



令和3年度 4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。
- 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 鶏肉 セラチン りんご バナナ もも オレンジ キウイフルーツ 松茸 山羊 ｱｰﾓﾄﾞ

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	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	欠食校		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	
7	進級祝い 献立	黒米ごはん クープイリチー		米、黒米 大豆油、三温糖		
水	幼稚園・ 小学校・ 中1年	うじら豆腐	とうふ、かまぼこすり身、ひじき	ごま、大豆油、でん粉	にんじん、グリセリン	
		イナムドッチ	ぶたにく、カマボコ、厚揚げ、みそ		こんにゃく、だいこん、しいたけ	
8		春色ピラフ	レンズまめ、とりにく	米、麦、大豆油	コーン、マッシュルーム、にんじん、あお豆	チキンブイヨン、しょうゆ
		カラフルサラダ	ハム、ガルバンソ、レッドキドニー、マローファットピース	オリーブ油、三温糖	ブロッコリー、カリフラワー、だいこん、にんじん	しょうゆ、酢
木	幼稚園・ 小1年・ 中1年	春野菜のスープ	あさり、とりにく		キャベツ、たまねぎ、にんじん、セロリ、アスパラガス	しょうゆ、煮干しだし
		さくらゼリー		砂糖、水あめ	さくらんぼ果汁	
9		麦ごはん		米、麦		
		ポークカレー	ぶたにく	じゃがいも、米油、大豆油、小麦粉	かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、ピーマン	カレールウ、しょうゆ、チャツネ
金	幼稚園	コールスローサラダ		三温糖、ノンエッグマヨネーズ、	キャベツ、きゅうり、トマト、にんじん	
		さくらゼリー (小1年、中1年のみ)		砂糖、水あめ	さくらんぼ果汁	
12		麦ごはん		米、麦		
		ホイコウロウ	ぶたにく、みそ	大豆油、三温糖、ごま油	キャベツ、ピーマン、たまねぎ、にんじん	テンメンジャン、しょうゆ
		ひじきしゅうまい			ひじきしゅうまい	
月		春雨スープ	わかめ	春雨、ごま油、ごま	にんじん、たまねぎ、はくさい	チキンブイヨン、しょうゆ
		さくらゼリー (幼稚園のみ)		砂糖、水あめ	さくらんぼ果汁	
13		クファージュシー	ぶたにく、チキアギ、ﾀﾞｲ	米、むぎ、大豆油、三温糖	ごぼう、にんじん、こんにゃく	しょうゆ、チキンブイヨン
		いものごま天ぷら	とうにゅう	さつまいも、小麦粉、ごま、大豆油		
火		冬瓜のみそ汁	あぶらあげ、みそ		とうがん、こまつな、えのきたけ	煮干しだし
14		ミートスパゲティ	ぎゅうにく、ぶたにく、ﾀﾞｲ、鶏レバー	スパゲティ、三温糖 オリーブ油	たまねぎ、にんじん、セロリ マッシュルーム、ピーマン、トマト	ウスターソース、しょうゆ
		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、キャベツ、にんじん、セロリ	しょうゆ、煮干しだし
水		フルーツ白玉		白玉だんご	みかん缶、バナナ、シイクァーサー果汁、パイナップル缶、黄桃缶	
		麦ごはん		米、麦		
15		テークニープシー	あつあげ、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、赤魚			しょうゆ
木	幼稚園	納豆みそ	なっとう、みそ、いとけすり	三温糖、大豆油	ねぎ	
		麦ごはん		米、麦		
16		肉豆腐	ぶたにく、とうふ	こんにゃく、三温糖、でん粉	たまねぎ、はくさい、にんじん、長ねぎ	しょうゆ
		大根のみそ汁	あぶらあげ、みそ		だいこん、こまつな、えのきたけ、ねぎ	煮干しだし
金		黒糖大豆	だいず	三温糖、黒糖		



年 組 氏名

令和3年度 4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 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
19	食育の日	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、パプリカ	チキンブイヨン、しょうゆ
月		じゃがいものみそ汁	とうふ、みそ、赤みそ	じゃがいも	なめこ、えのきたけ、ねぎ	煮干しだし
		くだもの			ニューサマー	
20		ジャージャー麺（麺）		中華めん		
		ジャージャー麺（具）	ぶたにく、大豆、みそ	三温糖、大豆油、でん粉	なす、人参、たけのこ、玉ねぎ、長ねぎ	テンメンジャン、ポークブイヨン、しょうゆ
火		中華サラダ	とりささみ、ひじき	春雨、ごま油、三温糖	きゅうり、にんじん	しょうゆ、酢
		わかめスープ	わかめ、とうふ		たまねぎ、とうがん、長ねぎ	しょうゆ、チキンブイヨン
21		麦ごはん		米、麦		
		ちくわの磯辺揚げ	ちくわ、とうにゅう、青のり	大豆油、小麦粉		
水		キャベツのジャコ和え	チリメン、ツナ	三温糖	キャベツ、きゅうり、にんじん	しょうゆ、酢
		さわにわん	ぶたにく		ごぼう、にんじん、だいこん、しいたけ	しょうゆ
22		黒糖パン		給食パン、黒糖		
		チキンのカレームニエル	とりにく	小麦粉		
木	幼稚園	ブロッコリーサラダ	ハム	オリーブ油、三温糖	ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ	酢、しょうゆ
		ヌードルスープ	とりにく	スパゲティー	にんじん	たまねぎ、にんじん、セロリ、マッシュルーム
23		麦ごはん		米、麦		
		肉だんごの甘酢炒め	ミートボール	じゃがいも、大豆油、三温糖、でん粉	にんじん、たまねぎ、ピーマン、たけのこ、しいたけ	しょうゆ、ポークブイヨン、酢
金		小魚のゴマがらめ	カエリ	ごま、三温糖、水あめ		しょうゆ
		トマトと豆腐のスープ	とうふ	でん粉	トマト、きくらげ、長ねぎ、たまねぎ	しょうゆ
26		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、ｺｰﾝ、ピーマン、あお豆、パプリカ	ポークブイヨン
		魚のパン粉焼き	しいら	オリーブ油、パン粉	パセリ	
月	嘉手納中	春のポトフ	カクテルウインナー	じゃがいも	キャベツ、セロリ、たまねぎ、にんじん	チキンブイヨン、しょうゆ
			ひよこまめ		だいこん	
27		麦ごはん		米、麦		
		ししゃもの天ぷら	ししゃも、とうにゅう	大豆油、小麦粉		
火		冬瓜のカレー煮	ぶたにく、チキアギ、あつあげ	大豆油、三温糖、でん粉	とうがん、にんじん、たまねぎ、しめじ	カレールウ、しょうゆ
		ひじきの佃煮	ひじき、いとけすり	ごま、三温糖、水あめ	チンゲン菜、しいたけ	しょうゆ
28		麦ごはん		米、麦		
		麻婆大根	とうふ、ぶたにく、ﾀﾞｲｽﾞ、みそ	ごま油、大豆油、三温糖、でん粉	だいこん、たまねぎ、にんじん、たけのこ、きくらげ、しいたけ、にら	テンメンジャン、しょうゆ、オイスターソース
水		バンウーサー	ハム	はるさめ、ごま、三温糖、ごま油	もやし、きゅうり、にんじん、シークワーサー果汁	しょうゆ、酢
		くだもの			清見	
30		沖縄そば	ぶたにく、かまぼこ	沖縄そば	ねぎ	煮干しだし、しょうゆ
		タマナーチャンブルー	あつあげ、ぶたにく、いとけすり	大豆油、麩	キャベツ、もやし、にんじん、チンゲン菜	しょうゆ
金	屋良幼・嘉小・屋小	手作り紅芋ごまだんご		紅芋、グラニュー糖、もち粉、ごま、大豆油、でん粉		

