

令和3年度 6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

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 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

- 調味場での揚げ油は、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(サバ・シラス・カエリ等)、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・チキアキ等)は卵不使用です。

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 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
				あかのグループ おもに体をつくる もとなる食品	きいろのグループ おもにエネルギーの もとなる食品	みどりのグループ おもに体の調子を 整えるもとなる食品	
1	火		麦ごはん チャオロースー シュウマイのあんかけ 五目スープ 牛乳	ぶた肉 シュウマイ とり肉	米、麦 でん粉、大豆油 でん粉、三温糖 たまねぎ たまねぎ、にんじん、きくらげ、しいたけ、チンゲン菜	ビーマン、赤ビーマン、黄ビーマン、にんじん、たけのこ、たまねぎ、もやし たまねぎ たまねぎ、にんじん、きくらげ、しいたけ、チンゲン菜	しょうゆ、オイスターソース 酢、しょうゆ チキンブイオン、しょうゆ
2	水		麦ごはん 大根のそぼろ煮 レバーケチャップソースかけ じゃがいものみそ汁 牛乳	ぶた肉、チキアギ、厚揚げ ぶたレバー 油あげ、わかめ、みそ	米、麦 三温糖、でん粉 小麦粉、大豆油、三温糖、でん粉 じゃがいも 米、麦 ごま油、でん粉	だいこん、にんじん、たまねぎ、こまつな、しいたけ、たけのこ たまねぎしめじ	しょうゆ ウスターソース、デミグラスソース 煮干しだし
3	木	幼稚園	麦ごはん マーボー冬瓜 パンパンジーサラダ 牛乳	とうふ、ぶた肉、大豆、みそ とり肉	ごま油、でん粉 ごま、三温糖	とうがん、たまねぎ、にんじん、たけのこ、しいたけ、にら きゅうり、もやし、にんじん、キャベツ	しょうゆ、オイスターソース、ポークブイオン、テンメンジャン 酢、しょうゆ
4	金	歯と口の健康週間	かみかみごはん 豚肉のみそ焼き アーサ汁 牛乳	とり肉、チリメン、ちくわ、油あげ ぶた肉、みそ とうふ、あおさ	米、麦、ごま、大豆油、三温糖 三温糖	ごぼう、たけのこ、しいたけ、にんじん とうがん	しょうゆ、煮干しだし 煮干しだし、しょうゆ
7	月		麦ごはん ポークカレー フルーツミックス 牛乳	ぶた肉	米、麦 じゃがいも、小麦粉、こめ油、大豆 あまなつゼリー	にんじん、たまねぎ、ビーマン、かぼちゃ 黄桃缶、みかん缶、かんてん、パイ缶	カレールウ、しょうゆ、チャツネ
8	火		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 牛乳	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 オリーブ油、三温糖	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	しょうゆ、チキンブイオン しょうゆ、酢
9	水		麦ごはん おからのカレー味炒め 冬瓜汁 手作りおかかふりかけ 牛乳	おから、ぶた肉、チキアギ、油あげ ぶた肉、こんぶ 大豆のり、あおのり、糸けずり	米、麦 大豆油、ごま油 ごま、三温糖	にんじん、たけのこ、きぬさや とうがん、しいたけ、にんじん、からしな	しょうゆ しょうゆ しょうゆ
10	木	幼稚園	そぼろ丼(麦ごはん) そぼろ丼(具) さわにわん 果物 牛乳	たまご、ぶた肉、とり肉、とうふ ぶた肉、こんぶ	米、麦 三温糖、黒糖、大豆油	にんじん、たまねぎ、あお豆 ごぼう、にんじん、だいこん、しいたけ、きぬさや オレンジ	しょうゆ、酢 しょうゆ
11	金		ピラフ 麦のポタージュ じゃがいものサラダ 牛乳	ぶた肉、レンズ豆 とり肉、あさり、豆乳 ハム	米、麦、オリーブ油、三温糖 小麦粉、小麦粉、こめ油、大豆油 じゃがいも、マカロニ、三温糖 パンエッグマヨネーズ	にんじん、たまねぎ、赤ビーマン、ビーマン、コーン たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、セロリ、パセリ にんじん、きゅうり、ブロッコリー	チキンブイオン 酢
14	月	グングァチグニチ	もずく丼(麦ごはん) もずく丼(具) 大根のみそ汁 あまがし 牛乳	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 三温糖、黒糖、麦	にんじん、たまねぎ、コーン、赤ビーマン、黄ビーマン 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
15	火		ミートスパゲティ ベジタブルスープ メンチカツ 牛乳	牛肉、ぶた肉、大豆 ハム メンチカツ	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、ビーマン、トマト キャベツ、にんじん、たまねぎ	ウスターソース しょうゆ、チキンブイオン
16	水		麦ごはん さばのゆず酢かけ ゆかりあえ けんちん汁 牛乳	さば とうふ 油あげ、ぶた肉、ちくわ	米、麦 三温糖、でん粉 三温糖 こんやく、ごま油 米、麦、三温糖、ごま油、大豆油	ゆず キャベツ、きゅうり だいこん、ごぼう、にんじん、長ねぎ、しいたけ しいたけ、たけのこ、にんじん、あお豆、ごぼう	酢、しょうゆ しょうゆ、酢 しょうゆ、煮干しだし しょうゆ、ポークブイオン
17	木	幼稚園	中華ピラフ 卵スープ グル昆のあんかけ 牛乳	たまご グル昆	でん粉 小麦粉、三温糖、でん粉 大豆油	チンゲン菜、コーン、たまねぎ たまねぎ、にんじん、きくらげ	しょうゆ、煮干しだし 酢
18	金	食育の日(韓国)	ビビンバ(麦ごはん) ビビンバ(肉みそ) ビビンバ(ナムル) わかめスープ 牛乳	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、三温糖	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 酢、しょうゆ しょうゆ、煮干しだし

令和3年度 6月 学校給食予定献立表(食物アレルギー詳細を含む) ②

※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

年 組 氏名

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 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
				あかのグループ おもに体をつくる もとなる食品	きいろのグループ おもにエネルギーの もとなる食品	みどりのグループ おもに体の調子を 整えるもとなる食品	
21	月		麺 みそラーメン デーコンブシー 果物	ぶた肉,なると,みそ 厚揚げ,ぶた肉,チキアギ	中華めん 三温糖	もやし, 長ねぎ,コーン,にんじん だいこん,にんじん,こまつな,こんにやく バナナ	しょうゆ
22	火	慰霊の日 献立	ホロホロジュース やさいチャンプルー 焼きいも	ぶた肉,油あげ 厚揚げ,ぶた肉,糸けずり	米,麦 麩,大豆油 さつまいも	にんじん,だいこん,こまつな キャベツ,もやし, にんじん	しょうゆ, ポークフィオン しょうゆ
24	木	幼稚園	コッペパン ポークビーンズ コールスロー 手作り紅芋ジャム	ぶた肉,だいず,ポークビーンズ	給食パン じゃがいも,三温糖,小麦粉,こめ 油,大豆油 ノンエッグマヨネーズ,三温糖	たまねぎ,にんじん,セロリ,パセリ,トマト キャベツ,きゅうり,コーン,にんじん,赤ピーマ ン,レモン果汁	デミグラスソース,ウスターソース, 酢
25	金		麦ごはん 厚揚げの中華炒め タイビーエン 果物	ぶた肉,厚揚げ ぶた肉,うずらの卵	米,麦 大豆油,三温糖,でん粉 はるさめ,ごま油,でん粉	キャベツ,にんじん,たけのこ,こまつな はくさい,にんじん,しいたけ,たまねぎ,きめ さや グレープフルーツ	しょうゆ, オイスターソース しょうゆ, 煮干しだし,
28	月	嘉手納小・ 屋良小・嘉 幼・屋良幼	麦ごはん 五目金平 魚ソーメン汁 梅みそ	ぶた肉,チキアギ,油あげ イトヨリ,とうふ, 錦糸卵 ぶた肉,みそ,糸けずり	米,麦 ごま,大豆油,ごま油 大豆油, 三温糖	ごぼう,にんじん,さやいんげん, こんにやく とうがん,にんじん,しいたけ 梅肉	しょうゆ 煮干しだし, しょうゆ
29	火		パーカーハウスパン ドライカレー ツナサラダ 麦とやさいのスープ	ぶた肉,牛肉,大豆 ツナ とり肉	給食パン 三温糖,大豆油 三温糖,オリーブ油 麦,じゃがいも,大豆油	たまねぎ,にんじん,ピーマン,赤ピーマン, マッシュルーム,レーズン キャベツ,きゅうり,にんじん,ブロッコリー, コーン,シークァーサー果汁 たまねぎ,にんじん,セロリ,だいこん	トマトソース, カレールウ,ウスター ソース しょうゆ, 酢 しょうゆ, 煮干しだし
30	水		麦ごはん 麩リチー 小魚のごまがらめ うちな〜みそ汁	たまご,ツナ カエリ とうふ,ぶた肉,みそ	米,麦 麩,大豆油 ごま,三温糖,水あめ	にんじん,キャベツ,たまねぎ,もやし とうがん,にんじん,こまつな, こんにやく	しょうゆ しょうゆ 煮干しだし

えいせいでき しょくじ 衛生的な食事のための3つのポイント

①つけない

- 料理をするときや食べる前には手をせっけんでていねいに洗う。



ていねいに洗って、細菌やウイルスを洗い流しましょう。

箸の柄や箸、箸などをさわったときは、とくに整入りに！

※まな板・包丁は肉用と野菜用に使い分けましょう。肉を切るときは、きれいに洗った牛乳パックを広げて使う(1回ごとの使いきり)にするのもいいですね。

肉



野菜



※給食では、食中毒予防対策を兼ね、肉や箸を給食室で切ることはありません。あらかじめ分量で切ったものを納品していただいています。

③やっつける

- 至で食べるもの以外は、十分に火を通してから食べる。(とくに肉の生焼けには注意が必要です)

※給食では、原則として、すべての食品を加熱します(中心部が75℃で1分以上、ノロウイルス汚染のおそれがあるものは85~90℃で90秒以上)。

②ふやさない

- 料理を室温のまま長時間放置しない。



至塩かい温度(35℃前後)は、細菌が増えやすい危険な温度です。

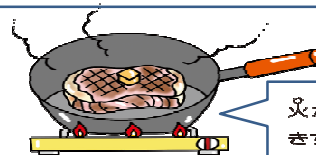


保存するときは小分けにして温度を素早く下げましょう。1餐分に分けておくとともに衛生箱です。

※給食では、調理後2時間以内に食べるようにしています。

※調理器具、箸、ふせんなどはきれいに洗い、すばやく乾燥させましょう。
※給食では、箸はきれいに洗った後、さらに「消毒保管庫」で乾燥・消毒しています。

細菌は温かくて、よこれていて、じめじめしていて、さらに食べ物の栄養があるところが大好き♡



火が通りにくいものは、串まできちんと火が通ったか、確認しましょう。