令和2年5月　　献立表（食材別アレルギー）

恩納村立学校給食センター　電話番号 966-8515

※「詳細献立表には、使用する食材と、食品衛生法に基づいたアレルギー表示義務のある7品目及び下記の品目について表示しています。

表示義務（特定原材料）7品目	その他
卵、乳、小麦、落花生（ピーナッツ）、えび、そば、かに	あわび いか いくら さけ さば 牛肉 鶏肉 豚肉 ゼラチン 大豆 ごま くるみ カシューナッツ オレンジ キウイフルーツ バナナ もも りんご まつたけ やまいも

※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い合わせください。
※給食を食べる前に、必ず内容を確認してください。
※アーサ・もずく・しらすには甲殻類が混ざっている場合があります。
※かまぼこやちくわなどの水産練り製品は卵不使用の製品を使用しております。
※オイスターソースにはカキエキスが含まれております。
※ノンエッグマヨネーズには卵は使用されておりません。
※揚げ油は数回にわたり使用しております。

行事 欠食			食品材料名
うんな中1 欠食	21 木	牛乳（毎日）	牛乳
		麦ごはん	米,麦
		具だくさん味噌汁	豚肉,じゃが芋,山東菜,えのき茸,豆腐(大豆),合わせ味噌(大豆・麦),かつお節
		厚焼き卵	厚焼き卵（小麦・卵・乳・大豆・鶏肉）
		なます	大根,人参,酢（小麦）,三温糖,塩
	22 金	黒米ごはん	米,黒米
		イナムドゥチ	豚肉,かまぼこ,椎茸,こんにゃく,甘口白みそ(大豆),かつお節,豚骨スープ（豚肉）,ねぎ
		鯖の塩焼き	さば,塩,シークヮーサー
		青菜の和え物	こまつな,胡瓜,もやし,人参,白ごま,三温糖,醤油(大豆・小麦),塩, 特濃酢（小麦）,ごま油(ごま・大豆)
		シークヮーサーゼリー	
	25 月	麦ごはん	米,麦
		チキンカレー	鶏肉,じゃが芋,人参,玉ねぎ,ピーマン　,にんにく,生姜,小麦粉,バター（乳）,カレー粉、 カレールー(小麦・大豆・鶏肉・牛肉),チャツネ(りんご),ウスターソース デミグラスソース(小麦・大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・ゼラチン),りんご,塩,油,鶏がらスープ（鶏肉）
		即席漬け	胡瓜,白菜,だいこん,ごま
		果物	パッションフルーツ
	26 火	黒糖パン	黒糖パン（小麦・乳・大豆）
		ミネストローネ	鶏肉,マカロニ（小麦）,大根,人参,玉ねぎ,インゲン,レンズ豆,トマト,トマト缶,トマトケチャップ,赤ワイン,ウスターソース,塩,コショウ,鶏がらスープ（鶏肉）
		アスパラとポテトソテー	じゃがいも,油,人参,アスパラ,ウインナー（豚肉）,バター（乳）,塩,コショウ,薄口醤油(大豆・小麦)
		アセロラポンチ	みかん缶,パイン缶,もも缶,寒天,アセロラ
	27 水	ひじきごはん	米,麦,豚肉,ひじき,人参,ごぼう,椎茸,塩,醤油(大豆・小麦),みりん,料理酒（小麦）,油,豚骨スープ（豚肉）,かつお節,インゲン
		かきたま汁	卵　,豆腐(大豆),えのき茸,小松菜,醤油(大豆・小麦),塩,でん粉,かつお節
		牛肉コロッケ	牛肉コロッケ（小麦・乳・大豆・豚肉・牛肉）,油
		キャベツのゆずドレ和え	キャベツ,人参,もやし,胡瓜,ツナ,ゆずドレッシング(小麦・大豆・りんご),酢（小麦）,三温糖,塩
	28 木	スパゲティーミートソース	スパゲティ（小麦）,豚ひき肉,牛ひき肉,大豆,レバー(豚),赤ワイン,人参,玉ねぎ,ピーマン　,マッシュルーム,ケチャップ,トマトペースト,トマト缶,デミグラスソース(小麦・大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・ゼラチン) ウスターソース（大豆）,にんにく,塩,コショウ,三温糖,油
		ブロッコリーサラダ	ブロッコリー,胡瓜,ハム（大豆・豚肉）,人参,ノンエッグマヨネーズ,ごまドレッシング（卵・小麦・ごま・大豆・りんご）,三温糖,醤油(大豆・小麦),酢（小麦）,ごま
		ほうれん草入りオムレツ	ほうれん草オムレツ（卵・大豆）
	29 金	麦ごはん	米,麦
		もずくスープ	もずく,大根,人参,ねぎ,竹の子,椎茸,塩,醤油(大豆・小麦),かつお節
		からし菜炒め	ベーコン（豚肉）,からし菜,人参,厚揚げ豆腐(大豆),塩,油
		果物	オレンジ　予定