

令和3年 7月 学校給食予定献立表(食物アレルギー詳細を含む)① (7月は②はありません。)

※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

956-3106

食物アレルギーをお持ちのご家庭へ この献立は、自己管理できるための献立です。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 カシューナツ 豚肉 牛肉 鶏肉 セラチン りんご パナナ 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

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・カキ等)、

海藻類(もずく・アサ・のり等)、煮干しだしには、原材料にえび・かに・いかなが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。

6. 練り製品(かまぼこ・チキキ等)は卵不使用。

日	曜日	行事食 欠食	こんだて		おもな材料と体内での動き			調味料
			あかのグループ おもに体をつくる もともになる食品	きいろのグループ おもにエネルギーの もともになる食品	みどりのグループ おもに体の調子を 整えるもともになる食品	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	木	県産青果 無償提供 幼稚園	牛乳 そぼろ丼(麦ごはん) そぼろ丼(具) さわにわん 県産パインのフルーツポンチ	ぶた肉、鶏ひき肉、豆腐、たまご ぶた肉、こんぶ	米、麦 大豆油、黒糖、三温糖	たまねぎ、にんじん、あお豆 ごぼう、にんじん、だいこん、しいたけ、きぬさや	しょうゆ、酢 しょうゆ	
2	金		牛乳 ココア揚げパン キャベツとソーセージのスープ煮 ブロッコリーサラダ	ひよこ豆、ミニウインナー ちくわ、ハム	給食パン、ココア、三温糖、アーモンド、黒糖、大豆油 じゃがいも	キャベツ、たまねぎ、にんじん、だいこん、マッシュルーム ブロッコリー、カリフラワー、コーン、にんじん、きゅうり	チキンブイオン、しょうゆ 酢、しょうゆ	
5	月		牛乳 もずく丼(麦ごはん) もずく丼(具) 大根のみそ汁 あまがし	もずく、ぶた肉 油あげ、みそ 金時豆、緑豆	米、麦 三温糖、大豆油、でん粉	にんじん、たまねぎ、コーン、赤ピーマン、黄ピーマン だいこん、こまつな、えのきたけ	ポークブイオン、しょうゆ 煮干しだし	
6	火		牛乳 ピラフ 麦のポタージュ じゃがいものサラダ	ぶた肉、レンズ豆 とり肉、ハム、あさり、豆乳 ハム	米、麦、オリーブ油、三温糖 麦、小麦粉、こめ油、大豆油	にんじん、たまねぎ、赤ピーマン、ピーマン、コーン たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、セロリ、パセリ	チキンブイオン 酢	
7	水	たなばた 献立	牛乳 あみパン たなばたスープ 夏やさいのラタトゥイユ 星型コロッケ 豚肉のコロッケ	イトヨリ	給食パン ふ	だいこん、たまねぎ、にんじん、オクラ たまねぎ、なす、ズッキーニ、黄ピーマン、赤ピーマン、にんじん、トマト、モウイ、かぼちゃ	煮干しだし、チキンブイオン、しょうゆ しょうゆ、チキンブイオン	
8	木	幼稚園	牛乳 麦ごはん さばのゆず酢かけ ゆかりあえ けんちん汁	さば とうふ	米、麦 三温糖、でん粉 三温糖 ごま油	ゆず キャベツ、きゅうり、しそ だいこん、ごぼう、にんじん、長ねぎ、しいたけ、こんにゃく	しょうゆ、酢 酢、しょうゆ 煮干しだし、しょうゆ	
9	金	7/10 納豆の日	牛乳 麦ごはん シカムドゥチ ゴーヤーチャンプルー 納豆	ぶた肉、カステラ、かまぼこ とうふ、ぶた肉、糸けずり なっとう	米、麦 麩、大豆油	とうがん、しいたけ、ねぎ、こんにゃく ゴーヤー、もやし、たまねぎ、にんじん	しょうゆ しょうゆ	
12	月		牛乳 ミートスパゲティ ベジタブルスープ メンチカツ	牛肉、ぶた肉、大豆 白インゲン豆、ハム	スパゲティ、オリーブ油 じゃがいも 大豆油	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 キャベツ、にんじん、たまねぎ	ウスターソース チキンブイオン、しょうゆ	
13	火		牛乳 なかよしパン へちまのクリーム煮 豚肉とニンニクの芽炒め くわの実ジャム	とり肉、チーズ ぶた肉	給食パン じゃがいも、マカロニ、小麦粉、こめ油 大豆油、ごま油	へちま、たまねぎ、コーン にんにくの芽、たまねぎ、にんじん、たけのこ、もやし グラニュー糖、くわの実、シークァーサー果汁	しょうゆ	
14	水		牛乳 麦ごはん 夏やさいカレー パインサラダ シークァーサーソルベ	ぶた肉	米、麦 じゃがいも、小麦粉、こめ油、三温糖	たまねぎ、にんじん、なす、とうがん、ウンチェー、かぼちゃ パイン缶、キャベツ、きゅうり、にんじん シークァーサー果汁	カレールウ、ウスターソース、しょうゆ、チャツネ	
15	木	県産食材 無償提供 幼稚園	牛乳 夏野菜のジャージャー麺(麺) 夏野菜のジャージャー麺(具) 紅芋きんとん 春雨スープ	ぶた肉、大豆、みそ ぶた肉	中華めん 三温糖、でん粉 べにいも、さとう	しいたけ、なす、にんじん、たけのこ、たまねぎ、モウイ、オクラ 黄桃缶 えのきたけ、にんじん、たまねぎ、こまつな	テンメンジャン、しょうゆ、ポークブイオン 煮干しだし、しょうゆ	
16	金		牛乳 中華ピラフ 卵スープ グルクンのあんかけ	油あげ、ぶた肉、ちくわ たまご グルクン	米、麦、三温糖、ごま油、大豆油 でん粉 小麦粉、三温糖、でん粉	しいたけ、たけのこ、にんじん、あお豆、ごぼう チンゲン菜、コーン、たまねぎ たまねぎ、にんじん、きくらげ	ポークブイオン、しょうゆ 煮干しだし、しょうゆ 酢	
19	月	食育の日 (韓国料理) 嘉幼 嘉小	牛乳 麦ごはん ピビンバ わかめスープ	牛肉、ぶた肉、みそ わかめ	米、麦 三温糖、でん粉、大豆油、ごま、ごま油 ごま	もやし、にんじん、こまつな にんじん、しいたけ、チンゲン菜、たまねぎ	テンメンジャン、しょうゆ、酢 煮干しだし、しょうゆ	
20	火	1学期 前半終業	牛乳 タコライス(米飯) タコライス(ミート) タコライス(野菜) タコライス(チーズ) 冬瓜とえのきのスープ	ぶた肉、牛肉、大豆、レンズ豆 チーズ	三温糖、大豆油	たまねぎ、にんじん キャベツ、きゅうり とうがん、にんじん、えのきたけ、たまねぎ	ウスターソース、トマトソース、ピザソース 煮干しだし、しょうゆ	