

令和8年3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				※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・もすくの養殖場には、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。							
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											
日	曜日		こんだて	(あか) 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	栄養価(8訂)		P=タンパク質	F=脂質
								小	中		
2	月		ごはん		こめ			E 676 Kcal	834 Kcal		
			ハヤシライス	牛肉	大豆油、米粉	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	ポークビヨン(豚・鶏)	P 24 g	29 g		
			ツナポテトサラダ	ツナ	じゃがいも、卵なしマヨネーズ(大豆)	ブロッコリー、コーン、にんじん	コールスロードレッシング(パイン)	F 23 g	26 g		
			お祝いケーキ(米粉と豆乳(チョコ))	豆乳(大豆)	米粉、ココア、植物油脂、水あめ、でん粉						
			ミルメーク(ココア)	大豆	ココア						
3	火		さくらちらしずし		こめ、植物油脂	れんこん、たけのこ、にんじん、かんぴょう 桜の花	チキンエキス(鶏)	E 630 Kcal	764 Kcal		
			すまし汁	鶏肉	麩(小麦)	にんじん、大根、小松菜、白菜		P 29 g	35 g		
			グルクンのシークワーサーソースかけ	グルクン	でん粉、米粉、大豆油	シークワーサー果汁		F 14 g	15 g		
			ひしもち		もち粉、でん粉	よもぎ					
4	水		ごはん		こめ			E 583 Kcal	729 Kcal		
			イナムドゥチ	豚肉、かまぼこ、みそ		干しいたけ、こんにゃく	ポークビヨン(豚・鶏)	P 29 g	34 g		
			フータシヤー	卵、ツナ、ポーク(豚・鶏)	麩(小麦)、大豆油	にんじん、キャベツ、小松菜		F 16 g	18 g		
			デコボン			デコボン					
5	木		ごはん		こめ			E 631 Kcal	773 Kcal		
			チャブチェ	牛肉、ごま	はるさめ、大豆油、ごま油、ごま	にんにく、しょうが、たけのこ、たまねぎ、にんじん、ピーマン、赤ピーマン、キャベツ、にら	ポークビヨン(豚・鶏)、オイスターソース(かきエキス、ほたてエキス)	P 27 g	32.1 g		
			チンゲンサイと肉だんごのスープ	鶏肉、ミートボール(牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・小麦)		チンゲン菜、にんじん、木くらげ、しいたけ、長ねぎ	チキンビヨン(鶏)	F 17 g	18.7 g		
			さつまポテト		さつまいも、大豆油、水あめ						
6	金		2色あげパン(小6・中3)	脱脂粉乳、きなこ(大豆)	ショートニング、小麦粉、黒糖、ココア、大豆油		大豆由来成分	E 633 Kcal	769 Kcal		
			コッペパン(上記以外)	脱脂粉乳	ショートニング、小麦粉		大豆由来成分	P 28 g	33 g		
			パパイヤとチキンのトマト煮	鶏肉、大豆	じゃがいも、米粉、乳無マーガリン(豚・大豆)、大豆油	にんじん、たまねぎ、パパイヤ、トマト、にんにく	チキンビヨン(鶏)	F 26 g	29 g		
			パンパキンサラダ	ハム(豚・鶏)	卵なしマヨネーズ(大豆)	かぼちゃ、ブロッコリー、きゅうり、パイン					
			チョコジャム	大豆、脱脂粉乳	植物油脂、ココア						
9	月		ねぎ塩豚うどん	豚肉、かまぼこ	うどん(小麦)、大豆油	しょうが、にんにく、にんじん、たまねぎ 白菜、ながねぎ	塩タレ(大豆・ゴマ・ゼラチン)	E 571 Kcal	/		
			根菜のごまサラダ	鶏肉	ごま	にんじん、ごぼう、れんこん、きゅうり、キャベツ、シークワーサー果汁	ごまドレッシング(ねりごま、ごま)	P 20 g			
			かぼちゃ挽肉フライ	豚肉、大豆	豚脂、でん粉、パン粉(小麦)、小麦粉、植物油脂、大豆油	かぼちゃ、たまねぎ	りんご	F 32 g			
10	火		ごはん		こめ			E 697 Kcal	849 Kcal		
			チンゲンサイスープ	鶏肉	春雨	えのき、にんじん、大根、チンゲン菜、長ねぎ	チキンビヨン(鶏)	P 28 g	33 g		
			ミートボールの酢豚風	中華風つくね(小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉)、厚揚げ(大豆)	大豆油、でん粉、ごま油	にんじん、たまねぎ、しいたけ、たけのこ、ピーマン	オイスターソース(ホタテエキス、かきエキス) チキンビヨン(鶏)	F 22 g	25 g		
			みかんクレープ	豆乳(大豆)、大豆	でん粉、麦芽糖、植物油、米粉、水あめ	みかん、レモン果汁					
11	水		ごはん		こめ			E 659 Kcal	792 Kcal		
			じゃがいものそばろ煮	豚肉、高野豆腐(大豆)、厚揚げ(大豆)	大豆油、じゃがいも	にんにく、にんじん、たまねぎ、えだ豆、こんにゃく		P 26 g	30 g		
			さんまゆずみそ煮	さんま、みそ	米粉	ゆず		F 20 g	21 g		
			豆乳パンナコッタ	豆乳(大豆)	水あめ、でん粉	いちご、りんご					
12	木		キムタクごはん(豊崎小・座安小・豊見城小・伊良波小)	豚肉	こめ、大豆油、ごま油	にんじん、木くらげ、白菜、白菜キムチ(小麦、りんご、大豆、さば)、たくあん(大根)、えだ豆	キムチ味(りんご、大豆) ポークビヨン(鶏・豚)	E 575 Kcal	735 Kcal		
			とりごはん(上記以外)	鶏肉	こめ、植物油脂	ごぼう、にんじん、しいたけ	チキンエキス(鶏)	P 25 g	31 g		
			さといものみそ汁	鶏肉、豆腐、みそ	さといも	にんじん、大根、小松菜		F 17 g	19 g		
			白身魚フライ	スケソウダラ	パン粉(小麦・大豆)、小麦粉、大豆油						
13	金		ナン		小麦粉、大豆油、ショートニング、麦芽			E 529 Kcal	628 Kcal		
			ドライカレー	鶏肉、豚肉、鶏レバー、大豆	大豆油	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、ピーマン、コーン、にんにく	チャツネ(りんご) ポークビヨン(豚・鶏)	P 33 g	38 g		
			コールスローサラダ			キャベツ、きゅうり、えだ豆、にんじん	コールスロードレッシング(パイン)	F 18 g	21 g		
			ヨーグルト	脱脂粉乳、ゼラチン、全粉乳	寒天						
16	月		ごはん		こめ			E 615 Kcal	774 Kcal		
			具だくさんみそ汁	豚肉、みそ	じゃがいも	にんじん、大根、たまねぎ、さんとうさい		P 28 g	33 g		
			きんぴらごぼう	鶏肉、油揚げ(大豆)	ごま、大豆油、ごま油	ごぼう、こんにゃく、にんじん	チキンビヨン(鶏)	F 18 g	20 g		
			アジカツ	アジ、スケソウダラ、豆乳(大豆)	パン粉(小麦)、大豆油、小麦粉、でん粉	たまねぎ	ホタテ				
17	火		ごはん		こめ			E 624 Kcal	769 Kcal		
			なかみ汁	豚肉、豚なかみ		しいたけ、こんにゃく、しょうが	ポークビヨン(豚・鶏)	P 28 g	34 g		
			パパイヤイリチー	豚肉、ツナ、かまぼこ	大豆油	パパイヤ、にんじん、小松菜	ポークビヨン(豚・鶏)	F 20 g	15 g		
			豆乳プリンタルト	豆乳(大豆)、大豆	米粉、ショートニング、でん粉、コーンフラワー、植物油						
			バナナ			バナナ					
18	水		たけのごはん(中学校)	鶏肉、ちくわ、油揚げ(大豆)	こめ、大豆油	しいたけ、たけのこ、にんじん、ねぎ	チキンビヨン(鶏)	/	875 Kcal		
			野菜スープ	ウインナー(豚)	じゃがいも	にんにく、トマト、キャベツ、たまねぎ	チキンビヨン(鶏) コンソメ(大豆・牛)		44 g		
			豚肉のかりん揚げ	豚肉	でん粉、大豆油、ごま	しょうが			34 g		
			豆乳プリンタルト	豆乳(大豆)、大豆	米粉、ショートニング、でん粉、コーンフラワー、植物油						