

# 2020年 5月 学校給食予定献立表 (食物アレルギー詳細を含む)

※材料の都合等により献立や食材を変更すること場合があります。

嘉手納町立学校給食共同調理場 TEL 956-3106

**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

アーモンド、あわび、いか、いくら、鯖、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

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。

日	行事等	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	
21	欠食	★毎日牛乳がつかます	おもに体をつくるものとなる食品	おもにエネルギーのものとなる食品	おもに体の調子を整えるものとなる食品	
		クープジュース	ぶたにく、※チキアキ、大豆、昆布	米、麦	にんじん、ねぎ、しいたけ	大豆油、チキンブイヨン、醤油、酒
木	小1年、中1年、幼稚園	つちなみそ汁	※豆腐、ぶたにく		だいこん、にんじん、しめじ	煮干しだし、みそ
		芋天ぷら		さつまいも		大豆油、小麦粉、でん粉
22	小1年、中1年	麦ごはん		米、麦		
		ビーフカレー	牛肉	じゃがいも	にんじん、たまねぎ、ピーマン、セロリ、りんご	小麦粉、チャップ、ウスターソース、米油、カレールー、カレー粉、大豆油
25	月	アセロラフルーツポンチ		白玉餅だんご	黄桃、みかん、バナナ、アセロラ、レモン、蓬天、パイナップル	
		ピラフ	ぶたにく	米、麦	にんじん、たまねぎ、ピーマン、にんにく	大豆油、チキンブイヨン、オリーブ油、ワイン
26	火	野菜スープ	白インゲン豆	じゃがいも	キャブ、にんじん、セロリ、たまねぎ	醤油、チキンブイヨン、ワイン
		ハンバーグのソースがけ	※ハンバーグ		いんげん	ケチャップ、デミグラスソース、ウスターソース、三温糖、でん粉、大豆油
27	水	さくらゼリー			※さくらゼリー	
		麦ごはん		米、麦		
28	欠食：幼稚園	筑前煮	とりにく		しょうが、だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけ	醤油、みりん、大豆油、酒、三温糖、酢
		白花豆コロッケ		※白花豆コロッケ	ごぼろ、しいたけ	大豆油
29	金	春キャベツの梅あえ	糸けずり	ごま	キャブ、だいこん、からしな、しめじ、ヨー	醤油、三温糖、酢
		オムライス (チキンライス)	とりにく、大豆	米、麦	にんじん、たまねぎ、ピーマン、にんにく	ポークブイヨン、大豆油、ワイン
29	金	オムライス (薄焼き卵)	※薄焼き卵		マッシュルーム、トマト	ケチャップ、パプリカ粉
		オムライス (ケチャップ)				ケチャップ
29	金	ポトフ	※ウイカー	じゃがいも	にんじん、たまねぎ、だいこん、キャブ	ワイン
		かしわもち		※かしわもち	フロッコリー	
28	欠食：幼稚園	麦ごはん		米、麦		
		チンゲン菜スープ	※中華風つくね		チンゲン菜、えのきだけ、しいたけ	でん粉、酒、醤油
29	金	中華こんにゃく炒め	※ツナ		だしのこ、にんじん、キャブ、ピーマン、こんにゃく	オイスターソース、醤油、大豆油、ごま油
		シュウマイ		※シュウマイ	にんにく、しょうが、赤パプリカ	
29	金	わかめごはん	※炊き込みわかめ	米、麦		
		菜の花入りすまし汁			菜の花、だしのこ、長ねぎ、しょうが	醤油
29	金	七宝豆	とりにく、大豆、こんぶ		こんにゃく、にんじん、ごぼう、しいたけ、あお豆	三温糖、醤油、大豆油
		グルクンのから揚げ	グルクン			小麦粉、でん粉、大豆油

今年度も嘉手納町の子どもたちの健やかな成長のために  
「安全・安心・おいしい・生きた教材となる給食作りに頑張っていきます。」  
よろしくお願ひ致します。  
嘉手納町立学校給食共同調理場

# 2020年5月学校給食調味料・加工食品等表示一覧

嘉手納町立学校給食共同調理場 TEL 956-3106

調味料・加工食品名	原材料名	調味料・加工食品名	原材料名
醤油	大豆・小麦	ノンエッグマヨネーズ	大豆
みそ	大豆	チリソース・ケチャップ	無
赤だし	大豆・さば・鶏肉	パプリカ粉・チリパウダー	無
酢	小麦	トマトソース	大豆
煮干しだし	さば	ピザソース	大豆・りんご
チキンブイヨン	鶏肉	チャツネ	りんご
ポークブイヨン	豚肉・鶏肉	ウインナー	豚肉
ウスターソース	大豆・りんご	ハム	豚肉・大豆・鶏肉
オイスターソース(かきソース)	かきエキス	ベーコン	豚肉・大豆
カレールー	小麦・牛肉・鶏肉・大豆	中華麺・沖縄そば	小麦・大豆
ホワイトルー	小麦・乳・大豆・鶏肉・牛肉	スパゲティ・マカロニ・うどん	小麦
ハヤシルルー	小麦・大豆・牛肉	学校給食用パン	小麦・乳・大豆
デミグラスソース	小麦・鶏肉	さくらゼリー	無
チキアギ・なると かまぼこ・ポール天 魚のすりみ・ちくわ 魚そうめん・糸かまぼこ	無し	白玉餅だんご	無
		ハバ-グ	豚肉・鶏肉・大豆
		ツナ	無
		フレンチドレッシング	無
チーズ・粉チーズ 脱脂粉乳・ヨーグルト バター・生クリーム	乳	ポ-ド-ツ	小麦・大豆・豚肉
		シュウマイ	乳・豚肉・鶏肉・大豆・小麦
		薄焼き卵	卵・大豆
マーガリン	乳・大豆・豚肉	中華つくね	小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉
ごま油	ごま	白花豆コロッケ	小麦・乳・大豆
大豆油	大豆	梅肉	大豆・りんご
豆腐・うす揚げ・油揚げ 厚揚げ・おから・あお豆 高野豆腐・納豆・きな粉 豆乳	大豆	かしわもち	無
		炊き込みわかめ	無
		五穀米	大豆・ごま
七味唐辛子	ごま	カラフルボール	大豆
テンメンジャン	小麦・大豆・ごま		
コチュジャン	大豆		
豆板醤	無し		

この一覧表は、学校給食予定献立表（食物アレルギー詳細を含む）で使用する調味料・加工食品等について、食品衛生法に基づくアレルギー対象表示義務7品目及び推奨21品目を含む28品目を表示しています。

●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-モト