

令和3年度 5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 鶏肉 ゼラチン りんご バナナ もも オレンジ キウイフルーツ 松茸 山芋 アーモンド

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。
- 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	
6	こどもの日 献立	竹の子ごはん サバのみそあんかけ	とりにく、あぶらあげ さば、みそ	米、麦、大豆油 三温糖、でん粉	たけのこ、にんじん、シイタケ、あお豆	しょうゆ
木		もずくのすまし汁 かしわもち	もずく 小豆		にんじん、だいこん、えのきだけ、 長ねぎ	しょうゆ、煮干しだし
7		白菜ととり肉のあんかけ丼（麦 ごはん） 白菜ととり肉のあんかけ丼 （具）	とりにく	米、麦 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
金		サンラータン	とうふ	春雨、ごま油、でん粉	にんじん、ねぎ、トマト、えのきだ け	しょうゆ、酢
		小魚のゴマがらめ	カエリ	ごま、三温糖、水あめ	たけのこ、しいたけ	しょうゆ
10		麦ごはん 肉じゃが		米、麦 じゃがいも、三温糖 大豆油	たまねぎ、にんじん、シイタケ、いんげ ん、こんにゃく	しょうゆ、ポークフィヨン
月		わかめとコーンの和え物 くだもの	わかめ、ちくわ とり肉	三温糖、ごま油、ごま	だいこん、にんじん、ｺｰﾝ シークァーサー果汁	しょうゆ、酢
11		コッパン チリコンカン ジュリエヌスープ		給食パン 三温糖、大豆油 じゃがいも		トマトソース、デミグラスソー ス ウスターソース
火		ごぼう青のりチップ		大豆油、小麦粉	だいこん、にんじん、キャブツ、セロリ たまねぎ	しょうゆ
12	アセロラの 日	麦ごはん チキンカレー	とりにく	米、麦 じゃがいも、大豆油、三温糖 小麦粉、ごめ油	たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、ピ ャ	カレールーウ、チャツネ しょうゆ、ウスターソース
水		アセロラポンチ		白玉だんご	みかん缶、バナナ、アセロラ、レモ ﾝ果汁 黄桃缶、寒天、パイン缶	
13		マーボー春雨丼（麦ごはん） マーボー春雨丼（具） 大学芋		米、麦 春雨、大豆油、三温糖、ごま油 でん粉 さつまいも、大豆油、三温糖、 ごま 水あめ、でん粉	たまねぎ、にんじん、たけのこ、ｺ う しいたけ	デジメツジャン、オイスター ソース しょうゆ、ポークフィヨン
木	幼稚園	中華スープ	とうふ、わかめ	ごま、でん粉	えのきだけ、きくらげ、シイタケ、キャ ブツ	しょうゆ
14	屋良小 旧5年1組 考案献立	五穀ごはん 鶏と野菜の黒酢あんかけ	とりにく	米、胚芽米、もちきび、黒 米、赤米 大豆油、三温糖、でん粉 小麦粉	にんじん、たまねぎ、ピ ャ、なす たけのこ、赤パプリカ、しいたけ	しょうゆ、酢、チキンフィヨン
金		ほうれん草のおひたし おすいもの		三温糖 とうふ、わかめ、あさり	ほうれんそう、こまつな、もやし はくさい、しいたけ	しょうゆ、酢 しょうゆ



年 組 氏名

令和3年度 5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動き			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	
17		麦ごはん		米、麦		
		八宝菜	ぶたにく、 うずらたまご	ごま油、でん粉 三温糖、大豆油	しいたけ、ほくさい、チンゲン菜、 たまねぎ にんじん、たけのこ、ヤングコーン	オイスターソース、しょうゆ チキンブイヨン
		焼き餃子	ぎょうざ			
月		中華コーンスープ		でん粉	ｺｰﾝ、たまねぎ、長ねぎ	しょうゆ
18		チリドッグ (コッペパン)		給食パン		
		チリドッグ (チリソース)	ｲﾝﾈｰ、ぶたにく、大豆	大豆油	たまねぎ、にんじん、マッシュル ム	ウスターソース デミグラスソース
火		カットコーン			コーン	
		冬瓜ともずくのスープ	もずく		とうがん、にんじん、えのきたけ	煮干しだし、しょうゆ
19	食育の日	ゆかりごはん		米、砂糖	しそ	
		焼きししゃも	ししゃも		シークァーサー果汁	
水		きんぴらごぼう	ぶたにく、ちきあぎ	大豆油、三温糖、ごま油、ごま	ごぼう、にんじん、こんにやく、あ お豆	しょうゆ
		若竹汁	わかめ		たけのこ、はくさい、えのきたけ	しょうゆ
20	屋良小 旧5年2組 考案献立	オムライス (チキンライス)	とりにく、レンズまめ	米、麦、大豆油、三温糖	にんじん、たまねぎ、ｺｰﾝ、ﾋｰﾏﾝ あお豆、赤パプリカ	ポークブイヨン
		オムライス (オムライスシ ート)	オムライスシート			
		オムライス (ミニケチャップ)			トマト	
木	幼稚園	クラムチャウダー	あさり、とりにく	麦、ごめ油、大豆油、小麦粉	たまねぎ、にんじん、マッシュル ム、ﾊﾟﾁ	チキンブイヨン
		くだもの			みかん	
21		麦ごはん		米、麦		
		マーボー豆腐	とうふ、ぶたにく、大 豆、みそ	三温糖、でん粉 ごま油	たまねぎ、にんじん、たけのこ、ｺ しいたけ	オイスターソース、しょうゆ、 ポークブイヨン テンメンジャン、コチュジャン
金		春雨の和え物	ハム、昆布	はるさめ、三温糖、ごま油 ごま	きくらげ、にんじん、きゅうり	しょうゆ、酢
24		麦ごはん		米、麦		
		豚汁	ぶたにく、あぶらあげ、 みそ	大豆油	こんにやく、ごぼう、にんじん、だ いこん ねぎ、しいたけ	煮干しだし
		ちくわとキャベツのごま和え	ちくわ、いとけすり	ごま 三温糖、ごま油	ｷﾞﾈ、にんじん、もやし、こまつな	しょうゆ、酢
月		納豆	なっとう			
25		揚げパン	きなこ	給食パン、大豆油 三温糖、黒糖 アーモンド		
		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、ごめ油 大豆油、小麦粉	たまねぎ、にんじん、ﾊﾟﾁ	チキンブイヨン
火		キャベツのサラダ		三温糖、ノンエッグマヨネー ズ	ｷﾞﾈ、きゅうり、ｺｰﾝ、にんじん	酢
26		和風スパゲティ	とりにく ツナ	スパゲティ オリーブ油	マッシュルーム、しめじ、たまね ぎ、のり こまつな、しいたけ	チキンブイヨン、しょうゆ
		ちくわのマヨネーズ焼き	ちくわ、糸けすり、大 豆、青のり	ノンエッグマヨネーズ		
水		白菜スープ	とりにく	大豆油、ごま油 でん粉	はくさい、たまねぎ、にんじん、チ ンゲン菜 えのきたけ、しいたけ	しょうゆ
27		麦ごはん		米、麦		
		ウカライリチー	おから、ひじき、ちくわ あぶらあげ、ツナ	大豆油	にんじん、もやし、ｺｰ	しょうゆ
水	幼稚園	クーリジシ	卵、ぶた肉、油あげ		きくらげ、とうがん、しいたけ	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		カレーピラフ	とりにく	米、麦、大豆油、三温糖	にんじん、たまねぎ、コーン、ﾋｰ マッシュルーム、赤パプリカ	しょうゆ、チキンブイヨン
		ハンバーグパインソースかけ	ハンバーグ	三温糖、でん粉	たまねぎ、パイン缶	デミグラスソース、しょうゆ
金		ABCスープ	とりにく	スパゲティ	たまねぎ、にんじん、セロリ マッシュルーム	煮干しだし、しょうゆ
31		麦ごはん		米、麦		
		人参シシリー	卵、いとけすり、ツ ナ	大豆油、麩	にんじん、たまねぎ、ｺｰ	しょうゆ
		もずくのかきあげ	もずく、ちくわ	ごむぎこ、大豆油、でん粉	たまねぎ、にんじん、きくらげ	
月		うちな〜みそ汁	とうふ、ぶたにく、みそ		とうがん、にんじん、こんにやく、 もやし こまつな	煮干しだし