

## 令和6年10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、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、メロン、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。  
※アサーソ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。  
※大量調理を行った際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。  
※すべての卵(アヒル卵・ツバメ卵)の皮剥け(ひがい)は、おこなっています。他の卵の皮剥け(ひがい)をおこなう際には、下記の表に記載します。

日	曜日	こ ん だ て	(あがり) 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
1	火	ごはん 肉じゃが いわしの甘露煮	豚肉、油あげ(大豆) いわし	ごめ 大豆油、じゃがいも でん粉、はちみつ	にんにく、にんじん、たまねぎ、えだ豆、こんにゃく	
2	水	コッペパン(下記以外の学校) きなこ揚げパン(上田小、ゆたか小、長嶺小、とよみ小) ポークピーンズ コールスローサラダ	脱脂粉乳 脱脂粉乳、きなこ 豚肉、大豆、ポークピーンズ(大豆・小麦・豚肉)	小麦粉、ショートニング 小麦粉、ショートニング、黒糖	たまねぎ、トマト、にんじん、セロリ、マッシュルーム、にんにく キャベツ、きゅうり、コーン、にんじん	大豆由来成分 大豆由来成分
3	木	ごはん ゆし豆腐 フータシャー オレンジ	ゆし豆腐、アーサ ふ(小麦、大豆)、卵、ツナ、ポーク(鶏、豚)	大豆油	ねぎ にんじん、キャベツ、にら オレンジ	ポークブイヨン(鶏、豚)
4	金	ごはん キャベツースープ タコスミート スライスチーズ	鶏肉 豚肉、高野豆腐、大豆 スライスチーズ(乳)	ごめ じゃがいも、ABCマカロニ(小麦) 大豆油	キャベツ、にんじん、たまねぎ、しめじ にんじん、たまねぎ、ビーマン、トマト、にんにく	チキンブイヨン(鶏) チキンブイヨン(鶏、豚)
7	月	ごはん ハヤシライス	豚肉	ごめ 大豆油、米粉	にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、シメジ、トマト、グリーンピース、にんにく キャベツ、きゅうり、コーン	ポークブイヨン(鶏、豚)
8	火	ごはん 春雨スープ ホイコーロー	ひじき、ツナ、チーズ(乳)	ごめ はるさめ 大豆油、ごま油、でん粉	しいたけ、にんじん、はくさい、小松菜 にんにく、しょうが、キャベツ、ビーマン、にんじん、たけのこ	チキンブイヨン(鶏)
9	水	ごはん なかみ汁 クーピリチー みかん	豚肉、豚中身 豚肉、こんぶ、かまぼこ	ごめ 大豆油	しいたけ、コンソメ、しょうが 切干大根、にんじん、こんにゃく みかん	ポークブイヨン(鶏、豚) ポークブイヨン(鶏、豚)
10	木	ごはん そぼろ 冬瓜スープ	卵、豚肉、鶏肉、鶏レバー、大豆 鶏肉、豆腐、わかめ	ごめ 大豆油	にんじん、小松菜、しょうが 冬瓜、しいたけ	
11	金	カレーうどん 白身魚フライ ボテごまサラダ	豚肉、豚レバー、油揚げ(大豆) ホキ	うどん(小麦)、大豆油 パン粉(小麦)、小麦粉、でん粉、大豆油 じゃがいも、卵なしマヨネーズ	にんじん、たまねぎ、はくさい、小松菜、長ねぎ にんじん、きゅうり、ブロッコリー	ポークブイヨン(鶏、豚) ごまドレッシング(ごま)
17	木	ごはん イナムドウチ 千切イリチー りんご1/6	豚肉、かまぼこ、みそ 豚肉、昆布、かまぼこ	ごめ 大豆油	しいたけ、こんにゃく 切干大根、にんじん、こんにゃく りんご	ポークブイヨン(鶏、豚) ポークブイヨン(鶏、豚)
18	金	ごはん 親子丼 キムチあえ	鶏肉、卵、かまぼこ カニ風味かまぼこ、かつお節	ごめ 大豆油	にんにく、にんじん、たまねぎ、キャベツ、長ねぎ にんじん、きゅうり、はくさい	辛子味(りんご、大豆)
21	月	ごはん チキンカレー 大根サラダ	鶏肉、鶏レバー わかめ、ツナ	ごめ じゃがいも、米粉、大豆油、乳なし マーガリン(大豆)、黒糖	にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、にんにく 大根、きゅうり、にんじん、レモン果汁	チャツネ(りんご)
22	火	ごはん さつま汁 五目きんぴら オレンジ	鶏肉、豆腐、みそ 豚肉、油揚げ(大豆)	ごめ 里芋 ごま、ごま油、大豆油	にんじん、だいこん、長ねぎ ごぼう、こんにゃく、にんじん、ビーマン オレンジ	チキンブイヨン(鶏)
23	水	ごはん 煮つけ きびなごのから揚げ もぞく入り油みそ	鶏肉、ポーク(豚・鶏)、厚揚げ、昆布、かまぼこ きびなご もぞく、みそ、ツナ、かつお節	ごめ 大豆油 小麦粉、でん粉、大豆油 大豆油	こんにゃく、にんじん、冬瓜、小松菜	
24	木	コッペパン コーンとあさりのチャウダー トマトオムレツ 大豆チョコジャム	脱脂粉乳 あさり、豆乳 卵、鶏肉 大豆、脱脂粉乳	小麦粉、ショートニング 大麦、じゃがいも、大豆油、米粉、乳なしマーガリン(大豆・豚) 大豆油 大豆油、ココアパウダー	たまねぎ、マッシュルーム、コーン、ニンニク たまねぎ、トマト	大豆由来成分 チキンブイヨン(鶏)
25	金	ごはん かき玉汁 筑前煮 高知県産青のりコロッケ	鶏肉、卵、昆布 鶏肉 青のり	ごめ でん粉 大豆油	にんじん、しめじ、ねぎ にんじん、ごぼう、コンソメ、しいたけ、大根、えだ豆 じんじん、パン粉(小麦)、小麦粉、米粉、大豆油 たまねぎ	チキンブイヨン(鶏) ポークブイヨン(鶏、豚)
28	月	ごはん ガパオライス 白菜スープ	鶏肉、高野豆腐 鶏肉	ごめ ごま油、大豆油	たまねぎ、赤ビーマン、黄ビーマン、 しめじ、バジル、にんにく はくさい、にんじん、しいたけ、長ねぎ	トマトソース(大豆)、オイスターソース(カキエキス、オタエキス) チキンブイヨン(鶏)
29	火	ボロボロジューシー ダマナーちゃんプルー カツオカツ	豚肉、もぞく 豚肉、かまぼこ、豆腐、かつお節 かつお	ごめ、麦 大豆油 パン粉(小麦)、小麦粉、大豆油	大根、にんじん、ねぎ、しいたけ にんじん、キャベツ、もやし、小松菜、にんにく たまねぎ、しょうが	ポークブイヨン(鶏、豚)
30	水	ごはん マー婆ー大根	豚肉、高野豆腐、豆腐、みそ	ごめ ごま油、大豆油、でん粉	大根、にんじん、たまねぎ、たけのこ、にら、しいたけ、しょうが	マー婆ー豆腐の素(けむり)、小麦、大豆、牛肉、豚肉、ゼリッシュ、ごま、オイスターソース(カキエキス、オタエキス)、トマトソース(大豆)、ポークブイヨン(鶏、豚)
31	木	春雨サラダ 炊き込みごはん(下記の学校以外) 五目ごはん(上田小、ゆたか小、長嶺小、とよみ小) けんちゃん汁 かぼちゃや挽肉フライ	とりささみ 鶏肉、昆布エキス 鶏肉、ちくわ、油揚げ(大豆) 豚肉、豆腐 豚肉	春雨、ごま油、ごま ごめ、大豆油 ごめ、大豆油	きゅうり、もやし、にんじん ごぼう、にんじん、しいたけ しいたけ、にんじん、ねぎ 大根、にんじん、ごぼう、長ねぎ かぼちゃ、たまねぎ、りんご	ポークブイヨン(鶏、豚) ポークブイヨン(鶏、豚)