

令和7年2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) / 品目
卵、乳、小麦、落花生(ピーナツツ)、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、牛内

※材料・天候・その他により献立を変更する場合があります。詳細な情報をお知りたい方は、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。

※使用頻度の高いようゆ(小麦・大豆)、料理酒(小麦)、鶴(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・島嶼域で捕獲されています。

※給食で使用しているかまぼこ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。

※給食で使用しているてん粉の原料は「かがい」を記載しています。他の地の食料品の「んねぎ」を使用する際には、下記の表に記載します。

日	曜日	こ ん だ て	(あが)	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
3	月	ごはん			ごめ				
		いわしんだんごのすまし汁	いわし団子		白菜、たけのこ、えのき、長ねぎ			キンブイヨン(鶏)	
		ミルクおから	おから、油揚げ、ツナ、ひじき、脱脂粉乳、牛乳、チーズ(乳)	乳無マーガリン(大豆、豚)、ごま油、大豆油	にんじん、たまねぎ、にら			キンブイヨン(鶏)	
4	火	ししゃもフライ	からふとししゃも	パン粉(小麦・大豆)、小麦粉、大豆油					
		ごはん		ごめ					
5	水	もぞく丼(具)	豚肉、もぞく	大豆油	たまねぎ、にんじん、コーン、ビーマン、しょうが				
		根菜のみそ汁	鶏肉、みそ	じゃがいも	にんじん、ごぼう、たまねぎ			大豆由来成分	
6	木	(小学校)コッペパン	脱脂粉乳	ショートニング、小麦粉				大豆由来成分	
		(中学校)食パン	脱脂粉乳	ショートニング、小麦粉					
7	金	チョコ大豆ジャム	大豆、脱脂粉乳	大豆油、ココアパウダー					
		ジャイアンシチュー	鶏肉、白いんげん豆、豆乳	紅芋、じゃがいも、さつまいも、大豆油、米粉、乳無マーガリン(大豆、豚)	にんじん、たまねぎ、マッシュルーム			キンブイヨン(鶏)	
10	月	のび太のイタリアンサラダ		卵抜きマヨネーズ、米油	ブロッコリー、きゅうり、にんじん、コーン、にんにく				
		ごはん		ごめ					
11	火	アーサ汁	アーサ、豆腐	冬瓜、干しこいたけ、しょうが				キンブイヨン(鶏)	
		豚肉の生姜焼き	豚肉	大豆油	にんじん、たまねぎ、キャベツ、しめじ、ビーマン、しょうが				
12	水	オレンジ1/4		オレンジ					
		フルーツ杏仁風プリン	豆乳	水あめ、加工でん粉	ももピューレ、あんず果汁				
13	木	(小学校)たきこみごはん	鶏肉	ごめ、大豆、植物油	ごぼう、にんじん、干しこいたけ			チキンエキス(鶏)	
		(中学校)クファジューシー	豚肉、かまぼこ、昆布、油揚げ	ごめ、大豆油、豚脂	にんじん、干しこいたけ、ねぎ			ポークブイヨン(鶏、豚)	
14	金	鶏と大根のすまし汁	鶏肉	パン粉(小麦・大豆)、でん粉、大豆油					
		県産マグロフライ	まぐろ						
建国記念日									
12	水	(小学校)コッペパン	脱脂粉乳	小麦粉、ショートニング				大豆由来成分	
		(中学校)きなこ揚げパン	脱脂粉乳、きなこ	小麦粉、ショートニング、黒糖、大豆油				大豆由来成分	
13	木	ハリ付とキンのトト煮	鶏肉、大豆	じゃがいも、米粒、乳なましマーガリン(大豆、豚)、大豆油	人参、玉ねぎ、ババイヤ、トマト、ニンニク			キンブイヨン(鶏)	
		かぼちゃとアモンドのサラダ	きなこ	さつまいも、アモンド、卵抜きマヨネーズ	かぼちゃ、たまねぎ				
14	金	ごはん		ごめ					
		イナムドウチ	豚肉、かまぼこ、みそ	大豆油	干しこいたけ、こんにゃく			ポークブイヨン(豚、鶏)	
15	土	チデクニーチャンブルー	豚肉、厚揚げ、かつお節		にんじん、キャベツ、たまねぎ、からしな、にんにく				
		オレンジ1/4							
16	月	中華がゆ	鶏肉、ごま	ごめ、もちきび、ごま油、ごま	長ねぎ、大根、にんじん、ニンニク、ショウガ			キンブイヨン(鶏)	
		じゃんじゃんどうふ	豚肉、厚揚げ、がんも(大豆)、みそ	大豆油	ほうれんそう、にんじん、たまねぎ、たけのこ、木くらげ、にんにく、しょうが			テンメンジヤン(小麦、大豆), キンブイヨン(鶏)	
17	火	野菜かき揚げ		小麦粉、ベーキングパウダー、大豆油	玉ねぎ、にんじん、ごぼう、春菊				
		チョコレープ	豆乳、大豆粉	植物油脂、米粉、水あめ、ココア、でん粉					
18	水	ごはん		ごめ					
		ハヤシライス	豚肉	大豆油、黒糖、米粉	にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、ぶなしめじ、トマト、グリビース、ニンニク			ホーフブイヨン(鶏、豚)	
19	木	タピオカココナッツミルク	ココナッツミルク(乳)、牛乳、脱脂粉乳	タピオカパール、砂糖	もも、みかん、アロエ、ナタデココ				
		ゴマなしミニフィッシュ	かたくちいわし	コーン由来でんぶん					
20	金	春雨スープ	鶏肉						
		ガバオライス(具)	豚肉、高野豆腐	春雨	白菜、にんじん、干しこいたけ、長ねぎ			キンブイヨン(鶏)	
21	木	ライチゼリー		大豆油、ごま油	たまねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、なす、しめじ、バジル、にんにく			オイスタークリス(カキエキス・ホタテエキス)	
		ごはん		果糖ぶどう糖	ライチ果汁				
22	金	チムシング	豚肉、豚レバー、みそ	ごめ					
		タマナー・チャンブルー	豚肉、かまぼこ、豆腐、かつお節	じゃがいも	にんじん、にんにく				
23	木	紅芋ごま団子		大豆油	にんじん、キャベツ、もやし、小松菜、にんにく				
		ごはん		紅いも、もち粉、ごま、コーン粉、小麦粉、でん粉、大豆油					
24	月	おでん	鶏肉、がんも(大豆)、昆布、かまぼこ、うずらの卵	ごめ					
		ひじきのつくだ煮	ひじき、かつお節、高野豆腐	大豆油	大根、にんじん、バクチヨイ、こんにゃく、干しこいたけ				
25	火	ちくわの磯辺揚げ	魚肉すり身、あおさ	水あめ	しそ				
		ミルマーク(ココア)	大豆レシチン	小麦粉、でん粉、大豆油					
26	水	ごはん		砂糖、ココア					
		ワンタンスープ	鶏肉、並わかめ、ワンタン(小麦、大豆、ごま、豚)	ごめ	大根、えのき、長ねぎ、にんにく			キンブイヨン(鶏)	
27	木	ビビンバ	豚肉、ハム(豚、鶏)、高野豆腐	ねぎ油(大豆)	小松菜、にんじん、もやし、にんにく			テンメンジヤン(小麦、大豆)	
		チーズ	ナチュラルチーズ(乳)	ごま油、ごま、でん粉					
天皇誕生日 振替休日									
25	火	ごはん		ごめ					
		肉じやが	豚肉、油揚げ	大豆油、じゃがいも	にんにく、にんじん、たまねぎ、あぶね、こんにゃく				
26	水	いわしの梅みそ煮	いわし、みそ	米粉	しそ、梅肉				
		いよかん1/6			いよかん				
27	木	ごはん							
		サムゲタン風スープ	鶏肉	ごめ					
28	金	レバニラ炒め	豚肉、豚レバー	もち米	人参、大根、長ねぎ、干しちりや、ニンニク、ショウガ			キンブイヨン(鶏)	
		オレンジ1/4		大豆油					
28	金	豚ねぎ焼うどん	豚肉、かまぼこ	うどん(小麦)、大豆油	さといも				
		チーズ入りひじきサラダ	ひじき、ツナ、チーズ(乳)	卵抜きマヨネーズ	レバニラ炒め				
		きびなごのから揚げ	きびなご	きびなご	トマト、にんにく、にんじん、もやし、にんにく			オイスタークリス(カキエキス・ホタテエキス)	