		
月	嘉手納 中2年	かぼちゃのみそ汁	ぶたにく、みそ		かぼちゃ、ごぼう、にんじん、たまねぎ こんにゃく	
22		コッパン		給食パン		
		みそクリームシチュー	とりにく、みそ	じゃがいも、米油、小麦粉	にんじん、たまねぎ、ほうれんそう マッシュルーム、しめじ	
火		スクランブルエッグ	卵、ウイナー	大豆油	アスパラガス、にんじん、たまねぎ、赤パ プリカ	
		くだもの			くだもの	
23		麦ごはん		米、麦		
		大根のそぼろ煮	ぶたにく、ちくわ	三温糖、大豆油、でん粉	だいこん、にんじん、たまねぎ、こまつな	しょうゆ
水	屋良小5年	魚ソーメン汁	卵、とうふ、魚そうめん		だいこん、にんじん、ソイタ	しょうゆ
		納豆みそ	なっとう、みそ、糸けすり	三温糖、大豆油	ねぎ	
24		麦ごはん		米、麦		
		マーボー大根	とうふ、ぶたにく、大豆、み そ	ごま油、でん粉、大豆油	だいこん、たまねぎ、にんじん、たけのこ こら、きくらげ、しいたけ	コチュジャン、テンメンジャン ポークブイヨン
木	幼稚園 屋良小5年	春雨の酢の物	ハム、こんぶ	はるさめ、三温糖、ごま油 ごま	にんじん、きゅうり	しょうゆ、酢
25		カレーピラフ	とりにく	米、麦、大豆油	にんじん、たまねぎ、コーン、ピーマ マッシュルーム、赤パプリカ	チキンブイヨン
		フライドチキン	とりにく	大豆油、小麦粉		
		ジュリエンスープ	ハム	じゃがいも	だいこん、にんじん、キャベツ、セロリ たまねぎ	しょうゆ
金		クリスマスケーキ （卵・ 乳・小麦不使用）		クリスマスケーキ		