

令和7年7・8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、いわし、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。
 ※アレルギーもずく養殖場には、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。
 ※給食で使用しているでん粉の原料はじゃがいもを記載しています。その他の食材由来のでん粉を使用する際には、下記の表に記載します。

日	曜日	こんだて	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 (きいろ)	おもに体の調子を整えるものになる食品 (みどり)	調味料
1	火	ごはん もずく丼 かしわ汁 小:すいか(ゆたか小・上田小・長嶺小・とよみ小)	もずく、豚肉 鶏肉、とうふ、油あげ(大豆)	こめ 大豆油	たまねぎ、コーン、にんじん、ピーマン、しょうが にんじん、だいこん、長ねぎ すいか	チキンブイヨン(鶏)
2	水	ごはん コッペパン(小学校) ココア揚げパン(中学校) クラム豆乳チャウダー かぼちゃサラダ 黒豆きなこクリーム(小学校)	脱脂粉乳 脱脂粉乳、きなこ アサリ、鶏肉、豆乳 鶏肉 乳、きな粉(大豆)	小麦粉、ショートニング 小麦粉、ショートニング、黒糖、大豆油、ココア(大豆・山米) じゃがいも、大豆油、米粉、乳なしマーガリン(豚・大豆) 卵なしマヨネーズ 食用油、水、あめ、ごま油	にんじん、たまねぎ、きゅうり、にんにく かりぼちや、ブロッコリー、きゅうり、パイン	大豆由来成分 大豆由来成分 チキンブイヨン(鶏)
3	木	ごはん サムゲタン風スープ レバニラ炒め オレンジ	鶏肉 豚肉、豚レバー	こめ もち米 大豆油、でんぷん	にんじん、大根、長ねぎ、しいたけ、しょうが、にんにく たまねぎ、にんじん、きゅうり、にんにく、しょうが オレンジ	チキンブイヨン(鶏) オイスターソース(カキエキス・ホタテエキス)
4	金	ごはん そばろ じゃがいものみそ汁	卵、豚肉、鶏レバー、大豆 豚肉、油揚げ(大豆)、わかめ、とうふ、みそ	こめ 大豆油 じゃがいも	にんじん、小松菜、しょうが たまねぎ、にんじん	
7	月	ごはん 魚ソーメン汁 タマナーチャンプルー セタパインゼリー	鶏肉、もずく、魚肉(イトリダイ) 豚肉、かまぼこ、豆腐、かつおぶし	こめ でんぷん、水、あめ、植物油、脂 大豆油	えのき、にんじん にんじん、キャベツ、もやし、小松菜、にんにく	
8	火	ごはん 煮つけ 千草焼き	鶏肉、厚揚げ(大豆)、昆布、かまぼこ たまご、鶏肉、チーズ(乳)	こめ 大豆油 大豆油、でんぷん	にんじん、こんにゃく、冬瓜、小松菜 たまねぎ、にんじん、ほうれん草、しいたけ	
9	水	五目ごはん(中学校) 炊き込みごはん(小学校) さつま汁 ちくわの磯辺揚げ	鶏肉、かまぼこ、油揚げ(大豆) 鶏肉 鶏肉、豆腐、みそ 魚肉すりみ(タラ・グチ)、アオサ	こめ、大豆油 こめ、大豆油 里芋 大豆油、でんぷん、小麦粉	しいたけ、ごぼう、にんじん、ねぎ ごぼう、にんじん、しいたけ にんじん、だいこん、長ねぎ	チキンブイヨン(鶏) チキンブイヨン(鶏) ポークブイヨン(豚・鶏)
10	木	ごはん ケリーシ 千切りイリチー スティック納豆 カレーうどん	豚肉、かまぼこ、卵 豚肉、昆布、かまぼこ 納豆(大豆)、のり 豚肉、鶏レバー、油揚げ(大豆)	こめ 大豆油 うどん(小麦)、大豆油	しいたけ、こんにゃく、冬瓜、にんじん 千切大根、にんじん、こんにゃく 梅肉	ポークブイヨン(豚・鶏) ポークブイヨン(豚・鶏)
11	金	ごはん ごぼうサラダ 県産マゴロフライ	ツナ マゴロ、大豆	こめ 大豆油、パン粉(小麦) 卵なしマヨネーズ	ごぼう、にんじん、きゅうり	ポークブイヨン(豚・鶏)
14	月	ごはん マーボーとうがんと パンサンズー	豚肉、高野豆腐、厚揚げ、みそ ツナ	こめ 大豆油、ごま油、でんぷん はるさめ、ごま油	冬瓜、にんじん、たまねぎ、たけのこ、にら、しいたけ、しょうが きゅうり、にんじん	マーボー豆腐の素(カキエキス、小麦、大豆、牛肉、豚肉、ゼラチン、ごま)、オイスターソース(カキエキス、ホタテエキス)、ポークブイヨン(鶏、豚)
15	火	ごはん 夏野菜カレー モーウイのレモンづけ	鶏肉、鶏レバー、白いんげん 脱脂粉乳	こめ じゃがいも、大豆油、米粉、乳なしマーガリン(豚・大豆)、黒糖 小麦粉、ショートニング	ニンジン、たまねぎ、かりぼちや、ヘチマ、ピーマン、トマト、にんにく モーウイ、大根、きゅうり、レモン果汁	チャツネ(りんご)、チキンブイヨン(鶏)
16	水	ごはん コッペパン 手作りりんごジャム ポトフ トマトオムレツ	脱脂粉乳 ベーコン(豚)、ミニウインナー(鶏・豚) 卵、鶏肉	こめ 小麦粉、ショートニング コーンスターチ じゃがいも 大豆油、でんぷん	リンゴ、リンゴジュース、レモン果汁 にんじん、たまねぎ、きゅうり、しめじ、にんにく たまねぎ、トマト	大豆由来成分 チキンブイヨン(鶏)
17	木	ごはん ゆし豆腐 ひじき炒め ちんすこう	ゆし豆腐、アサリ ひじき、豚肉、油揚げ(大豆)、大豆、かまぼこ	こめ 大豆油 小麦粉、ラード(豚・牛)	ねぎ にんじん、キャベツ、にら、こんにゃく	ポークブイヨン(鶏、豚) ポークブイヨン(鶏、豚)
18	金	ごはん イナムドゥチ ゴーヤーチャンプルー スルルーのから揚げ	豚肉、かまぼこ、みそ 豚肉、卵、高野豆腐、かつおぶし、豆腐 きびなご	こめ 大豆油 大豆油、米粉、でんぷん	しいたけ、こんにゃく にがうり、にんじん、たまねぎ	ポークブイヨン(鶏、豚)
8 月						
25	月	ごはん ハヤシライス ブロッコリーサラダ	豚肉	こめ 大豆油、米粉、乳なしマーガリン 卵なしマヨネーズ	にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、しめじ、トマト、グリーンピース、にんにく ブロッコリー、カブ、アスパラ、コーン、シークワーサー果汁	ポークブイヨン(豚、鶏) マスタード
26	火	ごはん すまし汁 豚肉のみそ炒め バーガーパン	鶏肉、油揚げ(大豆) 豚肉、厚揚げ(大豆) 脱脂粉乳	こめ 大豆油、ごま油、ごま	にんじん、冬瓜、えのき、小松菜 キャベツ、にんじん、たまねぎ、にら、にんにく、しょうが	豚バラみそ煮(小麦・大豆・ごま)
27	水	ごはん キャベツのクリーム煮 チキン照焼パティ	脱脂粉乳 鶏肉、白花豆、白いんげん豆、豆乳、ベーコン 鶏肉、大豆	小麦粉、ショートニング じゃがいも、大豆油、米粉、乳なしマーガリン(豚・大豆) パン粉(小麦)、水、あめ、コーンスターチ、でんぷん、植物油	マッシュルーム、にんじん、たまねぎ、キャベツ、えだ豆、にんにく たまねぎ、リンゴ、パプリカ、しょうが、にんにく オレンジ	大豆由来成分 チキンブイヨン(鶏)
28	木	ごはん 肉じゃが いわしのしょうが煮	豚肉、油揚げ(大豆) いわし	こめ 大豆油、じゃがいも でんぷん	ニンジン、にんじん、たまねぎ、えだ豆、こんにゃく、しょうが	
29	金	ごはん わかめスープ ビビンバ オレンジ	鶏肉、わかめ、ちくわ 豚肉、高野豆腐、みそ	こめ でん粉、ごま油 大豆油、三温糖1kg、ごま油、白ごま、でん粉	にんじん、えのき、長ねぎ 小松菜、にんじん、もやし、にんにく、しょうが オレンジ	チキンブイヨン(鶏) テンメンジャン(大豆)