

令和 5 年 豊見城市立学校給食センター (☎850-4585)


 しょうもつ じどうせいと きゅうよく た まえ べっし こんだてひょう ないよう かなら かくにん かてい がっこう まいにちかくにん くだ
 ※食物アレルギーのある児童生徒は、給食を食べる前に別紙の「アレルギー献立表」で内容を必ず確認しましょう。家庭・学校においても毎日確認して下さい。

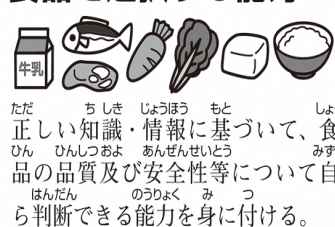
さかな にくい とり うし ぶた ほね かのうせい き た くだ
 ※魚・肉類（鶏・牛・豚）には、骨がある可能性がありますので、よくかんで気をつけて食べましょう。



給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)

毎月、献立表を配布します。・・・

よく ひん せん たく のう りよく
食品を選択する能力



しょく ぶん か
食文化



しょっき
食器はみんなでつか使うものです
たいせつ
大切にしましょう。



★学校給食は皆さまの納める給食費から作られます。毎月10日までに納めましょう★

☆材料、天候、その他の都合により献立を変更する場合があります。

令和5年4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,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,アーモンド,牛肉,豚肉,鶏肉,ゼラチン,あわび,まつたけ	

※食物アレルギーのある児童生徒は、給食を食べる前に献立の内容を必ず確認しましょう。
 ※材料・天候・その他により献立を変更する場合があります。
 ※アーサ・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。
 ※かまぼこ等の練り製品工場では、卵、小麦、乳、イカ、やまいもを含む製品を生産しています。
 ※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	(赤)主に体をつくるもとになる食品	(黄)主にエネルギーのもとになる食品	(緑)主に体の調子を整えるもとになる食品	調味料
10	月	 ごはん		こめ		
		ポークカレー	豚肉,鶏レバー,豆乳	じゃがいも,乳無マーガリン,小麦粉,大豆油,乳無ルウ	にんじん,玉ねぎ,かぼちゃ,ブロッコリー,コーン,にんにく	小麦,大豆,鶏肉
		フルーツ白玉	黒豆	白玉だんご,砂糖	みかん,もも,洋なし,ぶどう,パイン,チェリー	大豆
11	火	 ごはん		こめ		
		シブインプシー	豚肉,かまぼこ,厚揚げ	三温糖	冬瓜,にんじん,小松菜,こんにゃく	小麦,大豆,鶏肉
		ツナ入りアングルスー	ツナ,みそ,糸けずり	三温糖,大豆油		大豆
12	水	 ミニトマト			ミニトマト	
		ごはん		こめ		
		じゃがいものみそ汁	無塩せきポーク,みそ	じゃがいも	玉ねぎ,にんじん,チンゲン菜	鶏肉
13	木	 もずく丼(具)	もずく,豚肉	大豆油,三温糖,でんぷん	玉ねぎ,コーン,にんじん,ピーマン,しょうが	小麦,大豆
		お祝いデザート(カップケーキ)	豆乳,おから	砂糖,米粉,植物油,コーンスターチ	いちご果汁	
		コッペパン	脱脂粉乳	小麦粉,砂糖,ショートニング		大豆
14	金	 チキンのトマトクリーム煮	鶏肉,白いんげん豆	じゃがいも,大豆油,小麦粉,乳無マーガリン,乳無ルウ,三温糖	玉ねぎ,トマト,にんじん,マッシュルーム,にんにく	小麦,大豆,豚肉,鶏肉
		ツナサラダの具	ツナ	ノンエッグマヨネーズ	きゃべつ,きゅうり,にんじん,コーン	小麦,大豆
		清美オレンジ			オレンジ	
17	月	 ひじきごはん(小学校)	ひじき,鶏肉,油揚げ,大豆	こめ,砂糖	にんじん,こんにゃく,しいたけ	小麦,大豆,カキエキス
		クープジュシー(中学校)	豚肉,かまぼこ,昆布	こめ,無圧ペン麦,大豆油	にんじん,しいたけ,ねぎ	小麦,大豆,鶏肉
		春きゃべつのみそ汁	油揚げ,もずく,みそ		きゃべつ,にんじん,長ねぎ	
18	火	 ンムクジアンダーギー		じゃが芋,砂糖,紅芋,でんぷん,大豆油		
		ごはん		こめ		
		肉じゃが	豚肉,油揚げ	三温糖,大豆油,じゃがいも	にんにく,にんじん,たまねぎ,あお豆,こんにゃく	小麦,大豆
19	水	 もずく厚焼き卵	たまご,もずく	でんぷん,植物油		小麦,大豆
		ナッツと魚	カタクチイワシ	さとう,ごま,アーモンド,かぼちゃの種,植物油		
		ごはん		こめ		
20	木	 マーボー大根	豚肉,高野豆腐,みそ,豆腐	ごま油,大豆油,でんぷん	だいこん,にんじん,玉ねぎ,にら,たけのこ,しょうが	小麦,牛肉,ゼラチン,鶏肉
		蒸し餃子	豚肉,鶏肉,大豆粉	豚脂,でんぷん,砂糖,小麦粉,植物油	きゃべつ,玉ねぎ,にら,しょうが	小麦
		きのこの和風スパゲッティ	鶏肉,無塩せきベーコン	スパゲッティ,オリーブ油,大豆油,乳無マーガリン	にんじん,玉ねぎ,しめじ,マッシュルーム,えのき,小松菜,にんにく	小麦,大豆
21	金	 かぼちゃひきにくフライ	豚肉	大豆油,砂糖,ラード,でんぷん,パン粉,小麦粉	かぼちゃ,玉ねぎ	小麦,大豆
		りんご			りんご	
		ごはん		こめ		
24	月	 なかみ汁	豚肉,豚なかみ		しいたけ,こんにゃく,しょうが	鶏肉,小麦,大豆
		フーチャンプルー	ふ(小麦),たまご,無塩せきポーク,豆腐	大豆油	にんじん,きゃべつ,もやし,にら	鶏肉,小麦,大豆
		味付のり	のり,昆布,削り節,いりこ	砂糖	しいたけ	
25	火	 オレンジ			オレンジ	
		もずくのヤファラジュシー	鶏肉,チキアギ,油揚げ,もずく	こめ,無圧ペン麦,大豆油	だいこん,にんじん,ねぎ,しいたけ	小麦,大豆
		ていだあえ	ツナ,高野豆腐		きゃべつ,きゅうり,パパイア,にんじん,コーン,ゆず果汁,レモン,ライム	大豆
26	水	 うりずんバーグ	鶏肉,豆腐,おから	植物油,砂糖,でんぷん,大豆油	たまねぎ,にんじん,にんにく,しょうが	大豆
		アガラサー(上田小・豊見城小・豊崎小・伊良波小・豊見城中)		小麦粉,粗糖,黒糖,糖蜜		
		アガラサー(とよみ小・長嶺小・座安小・ゆたか小・長嶺中・伊良波中)	牛乳	小麦粉,黒糖		
27	木	 きなこ揚げパン(中学校)	脱脂粉乳,きなこ	小麦粉,砂糖,ショートニング,黒糖,大豆油		大豆
		黒糖パン(小学校)	脱脂粉乳	小麦粉,砂糖,ショートニング,黒糖		大豆
		コーンチャウダー	鶏肉,豆乳	無圧ペン麦,じゃがいも,大豆油,小麦粉,乳無マーガリン,乳無ルウ	にんじん,玉ねぎ,白菜,しめじ,コーン,にんにく,ペイリーブス	大豆
28	金	 キャベツのセサミサラダ	鶏ささみ	ごまドレッシング,すりごま,三温糖	きゃべつ,にんじん,きゅうり	小麦,大豆
		ごはん		こめ		
		鶏のすきやき風	鶏肉,豆腐	大豆油,三温糖	こんにゃく,にんじん,玉ねぎ,白菜,小松菜,しいたけ,しめじ,長ねぎ	小麦,大豆
29	土	 さばのしょうが煮	さば	砂糖,でんぷん	しょうが	小麦,大豆
		オレンジ			オレンジ	
		さくらちらし	しらす	こめ,砂糖,植物油	れんこん,たけのこ,にんじん,かんぴょう,桜の花	鶏肉,小麦,大豆
30	日	 ハ宝菜	豚肉,なると	大豆油,でんぷん,ごま油	にんにく,にんじん,玉ねぎ,白菜,パクチョイ,たけのこ,きくらげ,しいたけ,しょうが	鶏肉,小麦,大豆,ごま
		大学芋		さつまいも,大豆油,三温糖,水あめ		小麦,大豆
		ごはん		こめ		
31	月	 春雨スープ	鶏肉	春雨,でんぷん	しいたけ,にんじん,パクチョイ,長ねぎ	小麦,大豆
		チンジャオロース丼(具)	牛肉	大豆油,でんぷん	ピーマン,にんじん,玉ねぎ,たけのこ,にんにく	鶏肉,小麦,大豆
		もも			黄桃	
1	火	 煮込み肉うどん	豚肉,かまぼこ,油揚げ	うどん,大豆油	きゃべつ,にんじん,玉ねぎ,もやし	鶏肉,小麦,大豆
		きびなごのチリソース	きびなご	大豆油,三温糖	長ねぎ,にんにく,しょうが	小麦,大豆
		ポテトサラダ	ツナ	じゃがいも,ノンエッグマヨネーズ	ブロッコリー,コーン,にんじん,レモン	大豆,パイン
2	水	 黒糖蒸しパン(とよみ小・長嶺小・座安小・ゆたか小・長嶺中・伊良波中)		小麦粉,粗糖,黒糖,糖蜜		
		黒糖蒸しパン(伊良波小)	牛乳	小麦粉,黒糖		

4月から詳細献立表の表示が変わります。

学校給食での誤食、過剰な除去、適切な食事の観点から、アレルギー詳細献立表の見直しを行っております。
 食物アレルギー研究会(国立病院機構相模原病院臨床研究センター)の研究を参考に、
 今年度から料理名の後に記載していた表示「㊦・・・」、注意喚起表示(コンタミネーションの表示等)を削除し、より見やすく改善しています。