

# 令和4年12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

ア…アレルギー対象原材料を含みます。  
卵…卵 乳…乳及び乳製品 麦…小麦 ピ…落花生(ピーナッツ) そ…そば エ…えび カ…かに  
あ…あわび 鶏…鶏肉 牛…牛肉 豚…豚肉 ゼ…ゼラチン サ…さけ さ…さば 豆…大豆 い…いくら イ…イカ  
カシ…カシューナッツ ま…まつたけ バ…バナナ パ…パイン マ…マンゴー オ…オレンジ リ…りんご キ…キーウイフルーツ  
ゼ…ゼラチン や…やまいも も…もも アモ…アーモンド く…くるみ ご…ごま ※義務表示及び推奨表示含む原材料を表示しています。

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 (ぎいろ)	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	木	なかよしパン <sup>ア</sup> 麦、乳、豆 ジャイアンシチュー <sup>ア</sup> 鶏、 豆、麦、豚	脱脂粉乳 鶏肉、白いんげん豆、豆乳	小麦粉、砂糖、ショートニング 紅イモ、じゃがいも、大豆油、小麦粉、 乳不使用マーガリン	にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、マッ シュルーム	イースト チキンブイオン、乳なし ホワイトルウ
		のび太のサラダ <sup>ア</sup> 豆	ツナ	マヨネーズ(卵抜き)、オリーブ油、 三温糖、大豆油	ブロッコリー、きゅうり、にんじん、 コーン、にんにく	酢
2	金	ごはん <sup>ア</sup> 無 冬瓜と厚揚げの煮もの <sup>ア</sup> 豚、豆、鶏、麦	豚肉、かまぼこ、厚揚げ	こめ 三温糖	とうがん、にんじん、小松菜、こん にやく	かつお節、ポークブイ オン、みりん、酒、しょう ゆ
		チキンナゲット <sup>ア</sup> 麦、豆、 鶏、豚	鶏肉、大豆	コーンスターチ、パン粉、豚脂、小麦 粉、なたね油、パーム油、大豆油、で んぷん	にんにく	しょうゆ、チキンスー プ、香辛料、しょうゆ、 ポークエキス
5	月	ごはん <sup>ア</sup> 無 キムチチーズ肉じゃが <sup>ア</sup> 豚、 麦、豆、り、さ、乳	豚肉、油揚げ、チーズ	こめ 三温糖、大豆油、じゃがいも	にんにく、にんじん、玉ねぎ、あお豆、 こんにやく、白菜キムチ	酒、しょうゆ、みりん、か つお節
		ギョーザ <sup>ア</sup> 麦、豆、豚	豚肉	豚脂、でんぷん、大豆油、砂糖、小麦 粉	きゃべつ、玉ねぎ、にら、しょうが	しょうゆ、香辛料
		レモンゼリー <sup>ア</sup> 無	寒天	砂糖、水あめ	レモン果汁	
6	火	わかめごはん <sup>ア</sup> 無 魚ソーメン汁 <sup>ア</sup> 豚、鶏、 麦、豆	わかめ かまぼこ、もずく	こめ、砂糖	白菜、にんじん、長ねぎ、えのきたけ	かつお節、ポークブイ オン、しょうゆ
		豚肉の柳川風 <sup>ア</sup> 豚、豆、 卵、ご、麦、鶏	豚肉、油揚げ、卵、高野豆腐	ごま油、三温糖、ごま、大豆油	ごぼう、玉ねぎ、パクチョイ、しいた け、しょうが	しょうゆ、みりん、かつ お節、ポークブイオン
		オレンジ1/4 <sup>ア</sup> オ			オレンジ	
7	水	ごはん <sup>ア</sup> 無 鶏団子中華スープ <sup>ア</sup> 麦、 豆、鶏	鶏団子	こめ 鶏団子(パン粉)	だいこん、にんじん、しいたけ、長ね ぎ	かつお節、チキンブイ オン、しょうゆ
		ルーロー飯(具) <sup>ア</sup> 豚、 麦、豆	豚肉	黒糖、大豆油、ネギ油、でんぷん	玉ねぎ、小松菜、にんじん、ねぎ、た けのこ、しいたけ、しょうが	オイスターソース、み りん、酒、しょうゆ
8	木	ごはん <sup>ア</sup> 無 お事汁(おことじる) <sup>ア</sup> 豚、 鶏、豆	豚肉、金時豆、みそ	こめ じゃがいも、里芋	大根、にんじん、ごぼう、こんにやく、し いたけ	かつお節、ポークブイ オン
		手づくりふりかけ <sup>ア</sup> ご、 麦、豆	しらすぼし、糸けずり	ごま、ごま油、三温糖	小松菜	酒、しょうゆ
		カミカミかわはぎ天ぷら <sup>ア</sup> 麦、豆	かわはぎ	小麦粉、パン粉、大豆油、砂糖		
9	金	中華麺 <sup>ア</sup> 麦		小麦粉、なたね油、水あめ	本製品は、卵を使用した設備で製造しています。	
		ちゃんぼん麺の具 <sup>ア</sup> 鶏、 麦、豆、ご、豚	鶏肉、かまぼこ	ごま油、大豆油、でんぷん	にんにく、きくらげ、たけのこ、コーン、 にんじん、白菜、チンゲン菜、えのき たけ、しょうが	しょうゆ、酒、みりん、八 宝菜の素、オイスター ソース、ポークブイ オン、かつお節
		シューマイ <sup>ア</sup> 豚、麦 バナナ <sup>ア</sup> バ	豚肉	皮(小麦粉)、でんぷん、砂糖	たまねぎ、しょうが バナナ	
12	月	ごはん <sup>ア</sup> 無 僧兵汁(そうへいじる) <sup>ア</sup> 豚、豆、鶏	豚肉、みそ	こめ 里芋	大根、にんじん、小松菜、にんにく	かつお節、チキンブイ オン
		親子丼の具 <sup>ア</sup> 鶏、卵、豆、 麦	鶏肉、ちくわ、卵	大豆油、三温糖	にんじん、たまねぎ、きゃべつ、グリ ンピース、にんにく	酒、みりん、しょうゆ
		りんご1/6 <sup>ア</sup> り			りんご	
13	火	揚げパン(中学校) <sup>ア</sup> 麦、 乳、豆	脱脂粉乳、きなこ	小麦粉、砂糖、ショートニング、黒糖、 大豆油		イースト
		コッペパン(小学校) <sup>ア</sup> 麦、 乳、豆	脱脂粉乳	小麦粉、砂糖、ショートニング		イースト
		ポークビーンズ <sup>ア</sup> 豚、豆、 鶏、麦	豚肉、大豆	じゃがいも、大豆油、三温糖	玉ねぎ、トマト、マッシュルーム、に んにく	ポークブイオン、ウス ターソース、ポーク ビーンズ缶、トマトソ ース、ケチャップ
		ビタミンサラダ <sup>ア</sup> 豆、オ、り	ツナ	大豆油	かぼちゃ、ブロッコリー、きゅうり、 コーン、玉ねぎ、にんじん、オレンジ 果汁、レモン果汁、りんご果汁	にんじンドレッシング
14	水	チョコジャム(小学校) <sup>ア</sup> 乳、豆	大豆、脱脂粉乳	植物油、砂糖、ココア	本品工場では、小麦、落花生(ピーナッツ)を含む製品を製造しています。	
		ごはん <sup>ア</sup> 無 根菜マーボー豆腐 <sup>ア</sup> 豚、 豆、麦、牛、ゼ、ご、鶏	豚肉、高野豆腐、豆腐、みそ	こめ ごま油、大豆油、でんぷん	とうがん、にんじん、玉ねぎ、たけの こ、れんこん、あお豆、しょうが	麻婆豆腐の素、コチュ ジャン、テンメンジャン、 しょうゆ、オイスター ソース、ポークブイオン
		ささみのシークワサーサ ラダ <sup>ア</sup> 鶏、麦、豆	鶏肉、寒天	春雨、三温糖、オリーブ油	きゅうり、にんじん、もやし、シーク ワサー果汁	酢、しょうゆ

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
15	木	ごはん⑦無 アーサ入りゆし豆腐汁⑦ 豆 チキナーイリチー⑦豚、 豆、麦 かぼちゃ天ぷら⑦麦、豆	ゆし豆腐、アーサ、みそ 豚肉、チキアギ、ツナ、高野豆腐	こめ 大豆油 小麦粉、でんぷん、大豆油、なたね油、パーム油	からしな、玉ねぎ、にんじん、もやし、小松菜、にんにく かぼちゃ	かつお節 しょうゆ
16	金	ごはん⑦無 サムゲタン風スープ⑦鶏、 麦、豆 キンパ井の具⑦牛、豆、 ご、麦、り、さ お芋の大福⑦無	鶏肉 牛肉、かまぼこ、ツナ、高野豆腐、のり	こめ 無圧ペン麦、でんぷん ごま油、三温糖、ごま、でんぷん さつまいも、もち粉、砂糖、なたね油、水あめ、コーンスターチ	にんじん、大根、長ねぎ、しいたけ、にんにく、しょうが ほうれん草、にんじん、白菜キムチ、にんにく	かつお節、チキンブイヨン、しょうゆ しょうゆ、みりん、酒、テンメンジャン
19	月	ごはん⑦無 シブインブシー⑦豚、豆、 鶏、麦 ウミス(梅みそ)⑦豆、り やきのり⑦無	豚肉、かまぼこ、厚揚げ みそ、糸けずりのり	こめ 三温糖 三温糖、大豆油	冬瓜、にんじん、小松菜、こんにやく 梅びしお	かつお節、ポークブイヨン、みりん、酒、しょうゆ みりん
20	火	ごはん⑦無 ポークカレー⑦豚、鶏、 乳、麦、豆、り フルーツ白玉⑦豆、も、パ	豚肉、鶏レバー、脱脂粉乳 黒豆	こめ じゃがいも、マーガリン、小麦粉、大豆油、生クリーム もち米、でんぷん、砂糖	にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、コーン、にんにく みかん、もも、梨、ぶどう、パイン、チェリー	カレー粉、カレールウ、ウスターソース、ケチャップ、デミグラスソース、チャツネ
21	水	トマトの木こり風スパゲティ⑦麦、豆、豚、鶏 気仙沼カツオカツ⑦麦、豆 みかん⑦無(オレンジの場合は⑦オ)	豚肉、鶏レバー、ツナ かつお	こめ スパゲティ(小麦)、大豆油、オリーブ油、三温糖 パン粉、砂糖、小麦粉、植物油、大豆油、でんぷん	にんじん、玉ねぎ、しめじ、しいたけ、えのきたけ、トマト、にんにく 玉ねぎ、しょうが みかん(オレンジに変わる場合があります)	ポークブイヨン、デミグラスソース、ウスターソース、ケチャップ、トマトピューレ しょうゆ
22	木	トウジンジーシュー(中学校)⑦豚、豆、鶏、麦 ひじきごはん(小学校)⑦麦、豆、鶏 かぼちゃのみそ汁⑦豚、豆 ししゃもフライ⑦麦、豆	豚肉、かまぼこ、厚揚げ、ひじき ひじき、鶏肉、油揚げ、大豆 豚肉、油揚げ、みそ 子持ちししゃも	こめ 米、無圧ペン麦、田芋、大豆油、紅芋 米、砂糖 パン粉、小麦粉、大豆油、バター粉	にんじん、ねぎ、しいたけ にんじん、こんにやく、しいたけ かぼちゃ、玉ねぎ、小松菜、にんじん、しいたけ	かつお節、ポークブイヨン、しょうゆ、酒、みりん しょうゆ、鰹節エキス、魚介エキス、みりん、魚介エキス、かきエキス、昆布、椎茸エキス かつお節
23	金	ごはん⑦無 きゃべつのコンソメスープ⑦麦、豚、鶏、豆 タコスミート⑦牛、豚、豆、麦、鶏 スライスチーズ⑦乳 いちごモンブラン⑦豆	牛肉、豚肉、高野豆腐 乳 豆乳、寒天	こめ じゃがいも、ABCマカロニ(小麦) 大豆油 白餡、砂糖、米粉水あめ、ココア、さつまいも、でんぷん	きゃべつ、にんじん、玉ねぎ にんじん、玉ねぎ、にんにく、トマト	ポークブイヨン、かつお節、しょうゆ ウスターソース、ケチャップ、クッキングソース、しょうゆ、ポークブイヨン、トマトピューレ、カレー粉、ナツメグ、チリミックス、クミン、パプリカ

調味料名	アレルギー	調味料名	アレルギー
ポークブイヨン	鶏、豚	ポークビーンズ缶	麦、豆、豚
チキンブイヨン	鶏	カレールウ	麦、豆、り
テンメンジャン	麦、豆	乳不使用マーガリン	豆
コチュジャン	豆		
みそ	豆		
乳無しホワイトルウ	麦、豚		
デミグラスソース	麦、鶏		
ツナフレーク	豆		
麻婆豆腐の素	麦、豆、牛、豚、ぜ、ご		
白菜キムチ	麦、り、豆、さ		
オイスターソース	無		
肉団子	麦、豆、鶏		
八宝菜の素	麦、豆、ご、鶏、豚		
にんじんだレッシング	オ、豆、り		
チャツネ	り		
梅びしお	り		
クッキングソース	豚		
ウスターソース	無		

※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。  
 家庭、学級においても毎日確認してください。  
 ※材料・天候・その他により献立を変更する場合があります。  
 ※チキンブイヨン、ポークブイヨンは、小麦、大豆、豚肉、もも、りんご、ゼラチンを含む製品の同一ライン上で製造しています。  
 ※かまぼこは基本的に卵なしの製品を使用しております。  
 ※かまぼこ、ポール天、魚そうめん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。  
 原材料の魚は、えび・かにを食べています。  
 ※しょうゆ・酢に含まれている『大豆・小麦』は醸造過程で消失しますので、アレルギーに表示しない場合があります。  
 ※アーサ・もずくの養殖場には、ヨコエビ類が生息しています。※ヨコエビは、食物アレルギーの表示対象外です。  
 ※カワハギ、わかめ、のり、カエリ、きびなご、カタクチイワシ、しらすは、えび、かにが混ざる漁法・生息域で捕獲されています。  
 ※大量調理を行うため、調理場においては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。  
 ※揚げ物に使用する大豆油は、2~3回程度使用しております。  
 ※詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は、給食センターまでお問合せ下さい。  
 ※シママース、こしょうの表示はしていません。