

令和7年5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

※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。

※アーサー・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。

※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。卵入リを使用する際は、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		(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
1	木		ごはん		こめ		
			塩ちゃんこ鍋	とりにく、とうふ、かんもどき(大豆)		にんじん、たまねぎ、しめじ、はくさい、長ねぎ、しょうが	チキンブイヨン(鶏)
			いわしの梅煮	いわし、かつお節	でん粉、水あめ	梅肉	
2	金		ソース焼きそば	ぶたにく	焼きそば麺(小麦)、大豆油	しょうが、にんにく、にんじん、きくらげ、たまねぎ、もやし、チンゲン菜、しいたけ	チキンブイヨン(鶏)、焼きそばソース(りんご、豚肉、大豆)
			豚肉のコロッケ	ぶたにく、大豆	じゃがいも、植物油、ラード(豚)、パン粉、小麦粉、コーンフラワー、水あめ、でん粉	たまねぎ	
			オレンジ			オレンジ	
7	水		ごはん		こめ		
			わかたけ汁	とりにく、わかめ		たけのこ、だいこん、長ねぎ	チキンブイヨン(鶏)
			彩りきんぴら	ぶたにく、油揚げ(大豆)	大豆油、ごま、ごま油	ごぼう、こんにゃく、人参、ピーマン、えだ豆	チキンブイヨン(鶏)
			かしわもち	あずき	上新粉、水あめ、麦芽糖		
8	木		ごはん		こめ		
			イナムドウチ	ぶたにく、かまぼこ、みそ		こんにゃく、しいたけ	ポークブイヨン(豚・鶏)
			ゴーヤーのツナ和え	ツナ、かつお節		ゴーヤー、きゅうり、はくさい、もやし	ドレッシング(小麦、大豆、りんご)
			アセロラゼリー		でん粉	アセロラ、りんご	
9	金		ごはん		こめ		
			春雨スープ	とりにく	はるさめ	しいたけ、にんじん、チンゲン菜、長ねぎ	チキンブイヨン(鶏)
			ホイコーロー	ぶたにく、厚揚げ、みそ	大豆油、ごま油、でん粉	にんにく、しょうが、キャベツ、青ピーマン、にんじん、たけのこ	テンメンジャン(小麦・大豆)
			はるまき		はるさめ、ラード(豚)、でん粉、大豆油、小麦粉、水あめ	キャベツ、たまねぎ、にんじん	
12	月		ごはん		こめ		
			チキンカレー	鶏肉、鶏レバーそぼろ	じゃがいも、乳無マーガリン(豚・大豆)、米粉、大豆油、黒糖	にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、にんにく	チャツネ(りんご)
			フルーツナタデココ～アセロラ風味～			黄もも、洋なし、ぶどう、パイナップル、チェリー、アロエ、ナタデココ、アセロラジュレ(りんご)	アセロラシロップ(りんご)
13	火		ごはん		こめ		
			豚肉のしらたき炒め	ぶたにく、厚揚げ	大豆油	にんにく、こんにゃく、玉ねぎ、人参、白菜、小松菜	ポークブイヨン(豚・鶏)
			ひじきのつくだ煮	ひじき、かつお節、高野豆腐	水あめ	しそ	
			バナナ			バナナ	
14	水		コッペパン	脱脂粉乳	小麦粉、ショートニング		大豆由来成分
			ペンネミートソース	豚肉、豚レバー、大豆	マカロニ(小麦)、大豆油	にんにく、たまねぎ、トマト、にんじん、セロリ	
			ツナポテトサラダ	ツナ	じゃがいも、卵なしマヨネーズ、	ブロッコリー、コーン、にんじん	ドレッシング(パイナップル)
15	木		ごはん		こめ		
			けんちん汁	豆腐	さといも、ごま油	大根、ごぼう、人参、こんにゃく、長ねぎ、しいたけ	ポークブイヨン(豚・鶏)
			スルルーのから揚げ	きびなご	こめ粉、でん粉、大豆油		
			タマナーのウサチ	ツナ		キャベツ、にんじん、もやし、シークワサー	
16	金		ごはん		こめ		
			もずく丼(具)	ぶたにく、もずく	大豆油	たまねぎ、にんじん、コーン、ピーマン、しょうが	
			赤魚のみそ汁	赤魚、みそ		大根、にんじん、しめじ、ほうれん草、しょうが	
19	月		ごはん		こめ		
			茎わかめスープ	とりにく、くきわかめ	はるさめ	にんじん、えのき、こまつな、きくらげ	チキンブイヨン(鶏)
			根菜の煮物	とりにく、こんぶ	大豆油	だいこん、ごぼう、にんじん、れんこん、こんにゃく、しいたけ	
			よくかむふりかけ	わかめ、ひじき、かつおぶし	こめ、じゃがいも、でん粉	うめ	
20	火		ごはん		こめ		
			とりだんご汁	つくね(鶏、豚、小麦、ごま、大豆、オイスターソース)		はくさい、たけのこ、えのき、長ねぎ	チキンブイヨン(鶏)
			野菜づみしー	豚肉、厚揚げ、みそ	大豆油	とうがん、にんじん、小松菜、こんにゃく	ポークブイヨン(豚・鶏)
21	水		きなご揚げパン(座安小・豊崎小・豊見城小・伊良波小)	脱脂粉乳、きな粉	ショートニング、小麦粉、黒糖、大豆油		大豆由来成分
			黒糖パン(その他の学校)	脱脂粉乳	ショートニング、小麦粉、黒糖		大豆由来成分
			ミネストローネスープ	ベーコン、ぶたにく	大豆油、じゃがいも、マカロニ(小麦)	にんにく、にんじん、キャベツ、トマト	ポークブイヨン(豚・鶏)
			ブロッコリーサラダ	ツナ		ブロッコリー、カリフラワー、きゅうり、コーン	
22	木		ごはん		こめ		
			もずくのみそ汁	もずく、みそ	じゃがいも	えのき、にんじん、たまねぎ	
			野菜チャンプルー	ぶたにく、かまぼこ、厚揚げ、かつお節	大豆油	にんじん、キャベツ、もやし、小松菜、にんにく	
23	金		きのこの和風スパゲティー	とりにく、ベーコン	スパゲティー麺(小麦)、大豆油、乳なしマーガリン(豚・大豆)	にんじん、たまねぎ、しいたけ、しめじ、マツシュルーム、えのき、こまつな、にんにく	チキンブイヨン(鶏)
			野菜コロッケ	大豆	じゃがいも、小麦粉、植物油、でん粉、パン粉	にんじん、かぼちゃ、たまねぎ、えだ豆	
			オレンジ			オレンジ	
26	月		ごはん		こめ		
			とりじゃが	とりにく、油揚げ(大豆)	大豆油、じゃがいも	にんにく、人参、玉ねぎ、えだ豆、こんにゃく	
			千草焼き	卵、とりにく、チーズ(乳)	植物油(大豆)、なたね油、でん粉	たまねぎ、にんじん、ほうれん草、しいたけ	
27	火		たけのこごはん(座安小・豊崎小・たきこみごはん(その他の学校))	とりにく、ちくわ、油揚げ(大豆)	こめ、大豆油	しいたけ、にんじん、たけのこ、葉ねぎ	チキンブイヨン(鶏)
				とりにく、油揚げ(大豆)	こめ、植物油	たけのこ	ポークエキス(豚)
			豆腐の味噌汁	ぶたにく、とうふ、みそ		たまねぎ、にんじん、はくさい、えのき	
			キャベツのミンチカツ	ぶたにく、大豆粉	パン粉(小麦)、でん粉	たまねぎ、キャベツ	チキンコンソメ(鶏)
28	水		ごはん		こめ		
			肉そぼろ(具)	ぶた肉、とり肉、鶏レバー、大豆、高野豆腐	大豆油	コーン、人参、玉ねぎ、ピーマン、えだ豆、しょうが	
			かしわ汁	とりにく、油揚げ	さといも	にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ	チキンブイヨン(鶏)
29	木		ごはん		こめ		
			寒天スープ	かんてん、とりにく、わかめ		にんじん、しいたけ、長ねぎ	チキンブイヨン(鶏)
			鶏しゃぶサラダ	とりにく	ごま、ねりごま	もやし、キャベツ、きゅうり、にんじん、シークワサー果汁	
			カツオカツ	かつお	パン粉(小麦)、小麦粉、でん粉、植物油脂、大豆油	たまねぎ、しょうが	
30	金		ごはん		こめ		
			とりだいこん	とりにく、厚揚げ、かまぼこ、うずら卵	大豆油	だいこん、にんじん、たまねぎ、はくさい、きくらげ、にんにく、しょうが	ポークブイヨン(豚・鶏)
			納豆入りアンダンスー	なっとう、みそ、かつお節	大豆油		
			あまがし	金時豆、緑豆	黒糖、押し麦		