

令和6年7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、山芋、パイン、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)、アレルギーを含まない調味料についてはアレルギー表示を含め記載を省略しています。
 ※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、海藻類、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。
 ※給食で使用しているか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。
 ※給食で使用しているでん粉の原材料はじゃがいもを使用しています。その他の食材由来のでん粉を使用する際は、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	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 (さいろ)	おもに体の調子を整えるのもとになる食品 (みどり)	調味料
1	月	ごはん じゃがいものみそ汁 ツナそぼろ丼(具) すいか <small>(ゆたか小・豊崎小・長嶺小・とよみ小)</small>	鶏肉、うす揚げ、わかめ、みそ ツナ、高野豆腐、かつお節	こめ じゃがいも 大豆油	たまねぎ、にんじん 冬瓜、にんじん、玉ねぎ、コン、にら、ショウガ すいか	
2	火	ごはん 里芋と厚揚げのうま煮 はりはり漬け パインゼリー	鶏肉、厚揚げ かつお節	こめ 里芋、大豆油、でん粉 ごま、ごま油 水あめ	たけのこ、にんじん、しいたけ、コン、小松菜 切干大根、大根、きゅうり、しょうが パイン果汁、パイン黒肉、シークワサー果汁	
3	水	ごはん いわし団子のすまし汁 スタミナ和え かぼちゃひき肉フライ	いわし団子(小麦、大豆)、もずく わかめ 豚肉、大豆たんぱく	こめ ごま油、白ごま 小麦粉、でん粉、パン粉(小麦)、大豆油	大根、長ねぎ、にんじん、しいたけ、しょうが きゅうり、もやし、にんじん、しょうが、にんにく かぼちゃ、玉ねぎ	チキンブイヨン(鶏) ウスターソース(りんご)
4	木	ごはん サムゲタン風スープ レバニラ炒め オレンジ1/4 ちらしずし	鶏肉 豚肉、豚レバー	こめ もち米 大豆油、でん粉	にんじん、大根、長ねぎ、干ししいたけ、にんにく、しょうが たまねぎ、にんじん、もやし、にら、にんにく、しょうが オレンジ	チキンブイヨン(鶏) ウスターソース(ほたて・かきエキス)
5	金	七タ魚ソーメン汁 豚しゃぶサラダ	もずく、かまぼこ、鶏肉、まみそ、みそ 豚肉	こめ ごま、ねりごま	にんじん、たけのこ、れんこん、かんぴょう、干しいたけ えのき、にんじん、オクラ もやし、きゅうり、キャベツ、にんじん、シークワサー果汁	チキンエキス(鶏)、かつお風味調味料(小麦) ごまドレッシング(小麦、大豆、ごま)
8	月	ごはん 豊見城産マンゴー入ココ ナッツチキンカレー パパイアサラダ	鶏肉、鶏レバー ツナ	こめ じゃがいも、大豆油、米粉、乳無 マーガリン(大豆、豚)	にんじん、たまねぎ、ピーマン、なす、ニン、ココナツミルク、マンゴー パパイア、きゅうり、にんじん、コーン	
9	火	ごはん ナーベラーンプシー ひじきのつくだ煮 タンナファクルー	豚肉、厚揚げ、みそ ひじき、かつお節、高野豆腐 鶏卵	こめ 大豆油 水あめ 黒糖、小麦粉	へちま、にんじん、たまねぎ、にら、しょうが ゆかり(赤しそ)	
10	水	ごはん そぼろ炒め 骨太サラダ 小：キャベツ入ハンバーグ 中：チキンカツ	豚肉、高野豆腐 白切が、つまた、昆布、しらす 鶏肉、えんどう豆たんぱく、かつお節 鶏肉、大豆たんぱく、貝カルシウム	こめ 里芋、大豆油 ごま 豚脂 牛脂、でん粉、パン粉(小麦)、大豆油	にんじん、干ししいたけ、こんにやく、たまねぎ、えだ豆 キャベツ、ブロッコリー、にんじん キャベツ、しょうが、にんにく	チキンブイヨン(鶏) ドレッシング(小麦、大豆、りんご)
11	木	ごはん ぼりぼり海苔しお 魚のさっぱりソースかけ じゃんじゃんどうぶ	大豆、カエリ、青のり粉 あじ 豚肉、厚揚げ、がんもどき(大豆)、みそ	こめ じゃがいも、大豆油、乳無マーガリン(大豆、豚) 大豆油、小麦粉、でん粉、コンフラワー 大豆油	レモン果汁 ほうれんそう、にんじん、たまねぎ、タコ、切が、ニン、ショウガ ほうれんそう、にんじん、もやし、にんにく、しょうが	テンメツジャン(小麦、大豆)、コジジャン(大豆) チンブイヨン(鶏)、白菜 みそ(小麦、りんご、大豆、さば)
12	金	クッパ風おじや しらたきチャブチェ 小：野菜の春巻 中：バリバリ春巻	鶏肉、卵 豚肉 大豆たんぱく、鶏肉	こめ、大豆油、ねぎ油(大豆)、でん粉 大豆油、ごま 小麦粉、豚脂、でん粉、大豆油 小麦粉、ごま油、粉あめ、小麦グルテン、大豆油	ニン、ショウガ、ニン、干ししいたけ、玉ねぎ、にんじん、白菜、ニラ キャベツ、にんじん、春雨、玉ねぎ 玉ねぎ、キャベツ、にんじん、もやし、タコ、春雨	チンブイヨン(鶏)、コンソメ(牛・豆) チンブイヨン(鶏)、テンメツジャン(小麦、大豆) ほたてエキス
16	火	ごはん スヌイとネリのみそ汁 焼き肉丼(具) オレンジ1/4	もずく、みそ 豚肉	こめ 大豆油、ごま油、でん粉	オクラ、白菜、にんじん、えのきにんじん、玉ねぎ、たけのこ、ニン、赤ピーマン、ニラ、ニン、ショウガ オレンジ	コジジャン(大豆)
17	水	コッペパン 県産野菜のラタトゥイユ キャロットラペ	脱脂粉乳 ひよこ豆、えんどう豆、レンズ豆、黒大豆、あずき、鶏肉	小麦粉、ショートニング 押麦、もち玄麦、玄米、赤米、たかきび、大豆油 米油	キャベツ、たまねぎ、冬瓜、しめじ、なす、トマト、にんにく にんじん、カリフラワー、にんにく、パジル	チンブイヨン(鶏)、コンソメ(牛・豆)
18	木	ごはん イナムドゥチ 夏野菜ンブシー ちんすこう 塩ねぎ焼きうどん	豚肉、かまぼこ、みそ 豚肉、厚揚げ	こめ 小麦粉、調整ラード(大豆、牛、豚)	しいたけ、こんにやく 冬瓜、大根、にんじん、なす、たまねぎ、小松菜	ホークブイヨン(豚、鶏) ホークブイヨン(豚、鶏)
19	金	県産しいらフライ 大根とひじきのツナ和え ふわっといちご	しいら、大豆粉 ひじき、ツナ、かつお節 豆乳	パン粉(小麦)、でん粉 うどん(小麦)、大豆油 水あめ、もち粉、コンスタチ、でん粉	ショウガ、ニン、にんじん、もやし、玉ねぎ、キャベツ、長ねぎ 大根、きゅうり、シークワサー果汁 いちごペースト、こんにやく粉	塩たれ(小麦、大豆、ごま、ゼラチン)