

令和5年6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)項目				
卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えび、かに	材料や調味料等について。(1) 内にアレルギー食材の記載しています。	使用頻度の高いしらべ(小麦・大豆)、大豆油(大豆)、さとう、料理油(小麦)、卵(小児)、アレルゲンを含まない調味料についてはアレルゲン表示を含め記載を省略しています。	アーサー。もしくは、多くの農場には、ヨコエビ類(食物アレルギー表示例)が生息しています。	カワハギ、海老類、小魚類はえび、かにが生息する港法、生態域で捕獲されています。
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	給食で使用しているかまほこ等の練り製品は基本的に卵抜きを使用しています。	給食で使用しているかまほこ等の練り製品は基本的に卵抜きを使用することはできません。	詳細な情報を知りたい方は、給食センターまでご連絡ください。	
日	曜日	こ ん だ て	(あぐ) おもに体をつくるものとなる食品	(さいわ) おもにエネルギーのもとになる食品
			おもにエネルギーのもとになる食品	おもに体の調子を整えるものとなる食品
1	木	ごはん キャベツのコンソメスープ タコスミート	牛肉、豚肉、高野豆腐	ごめ ABCマカロニ、じゃがいも
2	金	ごはん ハヤシライス	豚肉	ごめ じゃがいも、マーガリン(乳)、小麦粉、生クリーム
5	月	ごはん みそ汁 きんぴらごぼう	鶏肉、みそ 豚肉、うす揚げ	ごめ 白玉団子
6	火	カリカリ梅ごはん 魚ソーメン汁 筑前煮	豚肉 大根	ごめ 梅
7	水	あさりヒトマトのスパゲティ 骨太サラダ キャベツメンチカツ	あさり、鶏肉 わかめ、茎わかめ、昆布、しらす 鶏肉、豚肉	スパゲティ、オリーブ油 白すりごま、ドレッシング(小麦・大豆・りんご) なたね油
8	木	ごはん キムチーズ肉じゃが	豚肉、油揚げ、チーズ	ごめ じゃがいも
9	金	ごはん ゆし豆腐 千切イリチー	ゆし豆腐 豚肉、昆布、卵なしチキアギ	ごめ さとう、みずあめ
12	月	ごはん 納豆入りアンダンスー	鶏肉、卵厚揚げ、卵なしボール天、うずら卵	ごめ 大根、にんじん、たまねぎ、白菜、きくらげ、にんにく、しょうが
13	火	ごはん 春雨スープ 回鍋肉	ひきわり納豆、みそ、かつお節 かたくちいわし	米粉、さとう
14	水	うまかっつ きなこ揚げパン (上田小、とよみ小、長崎小、ゆたか小)	大豆、かたくちいわし、昆布	ごめ せサミクラッカー(小麦・ごま)、アーモンド、ひまわりの種、松の実、かぼちゃの種
15	木	ごはん イナムドウチ ゴーヤーチャンブルー	脱脂粉乳、きな粉	小麥粉、さとう、ショートニング、無糖
16	金	ごはん クーパーブラシュー (上田小、とよみ小、長崎小、ゆたか小)	脱脂粉乳 きな粉 黒豆きなこクリーム(上記以外の学校)	小麥粉、さとう、ショートニング 大豆油 ごめ、め(大麦)
19	月	東ごはん わかめスープ ブルゴギ丼(眞)	豆乳クリームスープ たんかん風味サラダ チーズ	豆乳、無塩せきベーコン(豚)、豆乳 鶏肉 チーズ
20	火	ミニトマト2種 冷やし中華(牛華味)	きな粉 豆乳、卵なしセロファン(豚)	小麥粉、植物油 無塩せきハム(豚・鶏)、ツナ、わかめ
21	水	ごはん 冬瓜のスープ ドライカレー	豆乳 鶏肉、豚肉、刻み大豆、高野豆腐	ごめ 豆乳 冬瓜、にんじん、小松菜
22	木	あまがし ボロボロロブーシー	金時豆 鶏肉、卵なしセロファン(豚)	黒糖、押し豆(大麦) ごめ、大麦、大豆油
26	月	ババイヤイリチー	豚肉、卵なしチキアギ、みそ	マッシュポテト、紅いも、でん粉
27	火	バーガーパン かぼちゃのカレースープ	脱脂粉乳 鶏肉、白花豆、白いんげん豆、豆乳	小麥粉、さとう、ショートニング パン粉(小麦・大豆)、でん粉、米粉、みずあめ
28	水	魚フライ コ尔斯ローサラダ	ホキ	ドレッシング、ノンエッグマヨネーズ
29	木	ごはん アーサ汁 豚肉の生姜焼き	ごめ アーサー、絹ごし豆腐、卵なしセロファン	ごめ 大根、ねぎ
30	金	すいか (豊見城小、安佐小、伊良波小、豊崎小) りんごゼリー(上記以外の学校)	豚肉	てん粉 ごめ
		ごはん マーボー豆腐	豚肉、高野豆腐、豆腐、みそ	にんにく、しょうが、冬瓜、にんじん、たまねぎ、たけのこ、あお豆
		春雨の中華サラダ オレンジ1/4	卵なしセロファン	はるさめ、ごま油、白ごま
		わかめごはん 豚肉のしらたき炒め	わかめ	ごめ
		かぼちゃひき肉フライ	豚肉	パン粉(小麦・大豆)
		ごはん へちまのみそ汁 もずく丼 おいもの大福	ごめ	さつまいも、もち粉、さとう、なたね油、みずあめ