

令和7年9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、オレシ、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・アレルギー・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をしています。
※使用頻度の高い小麦(小麦・大豆)、料理酒(小麦)、酢(小麦)、アレルギーを含む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・アレルギーの養殖場には、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、海鰻類、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。
※給食で使用す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、微量のアレルギーの混入(コンタミネーション)を完全に避けることはできません。
※給食で使用す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 ^(あめ) ものになる食品	おもにエネルギー ^(きいろ) のものになる食品	おもに体の調子を整える ^(みどり) ものになる食品	調味料
1	月	ごはん よせなべ風 いわしのみぞれ煮	鶏肉、とうふ、がんもどき(大豆)	こめ でん粉	にんじん、たまねぎ、しめじ、はくさい、長ねぎ、しょうが だいこん	チキンブイヨン(鶏) 魚エキスを(さば)
2	火	ごはん マーボーだいこん くきわかめ和え	豚肉、高野豆腐、豆腐、みそ きわかめ	こめ ごま油、大豆油、でん粉	だいこん、にんじん、たまねぎ、たけのこ、しいたけ、にら、しょうが もやし、きゅうり、にんじん	卵黄豆腐の煮(小麦、かきエキス、大豆、牛、鶏、セサミン、ごま、オイスターソース(ホタテエキス、かきエキス)、ボークブイヨン(豚・鶏)) ドレッシング(小麦・ごま、大豆、卵・鶏)
3	水	ココア揚げパン(座安小・豊崎小・豊見城小・伊良波小) コッペパン(その他の学校) ポルチギー・ビーンズスープ ごぼうサラダ	脱脂粉乳、きな粉 脱脂粉乳 ウインナー(鶏・豚) ツナ	ショートニング、小麦粉、黒糖、ココア(大豆)、大豆油 ショートニング、小麦粉 じゃがいも、赤いんげん豆 卵なしマヨネーズ	大豆由来成分 大豆由来成分 にんにく、にんじん、キャベツ、トマト ごぼう、にんじん、きゅうり、コーン	大豆由来成分 大豆由来成分 ボークブイヨン(豚・鶏)
4	木	ごはん 鶏つくねのすまし汁 島野菜シブシー 国産抹茶プリン	つくね(鶏・豚・小麦・ごま・大豆・かきエキス) 豚肉、厚揚げ、みそ 豆乳(大豆)	こめ ごま油 大豆油 植物油脂	キャベツ、たけのこ、しめじ、長ねぎ 冬瓜、へちま、にんじん、小松菜、こんにやく、枝豆	チキンブイヨン(鶏) ボークブイヨン(豚・鶏)
5	金		旧盆			
8	月	ごはん ねぎ塩豚丼 豆腐とわかめの味噌汁	豚肉 とうふ、わかめ、みそ	こめ 大豆油、でん粉、ごま	にんにく、にんじん、キャベツ、たまねぎ、長ねぎ、レモン汁 にんじん、しめじ	
9	火	ごはん 鶏シブイ タープイリチー オレンジ	鶏肉 ぶたにく、昆布、かまぼこ	こめ 大豆油	とうがん、にんじん、えのき、こまつな、きくらげ、しょうが だいこん、にんじん、こんにやく、オレンジ	ボークブイヨン(豚・鶏)
10	水	トマトリゾット ポテトの炒め煮 キャベツのメンチカツ チーズ大福	鶏肉 ウインナー(豚) 豚肉、大豆 チーズ(乳)	こめ、大豆、大豆油、でん粉(とうもろこし) 大豆油、じゃがいも パン粉(小麦)、でん粉、大豆油 大豆油、もち粉、でん粉(とうもろこし)	にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、コーン、トマト にんにく、たまねぎ、しめじ、にんじん、ブロッコリー キャベツ、たまねぎ	チキンブイヨン(鶏) デミタラソース(小麦・鶏) ボークブイヨン(豚・鶏) チキンコンソメ(鶏)
11	木	ごはん スンドゥブチゲ風スープ 豚肉のチンジャオロース	鶏肉、豆腐 豚肉	こめ ごま油 大豆油、でん粉	にんじん、たまねぎ、はくさい、長ねぎ、しいたけ、にら、にんにく にんにく、ピーマン、キャベツ、にんじん、たまねぎ、たけのこ	ボークブイヨン(豚・鶏) コチュジャン(大豆) オイスターソース(ホタテエキス、かきエキス)
12	金	ごはん 里芋とわかめの味噌汁 野菜と豆のごま和え ししゃも天ぷら	鶏肉、わかめ、あみそ(小麦、大豆) ひよこ豆、ツナ ししゃも	こめ 里芋 ごま油 小麦粉、でん粉、植物油脂、大豆油	たまねぎ、にんじん、えのき キャベツ、にんじん、コーン	
15	月		敬老の日			
16	火	クファージュシー(座安小・豊崎小・豊見城小・伊良波小) ひじきごはん(その他の学校) 鶏と大根のすまし汁 シムカリアンダギー	豚肉、かまぼこ、昆布、油揚げ(大豆) ひじき、大豆、鶏肉、油揚げ(大豆) 鶏肉	こめ、大豆油、ラード(豚) にんじん、こんにやく マッシュポテト、紅芋、でん粉	にんじん、しいたけ、葉ねぎ だいこん、にんじん、えのき、小松菜、きくらげ、しょうが	ボークブイヨン(豚・鶏) チキンエキス(鶏)、かきエキス
17	水	ごはん 厚揚げの中巻煮 もずく厚焼き玉子	豚肉、厚揚げ(大豆) 卵、もずく	こめ 大豆油、でん粉 でん粉、植物油脂	にんにく、にんじん、たまねぎ、白菜、小松菜、たけのこ、きくらげ、しいたけ、しょうが	オイスターソース(ホタテエキス、かきエキス)、ボークブイヨン(豚・鶏)
18	木	ごはん チムシンジ 野菜チャンプルー	豚肉、豚レバー、みそ 豚肉、かまぼこ、豆腐、かつお節	こめ じゃがいも 大豆油	にんじん、にんにく にんじん、キャベツ、もやし、小松菜、にんにく	
19	金	ごはん もずくすまし汁 こんにやくのきんぴら さつまいもスティック	もずく、豆腐 鶏肉、油揚げ(大豆)	こめ 大豆油、ごま、ごま油 さつまいも、植物油脂	にんじん、えのき、小松菜、長ねぎ ごぼう、れんこん、にんじん、こんにやく	チキンブイヨン(鶏)
22	月	ごはん チキンカレー フルーツポンチ	鶏肉、鶏レバー フルーツ	こめ じゃがいも、乳脂マヨネーズ(大豆・豚)、米粉、大豆油、黒糖 ゼリー	にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、にんにく もも、はなし、ぶどう、パイナップル、チェリー、アロエ、シークワーサー	チキンブイヨン(鶏)
23	火		秋分の日			
24	水	きのこの和風スパゲティ 焼き栗コロッケ オレンジ	鶏肉、ベーコン(豚) 鶏肉、油揚げ(大豆)	スパゲティ麺(小麦)、大豆油 じゃがいも、さつまいも、くり、植物油脂、パン粉(小麦)、小麦粉、コーンフラワー、水あめ、でん粉、大豆油	にんじん、たまねぎ、しいたけ、しめじ、マッシュルーム、えのき、エリンギ、キャベツ、小松菜、にんにく オレンジ	チキンブイヨン(鶏) 本つゆ(まぐろ)
25	木	ごはん アサ汁 肉そぼろ バナナ	アサ、豆腐 豚肉、鶏肉、鶏レバー、大豆、高野豆腐	こめ 大豆油	とうがん、しょうが コーン、にんじん、ピーマン、たまねぎ、えだ豆、しょうが	バナナ
26	金	ごはん 貝だくさん汁 アジカツ ひじき炒め	豆腐、みそ アジ、白身魚(スケソウダラ)、豆乳(大豆) ひじき、豚肉、大豆、油揚げ、かまぼこ	こめ じゃがいも パン粉(小麦)、大豆油、小麦粉、でん粉 大豆油	えのき、にんじん、ほうれん草 たまねぎ にんじん、キャベツ、にら、こんにやく	ホタテ ボークブイヨン(豚・鶏)
29	月	ごはん イナムドッチ チキナーチャンプルー ちんすこう	豚肉、かまぼこ、みそ 豆腐、豚肉、ツナ	こめ 大豆油 小麦粉、ラード(豚・牛)	しいたけ、こんにやく からし菜、キャベツ、もやし、にんじん	ボークブイヨン(豚・鶏)
30	火	ごはん とりじやが きびなごの南蛮揚げ ヨーグルト	鶏肉、油揚げ(大豆) きびなご 脱脂粉乳、全粉乳	こめ じゃがいも、大豆油 米粉、でん粉、大豆油 ゼラチン	にんにく、たまねぎ、えだ豆、こんにやく、にんじん にんじん、たまねぎ、ピーマン 寒天	