

# 令和6年1月 食品詳細献立表

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	
山芋、パイナップル、マンゴー、メロン、もも、りんご	

くるみ、カシューナッツ、ごま、アーモンド、まぐろ、牛肉

\*材料・天候、その他により献立を変更する場合があります。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。  
\*食材や調味料等について、()内にアレルギー食材の記載しています。  
※使用頻度の高いしょうゆ(小麦・大豆)、料理酒(小麦)、酢(小麦)、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、海藻類、小魚類はえび、かにに混ざる漁法・生態域で捕獲されています。  
※給食で使用しているまぼこ等の練り製品は卵抜きを使用しています。卵入りを使用する際は、下記の表に記載します。  
※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	(あかり) おもに体をつくるものとなる食品	(きいろ) おもにエネルギーのもとなる食品	(みどり) おもに体の調子を整えるものとなる食品	調味料
9	火	うちなーやふあらじゅーしー	鶏肉、油揚げ、もずく	ごめ、大麦、大豆油	冬瓜、にんじん、小松菜、山東菜、にら、えのき	キントク(鶏)
		大根の塩昆布和え	ツナ、塩昆布	和風ドレッシング(小麦・大豆・りんご)、ごま、ごま油	きゅうり、大根、にんじん	
		チチたい焼き	あずき	大豆油、小麦粉、とうもろこし粉、米粉		
10	水	キャラメル揚げパン(上田小、長嶺小、とよみ小、ゆたか小)	脱脂粉乳、きなこ	小麦粉、ショートニング、大豆油		
		コッペパン(上記以外の学校)	脱脂粉乳	小麦粉、ショートニング		
		鶏のトマトチーズ煮	鶏肉、チーズ(乳)	じゃがいも、大豆油	大根、にんじん、たまねぎ、トマト、しめじ、にんにく	デミグラスソース(小麦、鶏)キントク(鶏)
11	木	コールスローサラダ		コールスロードレッシング(パイン)、ノンエッグ マヨネーズ	キャベツ、きゅうり、コーン、にんじん	
		ごはん		ごめ		
		寄せ鍋風	鶏肉、赤魚、豆腐、がんも(大豆)	白玉もち	白菜、にんじん、ごぼう、小松菜、しいたけ、こんにゃく、長ねぎ	
12	金	小魚のあめがらめ	カエリ、大豆、アーモンド	ごま、水あめ		
		ごはん		ごめ		
		インド煮	鶏肉、かまぼこ	大豆油、じゃがいも	にんにく、にんじん、たまねぎ、あお豆、こんにゃく、トマト	とんかつソース(りんご)
15	月	小松菜のおひたし	油揚げ、かつお節	ごま油	小松菜、大根、えのき	
		ごはん		ごめ		
		わかめスープ	豆腐、わかめ	でん粉	にんじん、大根、えのき、長ねぎ、にんにく	キントク(鶏)
16	火	ビビンバ	豚肉、鶏肉、高野豆腐	ごま油、ごま、でん粉	小松菜、にんじん、もやし、にんにく	デンダヤン(小麦、大豆、ごま)
		きんかん		きんかん		
		ごはん		ごめ		
17	水	キャベツのコンソメスープ		じゃがいも	キャベツ、にんじん、たまねぎ、しいたけ	キントク(鶏)
		タコスミート	牛肉、豚肉、高野豆腐、大豆	大豆油	にんじん、たまねぎ、ビーマントマト、にんにく	タコスミート(豚)、オーブン(豚、鶏)
		スライスチーズ	チーズ(乳)			
18	木	ごはん		ごめ		
		島野菜ンブシー	豚肉、厚揚げ		冬瓜、大根、にんじん、ズッキーニ、たまねぎ、小松菜	ボーロン(豚、鶏)
		梅アンダンスー	みそ、かつお節	大豆油	梅びしお(りんご)	
19	金	おむすびごろんちょ	のり			
		ごはん		ごめ		
		チムシソシ	豚肉、豚レバー、みそ	じゃがいも	にんじん、にんにく	
20	月	フライリチー	ふ(小麦)、卵、ツナ、豚肉	大豆油	にんじん、キャベツ、もやし、にら	
		根菜ミートスパゲッティー	豚肉、鶏肉、大豆	スパゲッティ 麺(小麦)、大豆油	にんじん、たまねぎ、ごぼう、れんこん、セロリ、しめじ、トマト、にんにく	キントク(鶏)、デミグラソース(小麦、鶏)
		(小)くるま麩ナゲット	鶏肉、くるま麩(小麦)	なたね油、大豆油	にんにく	
21	火	(中)キャベツ入りナゲット	鶏肉、えんどう豆	ラード、でんぶん、大豆油	キャベツ、しようとんこつ	
		フルーツヨーグルト	ヨーグルト(乳)、豆乳		アロエ、もも、ぶどう、パイン、西洋なし、さくらんぼ、りんご果汁	
		玉林りんご			王林	
22	水	ごはん		ごめ		
		初雪汁	ほたて、貝柱、豆腐、みそ、豆乳		えのき、白菜、大根	
		煮ごもり	かまぼこ	さつまいも、じゃがいも、大豆油、でん粉	にんじん、ごぼう、こんにゃく、しいたけ、小松菜	
23	木	サン富士りんご			王林	
		ごはん		ごめ		
		ひつみ汁	鶏肉	白玉もち、小麦粉	にんじん、ごぼう、白菜、長ねぎ	
24	水	すき昆布の煮物	昆布、かまぼこ	大豆油	にんじん、こんにゃく、しいたけ、小松菜	
		サン富士りんご			サン富士	
		甘酒豚汁	豚肉、豆腐、白いんげん豆、みそ	さつまいも	にんじん、大根、えのき、長ねぎ	甘酒
25	木	れんこんのかぐら南蛮みそ	ツナ、みそ	大豆油	ごぼう、れんこん、ビーマン、にんじん、こんにゃく、しとう	
		風炒め				
		きりざい(納豆和え)	納豆	ごま	切干大根漬け、高菜漬け(大豆)	
26	金	ごはん		ごめ		
		林蔵汁	鮭、豆腐、みそ		大根、にんじん、ごぼう、長ねぎ	塩こうじ、キントク(鶏)
		のり酢あえ	ツナ、のり		ほうれんそう、キャベツ、にんじん	
27	月	ごはん		ごめ		
		勝浦タンタン春雨スープ	豚肉、高野豆腐	ごま油、ラー油(大豆)、春雨	にんにく、たまねぎ、にんじん、白菜、チングン菜、にら	ラーメンスープ(小麦、大豆、豚、鶏、かき玉子)、ボーロン(豚、鶏)
		イカメンチカツ	いか	パン粉(小麦)、でんぶん、小麦粉、大豆油	キャベツ、にんじん、さつまいも	
28	火	ひじきと小松菜のサラダ	ひじき	ごま油、ごま	大根、小松菜、コーン	
		みそ煮込みうどん	鶏肉、油揚げ、かまぼこ、みそ	うどん(小麦)、大豆油	白菜、にんじん、長ねぎ、たまねぎ、チングン菜、にんにく	キントク(鶏)
		ちくわの磯辺揚げ	魚すり身、あおさ	でんぶん、小麦粉、大豆油	きゅうり、大根、にんじん	
29	水	青じそサラダ	青じそ	ごま		
		ごはん		ごめ		
		ハリハリ汁	豚肉、油揚げ		にんじん、みずな、白菜、しょうが	
30	木	鶏の土手焼き風	鶏肉、みそ		こんにゃく、大根、にんじん、ねぎ、しょうが	
		大阪ソースコロッケ		コロッケ(小麦、大豆)、大豆油	トマト	とんかつソース(りんご)
		ごはん		ごめ		
31	水	かす汁	油揚げ、みそ	じゃがいも	大根、にんじん、長ねぎ	酒かす
		ぽっかけ風	牛肉、豚肉	大豆油	こんにゃく、しょうが、キャベツ、たまねぎ、にんじん、しいたけ	
		タッカンジョン(韓国風からあげ)	チキンナゲット(小麦、大豆、豚、鶏)	大豆油	にんにく	コチュジャン(大豆)