

令和6年8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

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。

※アース・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。

※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) 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
26	月	ごはん		こめ		
		冬瓜のスープ	鶏肉		えのき、干しシイタケ、冬瓜、にんじん、小松菜	チキン(鶏)
		ドライカレー	鶏肉、豚肉、鶏レバー、大豆	大豆油	ごぼう、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、ピーマン、コーン、ブロッコリー、にんにく、トマト	ポーク(豚、鶏)
		シークワサーソルベ		水あめ	シークワサー果汁	
27	火	コッペパン(小学校)	脱脂粉乳	小麦粉、ショートニング		
		ココア揚げパン(中学校)	脱脂粉乳、きなこ	小麦粉、ショートニング、大豆油、ココア(大豆)、黒糖		
		コーンとあさりのチャウダー	あさり、豆乳	大麦、じゃがいも、大豆油、米粉、乳無マーガリン(大豆、豚)	たまねぎ、マッシュルーム、コーン、ニンニク	チキン(鶏)
		げんきサラダ	無塩せきハム(豚肉、鶏肉)、塩昆布(小麦、大豆)、かつお		キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン	
28	水	梅菜ごはん(小学校)	かつお節、	こめ、ごま、でん粉	広島菜、大根葉、京菜、うめ	
		たぬきごはん(中学校)	ツナ、塩昆布(小麦、大豆)、チキアギ	こめ、麦、大豆油、白ごま、天かす(小麦)	コーン、にんじん、えだ豆	白だし(小麦)
		さつま汁	鶏肉、豆腐、みそ、麦みそ	さといも	にんじん、大根、長ねぎ	チキン(鶏)
		キャベツメンチカツ	豚肉、大豆	パン粉、でん粉	キャベツ、たまねぎ	チキンコンソメ
29	木	ごはん		こめ		
		クーリジシ汁	豚肉、卵		こんにゃく、干しシイタケ、冬瓜、ショウガ	ポーク(豚、鶏)
		チキナーイリチー	豚肉、ツナ	厚揚げ、大豆油	からしな、キャベツ、もやし、にんじん	
		スティック納豆	納豆	のり、昆布	梅肉、梅果汁	
30	金	ごはん		こめ		
		マーボー夏野菜	高野豆腐、豚肉、豆腐、みそ	大豆油、ごま油、でん粉	冬瓜、たまねぎ、にんじん、なす、ピーマン、干しいたけ、にんにく、しょうが	麻婆豆腐の素(小麦、大豆、牛、豚、ゼラチン、ごま、片栗粉、とうもろこしでん粉)、オスターソース(ほたて・片栗粉)、チキン(鶏)
		春雨のシークワサーサラダ	ツナ	春雨、大豆油	きゅうり、にんじん、もやし、シークワサー果汁	