

令和2年度 1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。

5. マヨネーズは卵不使用です。

6. 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	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	
5 火		黒米ごはん		米、黒米		
		冬瓜ンブシー	厚揚げ、豚肉、かまぼこ、みそ	三温糖、大豆油	冬瓜、にんじん、こまつな	しょうゆ
		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	酢、しょうゆ
6 水		おそくに	とりにく、うすあげ カマボコ	もち	だいこん、にんじん、ほうれんそう しいたけ	しょうゆ
		麦ごはん		米、麦		
7 木		マーボー豆腐	とうふ、ぶたにく、ダシ、みそ	ごま油、でん粉	たまねぎ、にんじん、たけのこ、こ しいたけ	オイスターソース、ホークブ イオン テンメンジャン、コチュジャン、しょうゆ
		パンパンジー	とり肉、みそ	ごま、三温糖 ごま油	きゅうり、キャブツ、にんじん	酢、しょうゆ
8 金		うちな〜七草がゆ		米、麦	だいこん、ふだんそう、さんとうさい、だいこん葉 からしな、とうがん、ほうれんそう	
	幼稚園	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
		お煮しめ	とりにく、がんもどき	里芋、三温糖	だいこん、にんじん、絹さや、こんにゃく	しょうゆ
9 土		そばろ丼（麦ごはん）		米、麦		
		そばろ丼（具）	ぶたにく、とりにく、とうふ 卵	大豆油、三温糖、黒糖	たまねぎ、にんじん、あお豆	しょうゆ、酢
		冬瓜汁	とりにく		とうがん、にんじん、からしな、しいたけ	しょうゆ
10 日		くだもの			くだもの	
		麦ごはん		米、麦		
11 月		チキンカレー	とりにく	じゃがいも、大豆油、三温糖、小麦粉、米油	たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、ピーマン	カレールウ、チャツネ、しょうゆ、ウスターソース
		ブロッコリーと大根のハニーサラダ	ハム	オリーブ油、三温糖	ブロッコリー、だいこん、キャブツ、にんじん	酢
12 水		麦ごはん		米、麦		
		厚揚げのオイスターソース炒め	あつあげ、ぶたにく	三温糖 ごま油、大豆油、でん粉	たまねぎ、にんじん、こまつな、たけのこ しいたけ	オイスターソース しょうゆ
		大学芋		さつまいも、大豆油、三温糖、ごま 水あめ、でん粉		しょうゆ
13 木		中華スープ	とうふ、魚肉	でん粉	えのきたけ、チカツサイ、きくらげ	しょうゆ、チキンフイオン
		コッペパン		給食パン		
14 金		チリドッグ	チーズ、ウインナー、ぶたにく、ダシ	大豆油	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム	ウスターソース、デミグラスソース
		冬野菜サラダ		ごま、三温糖	ブロッコリー、カリフラワー、コーン にんじん、だいこん	しょうゆ、酢
	幼稚園	ベジタブルスープ	ダシ、ハム	じゃがいも	キャブツ、にんじん、たまねぎ	しょうゆ
15 土		麦ごはん		米、麦		
		じゃがいもとキムチの煮物	ぶたにく	じゃがいも、マロニー 大豆油、三温糖	にんじん、たまねぎ、こ、はくさい 白菜キムチ	しょうゆ
		もやしとコーンのごま和え		ごま、三温糖、ごま油	もやし、にんじん、コーン	しょうゆ、酢
16 日		納豆	なっとう			



令和2年度 1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	
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
18 月	屋良小学校 屋良幼稚園	白菜ととり肉のあんかけ (麦ごはん)		米、麦		
		白菜ととり肉のあんかけ (具)	とり肉	大豆油、三温糖、でん粉	はくさい、たまねぎ、にんじん、しめ じ、こまつな、しいたけ	しょうゆ
		じゃがいものみそ汁	とうふ、油揚げ、わかめ、み そ	じゃがいも	なめこ、えのきたけ、にんじん	
		ごぼう青のりチップ		大豆油、小麦粉	ごぼう、のり	
19 火	食育の日	五穀ごはん		米、五穀米		
		魚のごまみそあんかけ	さば、みそ	三温糖、ごま		
		ゆかりあえ		三温糖	キャベツ、きゅうり、しそ	しょうゆ、酢
		けんちん汁	とうふ	ごま油	だいこん、ごぼう、こんにゃく、にんじ ん 長ねぎ、しいたけ	しょうゆ、煮干しだし
20 水	鬼餅	クファージュシー	ぶたにく、ちきあぎ、ひじき ダケ	米、むぎ、大豆油、三温糖	にんじん、たけのこ にんじん、たけのこ	しょうゆ、チキンブイヨン
		ウサチ	みそ	三温糖、ゴマ	切り干しだいこん、もやし、きゅうり、 にんじん こまつな	しょうゆ、酢
		アーサ汁	とうふ、アーサ		とうがん	しょうゆ
		カーサムーチー		もち米、紅芋、三温糖		
21 木	幼稚園 青少年 センター	みそラーメン	ぶたにく、なると、みそ	中華めん	もやし、長ねぎ、ｺｰﾝ	
		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、にんじん、も やし たけのこ	しょうゆ
		くだもの			バナナ	
22 金		バーガーパン		給食パン		
		ハンバーグのソースかけ	ミートハンバーグ	三温糖、大豆油、でん粉	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム	デミグラスソース、ウスター ソース
		キャベツのサラダ		三温糖、ノンエッグマヨネ	キャベツ、きゅうり、ｺｰﾝ、にんじん	酢
		スライスチーズ	チーズ			
		ポトフ	ハム	じゃがいも	にんじん、たまねぎ、だいこん、キャベツ ブロッコリー	チキンブイヨン、しょうゆ
25 月	学校給食 週 間 29日まで	麦ごはん		米、麦		
		ミヌダル	ぶたにく	ごま、三温糖		しょうゆ
		ほうれん草のごま和え		ごま、三温糖	ほうれん草、もやし、きゅうり	しょうゆ、酢
		魚汁	赤魚、とうふ、みそ		からしな、だいこん	しょうゆ、煮干しだし
26 火		もずく丼(麦ごはん)		米、麦		
		もずく丼(具)	もずく、ぶたにく	三温糖、大豆油、でん粉	にんじん、たまねぎ、ｺｰﾝ 黄パプリカ、赤パプリカ	しょうゆ、ポークブイヨン
		ゆし豆腐	とうふ		ねぎ	しょうゆ
		手作りちんすこう		三温糖、ラード、小麦粉		
27 水		麦ごはん		米、麦		
		パパイヤチャンプルー	とうふ、あぶらあげ、ちきあぎ 糸けすり、ツナ	大豆油	パパイヤ、にんじん、もやし、ｺｰ ﾝ	しょうゆ
		冬瓜と鶏肉の汁	とりにく、こんにゃ		とうがん、にんじん、こまつな、しい たけ	煮干しだし、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		
28 木	幼稚園	麦ごはん		米、麦		
		イカのさらさ揚げ	コウイカ	三温糖、小麦粉、でん粉、 大豆油		しょうゆ
		野菜チャンプルー	厚揚げ、ぶたにく、糸けすり	麩、大豆油	キャベツ、たまねぎ、からしな、にんじん	しょうゆ
		クーリジシ	卵、ぶたにく、あぶらあげ		きくらげ、とうがん、しいたけ	しょうゆ
29 金	屋良小6年 リクエスト 献立	揚げパン	きなこ	給食パン、大豆油 三温糖、アーモンド、黒糖		
		キャベツのサクサクサラダ		クルトン、三温糖、 ノンエッグマヨネーズ	キャベツ、きゅうり、ｺｰﾝ、にんじん、あお豆	酢
		麦のカレーポタージュ	とりにく、とうにゅう	麦、じゃがいも、米油、小麦 大豆油	たまねぎ、にんじん、パセ	チキンブイヨン