

令和4年12月 アレルギー献立表

豊見城市学校給食センター
電話(098) 850-4585

ア…アレルギー対象原材料を含みます。
卵…卵 乳…乳及び乳製品 麦…小麦 ピ…落花生(ピーナッツ) そ…そば エ…えび カ…かに
あ…あわび 鶏…鶏肉 牛…牛肉 豚…豚肉 ゼ…ゼラチン サ…さけ さ…さば 豆…大豆 い…いくら イ…イカ
カシ…カシューナッツ ま…まつたけ パ…パナナ パ…パイン マ…マンゴー オ…オレンジ リ…りんご キ…キウイフルーツ
ゼ…ゼラチン や…やまいも も…もも アモ…アーモンド く…くるみ こ…ごま ※義務表示及び推奨表示含む原材料を表示しています。

日	曜日	こんだて	(あか) おもに体をつくるものになる食品	(きいろ) おもにエネルギーのもとになる食品	(みどり) おもに体の調子を整えるものになる食品	調味料
1	木	なかよしパン⑦麦、乳、豆 ジャイアンシチュー⑦鶏、 豆、麦、豚	脱脂粉乳 鶏肉、白いんげん豆、豆乳	小麦粉、砂糖、ショートニング 紅イモ、じゃがいも、大豆油、小麦粉、 乳不使用マーガリン	にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、マツ シュルーム	イースト チキンブイヨン、乳なし ホワイトルウ
		マッシュルーム製造工場では小麦、乳、牛肉、鶏肉、豚肉、大豆、ゼラチンを含む製品を製造しています。				
		のび太のサラダ⑦豆	ツナ	マヨネーズ(卵抜き)、オリーブ油、 三温糖、大豆油	ブロッコリー、きゅうり、にんじん、 コーン、にんにく	酢
2	金	ごはん⑦無 冬瓜と厚揚げの煮もの⑦ 豚、豆、鶏、麦	豚肉、かまぼこ、厚揚げ	こめ 三温糖	とうがん、にんじん、小松菜、こんにゃく	かつお節、ポークブイ ヨン、みりん、酒、しょう ゆ
		チキンナゲット⑦麦、豆、 鶏、豚	鶏肉、大豆	コーンスターチ、パン粉、豚脂、小麦 粉、なたね油、パーム油、大豆油、で んぷん	にんにく	しょうゆ、チキンスー プ、香辛料、しょうゆ、 ポークエキス
5	月	ごはん⑦無 キムチステーキ⑦豚、 麦、豆、り、さ、乳	豚肉、油揚げ、チーズ	こめ 三温糖、大豆油、じゃがいも	にんにく、にんじん、玉ねぎ、あお豆、 こんにゃく、白菜キムチ	酒、しょうゆ、みりん、か つお節
		ギョーザ⑦麦、豆、豚	豚肉	豚脂、でんぷん、大豆油、砂糖、小麦 粉	きゃべつ、玉ねぎ、にら、しょうが	しょうゆ、香辛料
		レモンゼリー⑦無	寒天	砂糖、水あめ	レモン果汁	
		本品製造工場ではえび、かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造しています。				
6	火	わかめごはん⑦無 魚ソーメン汁⑦豚、鶏、 麦、豆	わかめ かまぼこ、もずく	こめ、砂糖	白菜、にんじん、長ねぎ、えのきたけ	かつお節、ポークブイ ヨン、しょうゆ
		豚肉の柳川風⑦豚、豆、 卵、ご、麦、鶏	豚肉、油揚げ、卵、高野豆腐	ごま油、三温糖、ごま、大豆油	ごぼう、玉ねぎ、パクチョイ、しいた け、しょうが	しょうゆ、みりん、かつ お節、ポークブイヨン
		オレンジ1/4⑦オ			オレンジ	
7	水	ごはん⑦無 鶏団子中華スープ⑦麦、 豆、鶏	鶏団子	こめ 鶏団子(パン粉)	だいこん、にんじん、しいたけ、長ね ぎ	かつお節、チキンブイ ヨン、しょうゆ
		鶏団子の製造工場では卵・乳成分を含む製品を製造しています。				
		ルーロー飯(具)⑦豚、 麦、豆	豚肉	黒糖、大豆油、ネギ油、でんぷん	玉ねぎ、小松菜、にんじん、ねぎ、た けのこ、しいたけ、しょうが	オイスターソース、み りん、酒、しょうゆ
8	木	ごはん⑦無 お事汁(おこしじる)⑦豚、 鶏、豆	豚肉、金時豆、みそ	こめ じゃがいも、里芋	大根、にんじん、ごぼう、こんにゃく、し いたけ	かつお節、ポークブイ ヨン
		手づくりふりかけ⑦ご、 麦、豆	しらすぼし、糸けずり	ごま、ごま油、三温糖	小松菜	酒、しょうゆ
		カミカミかわはぎ天ぷら⑦ 麦、豆	かわはぎ	小麦粉、パン粉、大豆油、砂糖		
9	金	中華麺⑦麦		小麦粉、なたね油、水あめ	本製品は、卵を使用した設備で製造しています。	
		ちゃんぽん麺の具⑦鶏、 麦、豆、ご、豚	鶏肉、かまぼこ	ごま油、大豆油、でんぷん	にんにく、きくらげ、たけのこ、コーン、 にんじん、白菜、チンゲン菜、えのき たけ、しょうが	しょうゆ、酒、みりん、八 宝菜の素、オイスター ソース、ポークブイ ヨン、かつお節
		シューマイ⑦豚、麦 バナナ⑦パ	豚肉	皮(小麦粉)、でんぷん、砂糖	たまねぎ、しょうが バナナ	
12	月	ごはん⑦無 僧兵汁(そうへいじる)⑦ 豚、豆、鶏	豚肉、みそ	こめ 里芋	大根、にんじん、小松菜、にんにく	かつお節、チキンブイ ヨン
		親子丼の具⑦鶏、卵、豆、 麦	鶏肉、ちくわ、卵	大豆油、三温糖	にんじん、たまねぎ、きゃべつ、グリ ンピース、にんにく	酒、みりん、しょうゆ
		りんご1/6⑦り			りんご	
13	火	揚げパン(中学校)⑦麦、 乳、豆	脱脂粉乳、きなこ	小麦粉、砂糖、ショートニング、黒糖、 大豆油		イースト
		コッペパン(小学校)⑦麦、 乳、豆	脱脂粉乳	小麦粉、砂糖、ショートニング		イースト
		ポークビーンズ⑦豚、豆、 鶏、麦	豚肉、大豆	じゃがいも、大豆油、三温糖	玉ねぎ、トマト、マッシュルーム、に んにく	ポークブイヨン、ウス ターソース、ポーク ビーンズ缶、トマトソ ース、ケチャップ
		マッシュルーム製造工場では小麦、乳、牛肉、鶏肉、豚肉、大豆、ゼラチンを含む製品を製造しています。				
		ビタミンサラダ⑦豆、オ、り	ツナ	大豆油	かぼちゃ、ブロッコリー、きゅうり、 コーン、玉ねぎ、にんじん、オレンジ 果汁、レモン果汁、りんご果汁	にんじンドレッシング
		チョコジャム(小学校)⑦ 乳、豆	大豆、脱脂粉乳	植物油、砂糖、ココア	本品工場では、小麦、落花生(ピーナッツ)を含む製品を製造しています。	
14	水	ごはん⑦無 根菜マーボー豆腐⑦豚、 豆、麦、牛、ゼ、ご、鶏	豚肉、高野豆腐、豆腐、みそ	こめ ごま油、大豆油、でんぷん	とうがん、にんじん、玉ねぎ、たけの こ、れんこん、あお豆、しょうが	麻婆豆腐の素、コチュ ジャン、テンメンジャン、 しょうゆ、オイスター ソース、ポークブイ ヨン
		ささみのシークワサーサ ラダ⑦鶏、麦、豆	鶏肉、寒天	春雨、三温糖、オリーブ油	きゅうり、にんじん、もやし、シー クワサー果汁	酢、しょうゆ

日	曜日	こんだて	おもに体をつくるものになる食品 (あか)	おもにエネルギーのもとになる食品 (きいろ)	おもに体の調子を整えるものになる食品 (みどり)	調味料
15	木	ごはんの無 アーサー入りゆし豆腐汁の豆 チキナーイリチーの豚、豆、麦 かぼちゃ天ぷらの麦、豆	ゆし豆腐、アーサー、みそ 豚肉、チキアギ、ツナ、高野豆腐	こめ 大豆油 小麦粉、でんぷん、大豆油、なたね油、パーム油	からしな、玉ねぎ、にんじん、もやし、小松菜、にんにく かぼちゃ	かつお節 しょうゆ
16	金	ごはんの無 サムゲタン風スープの鶏、麦、豆 キンパ井の具の牛、豆、ご、麦、り、さ お芋の大福の無	鶏肉 牛肉、かまぼこ、ツナ、高野豆腐、のり	こめ 無圧ペン麦、でんぷん ごま油、三温糖、ごま、でんぷん さつまいも、もち粉、砂糖、なたね油、水あめ、コーンスターチ	にんじん、大根、長ねぎ、しいたけ、にんにく、しょうが ほうれん草、にんじん、白菜キムチ、にんにく	かつお節、チキンブイヨン、しょうゆ しょうゆ、みりん、酒、テンメンジャン
19	月	ごはんの無 シブインブシーの豚、豆、鶏、麦 ウミンズ(梅みそ)の豆、りやきのりの無 ごはんの無	豚肉、かまぼこ、厚揚げ みそ、糸けずり のり	こめ 三温糖 三温糖、大豆油	冬瓜、にんじん、小松菜、こんにゃく 梅びしお	かつお節、ポークブイヨン、みりん、酒、しょうゆ みりん
20	火	ごはんの無 ポークカレーの豚、鶏、乳、麦、豆、り フルーツ白玉の豆、も、パ	豚肉、鶏レバー、脱脂粉乳 黒豆	こめ じゃがいも、マーガリン、小麦粉、大豆油、生クリーム もち米、でんぷん、砂糖	にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、コーン、にんにく みかん、もも、梨、ぶどう、パイナップル、チェリー	カレー粉、カレールウ、ウスターソース、ケチャップ、デミグラスソース、チャツネ
21	水	トマトの木こり風スパゲティの麦、豆、豚、鶏 気仙沼カツオカツの麦、豆 みかん(オレンジの場合はオ)	豚肉、鶏レバー、ツナ かつお	スパゲティ(小麦)、大豆油、オリーブ油、三温糖 パン粉、砂糖、小麦粉、植物油、大豆油、でんぷん	にんじん、玉ねぎ、しめじ、しいたけ、えのきたけ、トマト、にんにく 玉ねぎ、しょうが みかん (オレンジに変わる場合があります)	ポークブイヨン、デミグラスソース、ウスターソース、ケチャップ、トマトピューレ しょうゆ
22	木	トゥンジージュシー(中学校)の豚、豆、鶏、麦 ひじきごはん(小学校)の麦、豆、鶏 かぼちゃのみそ汁の豚、豆 ししゃもフライの麦、豆	豚肉、かまぼこ、厚揚げ、ひじき ひじき、鶏肉、油揚げ、大豆 豚肉、油揚げ、みそ 子持ちししゃも	米、無圧ペン麦、田芋、大豆油、紅芋 米、砂糖 パン粉、小麦粉、大豆油、バター粉	にんじん、ねぎ、しいたけ にんじん、こんにゃく、しいたけ かぼちゃ、玉ねぎ、小松菜、にんじん、しいたけ	かつお節、ポークブイヨン、しょうゆ、酒、みりん しょうゆ、鰹節エキス、魚介エキス、みりん、魚介エキス、かきエキス、昆布、椎茸エキス かつお節
23	金	ごはんの無 ぎやべつのコンソメスープの麦、豚、鶏、豆 タコスミートの牛、豚、豆、麦、鶏 スライスチーズの乳 いちごモンブランの豆	牛肉、豚肉、高野豆腐 乳 豆乳、寒天	こめ じゃがいも、ABCマカロニ(小麦) 大豆油 白餡、砂糖、米粉水あめ、ココア、さつまいも、でんぷん	きゃべつ、にんじん、玉ねぎ にんじん、玉ねぎ、にんにく、トマト	ポークブイヨン、かつお節、しょうゆ ウスターソース、ケチャップ、クッキングソース、しょうゆ、ポークブイヨン、トマトピューレ、カレー粉、ナツメグ、テリミックス、クミン、パプリカ

調味料名	アレルギー	調味料名	アレルギー
ポークブイヨン	鶏、豚	ポークビーンズ缶	麦、豆、豚
チキンブイヨン	鶏	カレールウ	麦、豆、り
テンメンジャン	麦、豆	乳不使用マーガリン	豆
コチュジャン	豆		
みそ	豆		

※食物アレルギーのある児童生徒は、給食を食べる前に献立の内容を必ず確認しましょう。
 家庭、学級においても毎日確認してください。
 ※材料・天候・その他により献立を変更する場合があります。
 ※チキンブイヨン、ポークブイヨンは、小麦、大豆、豚肉、もも、りんご、ゼラチンを含む製品の同一ライン上で製造しています。
 ※かまぼこは基本的に卵なしの製品を使用しております。
 ※かまぼこ、ポール天、魚そうめん等の練り製品工場では、卵、小麦、乳、イカ、やまいもを含む製品を生産しています。
 原材料の魚は、えび・かにを食べています。
 ※しょうゆ・酢に含まれている「大豆・小麦」は醸造過程で消失しますので、アレルギーに表示しない場合があります。
 ※アーサー・もずくの養殖場には、ヨコエビ類が生息しています。※ヨコエビは、食物アレルギーの表示対象外です。
 ※カワハギ、わかめ、のり、カエリ、きびなご、カタクチイワシ、しらすは、えび、かにが混ざる漁法・生息域で捕獲されています。
 ※大量調理を行うため、調理場においては微量のアレルゲンの混入(コンタミネーション)を完全に避けることはできません。
 ※揚げ物に使用する大豆油は、2~3回程度使用しております。
 ※詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は、給食センターまでお問合せ下さい。
 ※シママース、こしょうの表示はしていません。