

令和5年4月 食材詳細献立表

豊見城市学校給食センター

電話(098) 850-4585

表示義務(特定原材料)7品目	
卵,乳,小麦,落花生(ピーナッツ),えび,そば,かに	その他
大豆,さけ,さば,いか,いくら,オレンジ,キウイ,バナナ,もも,りんご,山芋,くるみ,カシューナッツ,ごま,パイン,マンゴー,アーモンド,牛肉,豚肉,鶏肉,ゼラチン,あわび,まつたけ	

※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。
 ※材料・天候・その他により献立を変更する場合があります。
 ※アーサー・もずくの養殖場には、ヨコエビ類(食物アレルギー表示外)が生息しています。
 ※カワハギ、海産類、小魚類は、えび、かにが混ざる漁法・生息域で捕獲されています。
 ※かまぼこ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。
 ※大量調理を行うため、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。

日	曜日	こんだて	(赤)主に体をつくるものになる食品	(黄)主にエネルギーのもとになる食品	(緑)主に体の調子を整えるものになる食品	調味料
10	月	ごはん ポークカレー フルーツ白玉	豚肉,鶏レバー,豆乳 黒豆	ごめ じゃがいも,乳無マーガリン,小麦粉, 大豆油,乳無ルウ 白玉だんご,砂糖	にんじん,玉ねぎ,かぼちゃ,ブロッコ リー,コーン,にんにく みかん,もも,洋なし,ぶどう,パイン, チェリー	小麦,大豆,鶏肉 大豆
11	火	ごはん シブインブシー ツナ入りアングルスー ミニトマト	豚肉,かまぼこ,厚揚げ ツナ,みそ,糸けすり	ごめ 三温糖 三温糖,大豆油	冬瓜,にんじん,小松菜,こんにやく ミニトマト	小麦,大豆,鶏肉 大豆
12	水	ごはん じゃがいものみそ汁 もずく丼(具) お祝いデザート(カップケーキ)	無塩せきポーク,みそ もずく,豚肉	ごめ じゃがいも 大豆油,三温糖,てんぷん	玉ねぎ,にんじん,チンゲン菜 玉ねぎ,コーン,にんじん,ピーマン, しょうが	鶏肉 小麦,大豆
13	木	ごはん コッペパン 子キンのトマトクリーム煮 ツナサラダの具 清美オレンジ	豆乳,おから 脱脂粉乳 鶏肉,白いんげん豆 ツナ	砂糖,米粉,植物油,コーンスターチ 小麦粉,砂糖,ショートニング じゃがいも,大豆油,小麦粉,乳無マ ーガリン,乳無ルウ,三温糖 ノンエッグマヨネーズ	いちご果汁 玉ねぎ,トマト,にんじん,マッシュルー ム,にんにく きゃべつ,きゅうり,にんじん,コーン オレンジ	大豆 小麦,大豆,豚肉,鶏肉 小麦,大豆
14	金	ひじきごはん(小学校) クープジュシー(中学校) 春きゃべつのみそ汁 ナムクジアンダーギー	ひじき,鶏肉,油揚げ,大豆 豚肉,かまぼこ,昆布 油揚げ,もずく,みそ	ごめ,砂糖 ごめ,無圧ペン麦,大豆油 じゃが芋,砂糖,紅芋,てんぷん,大豆 油	にんじん,こんにやく,しいたけ にんじん,しいたけ,ねぎ きゃべつ,にんじん,長ねぎ	小麦,大豆,カキエキス 小麦,大豆,鶏肉
17	月	ごはん 肉じゃが もずく厚焼き卵 ナッツと魚	豚肉,油揚げ たまご,もずく カタクチイワシ	ごめ 三温糖,大豆油,じゃがいも てんぷん,植物油 ざとう,ごま,アーモンド,かぼちゃの 種,植物油	にんにく,にんじん,たまねぎ,あお豆, こんにやく	小麦,大豆 小麦,大豆
18	火	ごはん マーボー大根 蒸し餃子	豚肉,高野豆腐,みそ,豆腐 豚肉,鶏肉,大豆粉	ごめ ごま油,大豆油,てんぷん 豚脂,てんぷん,砂糖,小麦粉,植物油	だいこん,にんじん,玉ねぎ,にら,たけ のこ,しょうが きゃべつ,玉ねぎ,にら,しょうが	小麦,牛肉,ゼラチン,鶏 肉 小麦
19	水	きのこの和風スパゲッティ かぼちゃひきにくフライ りんご	鶏肉,無塩せきベーコン 豚肉	ごめ ごま油,大豆油,てんぷん,パン 粉,小麦粉	にんじん,玉ねぎ,しめじ,マッシュ ルーム,えのき,小松菜,にんにく かぼちゃ,玉ねぎ りんご	小麦,大豆 小麦,大豆
20	木	ごはん なかみ汁 フーチャンブルー 味付のり オレンジ	豚肉,豚なかみ ふ(小麦),たまご,無塩せきポーク, 豆腐 のり,昆布,削り節,いりこ	ごめ 大豆油 砂糖	しいたけ,こんにやく,しょうが にんじん,きゃべつ,もやし,にら しいたけ オレンジ	鶏肉,小麦,大豆 鶏肉,小麦,大豆
21	金	もずくのヤファラジュシー ていだあえ うりずんバーグ アガラサー(上田小・豊見城小・豊崎 小・伊良波小・豊見城中) アガラサー(とよみ小・長嶺小・聖空 小・ゆたか小・長嶺中・伊良波中)	鶏肉,チキアギ,油揚げ,もずく ツナ,高野豆腐 鶏肉,豆腐,おから	ごめ,無圧ペン麦,大豆油 植物油,砂糖,てんぷん,大豆油 小麦粉,粗糖,黒糖,糖蜜 小麦粉,黒糖	だいこん,にんじん,ねぎ,しいたけ きゃべつ,きゅうり,パパイア,にんじ ん,コーン,ゆず果汁,レモン,ライム たまねぎ,にんじん,にんにく,しょうが	小麦,大豆 大豆 大豆
24	月	きなこ揚げパン(中学校) 黒糖パン(小学校) コーンチャウダー キャベツのセサミサラダ	脱脂粉乳,きなこ 脱脂粉乳 鶏肉,豆乳 鶏ささみ	小麦粉,砂糖,ショートニング,黒糖, 大豆油 小麦粉,砂糖,ショートニング,黒糖 無圧ペン麦,じゃがいも,大豆油,小麦 粉,乳無マーガリン,乳無ルウ ごまドレッシング,すりごま,三温糖	にんじん,玉ねぎ,白菜,しめじ,コー ン,にんにく,ベイリース きゃべつ,にんじん,きゅうり	大豆 大豆 大豆 小麦,大豆
25	火	ごはん 鶏のすきやき風 さばのしょうが煮 オレンジ	鶏肉,豆腐 さば	ごめ 大豆油,三温糖 砂糖,てんぷん	こんにやく,にんじん,玉ねぎ,白菜,小 松菜,しいたけ,しめじ,長ねぎ しょうが オレンジ	小麦,大豆 小麦,大豆
26	水	さくらちらし 八宝菜 大学芋	しらす 豚肉,なると	ごめ,砂糖,植物油 大豆油,てんぷん,ごま油 さつまいも,大豆油,三温糖,水あめ	れんこん,たけのこ,にんじん,かん びょう,桜の花 にんにく,にんじん,玉ねぎ,白菜,パ クチョイ,たけのこ,きくらげ,しいたけ, しょうが	鶏肉,小麦,大豆 鶏肉,小麦,大豆,ごま 小麦,大豆
27	木	ごはん 春雨スープ チンジャオロース丼(具) もも	鶏肉 牛肉	ごめ 春雨,てんぷん 大豆油,てんぷん	しいたけ,にんじん,パクチョイ,長ねぎ ピーマン,にんじん,玉ねぎ,たけのこ, にんにく 黄桃	小麦,大豆 鶏肉,小麦,大豆 小麦,大豆
28	金	煮込み肉うどん きびなごのチリソース ポテトサラダ 黒糖蒸しパン(とよみ小・長嶺小・聖 空小・ゆたか小・長嶺中・伊良波中) 黒糖蒸しパン(伊良波小)	豚肉,かまぼこ,油揚げ きびなご ツナ 牛乳	うどん,大豆油 大豆油,三温糖 じゃがいも,ノンエッグマヨネーズ 小麦粉,粗糖,黒糖,糖蜜 小麦粉,黒糖	きゃべつ,にんじん,玉ねぎ,もやし 長ねぎ,にんにく,しょうが ブロッコリー,コーン,にんじん,レモン	鶏肉,小麦,大豆 小麦,大豆 大豆,パイン

4月から詳細献立表の表示が
変わります。

学校給食での誤食、過剰な除去、適切な食事の観点から、アレルギー詳細献立表の見直しを行っております。
 食物アレルギー研究会(国立病院機構相模原病院臨床研究センター)の研究を参考に、
 今年度から料理名の後に記載していた表示「⑦・〇・〇」、注意喚起表示(コンタミネーションの表示等)を削除し、より見
 やすく改善しています。