

令和8年9月

詳細献立表(アレルギー)

安謝学校給食センター

917-3471

※「詳細献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある9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)9品目				その他			
たまご、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、エビ、ソバ、カニ、くるみ、カシューナッツ				豚肉、魚、魚介エキス、イカ、タコ、あさり、魚卵、なす、やまいも、ナッツ類			
※ 醤油と酢に含まれる「小麦」は表示しておりませんが、微量の小麦成分が含まれております。							
※ 詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は、給食室(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。							
※ 材料、天候等により、献立を変更する場合があります。							
※ 配合表を基に表示しているため、表示義務9品目以外の食品については表記されていない場合もあります。							
※ 給食で使用するもずくやアーサ、チリメンなどにエビ・カニが混ざる可能性があります。							
※ カシューナッツは、表示義務の経過措置期間が令和10年3月31日までとされているため、把握できる範囲で表示しています。							
日	曜日	こ ん だ て		(あか) おもに体をつくる もとになる食品	(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 整えるもとになる食品	調味料由来
1	火		もちきびごはん		こめ、もちきび		
			高野豆腐のみそ汁	豆腐、ぶたにく、みそ	里芋、油	にんじん、だいこん、とうがん、こんにやく、ごぼう、長ねぎ	
			てりやきつくね	とりにく、だいず	豚脂、パン粉(小麦)、油、さとう、でん粉	玉ねぎ、レンコン、しょうが	魚介エキス
			黄桃(もも)		さとう	黄桃(もも)	
2	水		県産きのこの炊き込みごはん	ぶたにく	こめ、麦、油	ごぼう、にんじん、しいたけ、しめじ、エリンギ、ねぎ	
			あじフライ	あじ	油、小麦粉、パン粉(小麦)		海藻カルシウム
			まごわやさしいサラダ	茎わかめ、ツナ、ひよこ豆	さつまいも	玉ねぎ、しめじ、いんげん、コーン	ドレッシング
			シークワサーシャーベット		さとう	シークワサー果汁、ヒラミレモン	
3	木		全粒粉パン	脱脂粉乳(乳)	小麦粉、全粒粉(小麦)、さとう、油		
			ジュリエンスープ			キャベツ、にんじん、玉ねぎ	
			チーズ風ハンバーグ	とりにく、だいず、ぶたにく	豚脂、油、さとう、でん粉	玉ねぎ、トマト、にんにく、しょうが	
			なすのミートソースパンネ	ぶたにく	マカロニ(小麦)、油	玉ねぎ、なす、にんじん、にんにく、トマト	
4	金		ストロベリージャム		さとう	いちご	
			麦ごはん		こめ、むぎ		
			シカムドゥチ	ぶたにく、かまぼこ		こんにやく、とうがん、しいたけ、しょうが	ホークアイヨ(鶏肉、豚肉)
			さんまみぞれ煮	さんま	さとう、でん粉	だいこん	
7	月		きりぼしだいこんのあえもの	ツナ	卵なしマヨネーズ、さとう	干切大根、きゅうり、にんじん、レモン	
			ヤフアラジューシー	ぶたにく	こめ、カルシウム米	とうがん、にんじん、からし菜、こまつな、しいたけ	ホークアイヨ(鶏肉、豚肉)
			ゴーヤーチャンブルー	ぶたにく、とうふ、コンビーフハッシュ(牛肉)、かつお節	油	ゴーヤー、玉ねぎ、にんじん、もやし	
			うむくじ天ぷら		じゃがいも、さとう、紅芋、でん粉、油		
8	火		麦ごはん		こめ、むぎ		
			マーボーへちま	ぶたにく、豚レバー、大豆、とうふ、みそ	油、ごま油、でん粉	へちま、たけのこ、玉ねぎ、にんじん、にら、にんにく、しょうが	テンメンジャン(小麦)、魚介エキス(かき、ホタテ、魚醬)
			にくまん	とりにく	豚脂、さとう、小麦粉、油、ごま油	キャベツ、玉ねぎ、青ねぎ、しょうが、にんにく	ラード、乳
			パンパンジーサラダ	とりにく、大豆	ごま、さとう	キャベツ、こまつな、にんじん	ドレッシング(ホタテエキス、小麦、豚肉)
9	水		ナン		小麦粉、油、さとう、麦		
			キーマカレー	牛肉・豚肉、豚レバー、大豆、ひよこ豆	じゃがいも、油、米粉、乳なしマーガリン	玉ねぎ、にんじん、金美にんじん、ピーマン、にんにく、ブルーン、えだまめ	
			ピーマンサラダ	ハム、大豆	卵なしマヨネーズ、さとう	ピーマン、黄ピーマン、キャベツ、きゅうり、にんじん、シークワサー果汁	
			ヨーグルト	ヨーグルト(乳)	さとう		
10	木		もちきびごはん		こめ、もちきび		
			キャベツのみそ汁	みそ		キャベツ、玉ねぎ、にんじん、こまつな	
			チキンナゲット	とりにく、大豆、おから	油、米粉、さとう、でん粉	にんにく、しょうが	
			にんじんシリシリ	ツナ、たまご	ごま油	にんじん、にら、玉ねぎ	
11	金		麦ごはん		こめ、むぎ		
			赤魚のみそ汁	とうふ、あかうお、みそ		はくさい、にんじん、こまつな	
			きんぴらごぼう	ぶたにく、かまぼこ	ごま、油、さとう、ごま油	ごぼう、にんじん、こんにやく	
			なし			なし	
14	月		もちきびごはん		こめ、もちきび		
			わかめスープ	鶏肉、わかめ	ごま油	とうがん、長ねぎ、しょうが	
			チャブチェ	ぶたにく	はるさめ、さとう、ごま、ごま油	玉ねぎ、にんじん、しいたけ、ピーマン、にんにく	
			チヂミ	とうふ、おから	米粉、じゃがいも、でん粉、油、さとう	にんじん、たまねぎ、にら、にんにく	
15	火		麦ごはん		こめ、むぎ		
			ゆしどうふ	ゆし豆腐		ねぎ、しょうが	
			ひじきのいため煮	ひじき、ぶたにく、かまぼこ、大豆	油、さとう	こんにやく、にんじん、にら	
			アンダンスー(油みそ)	みそ、ツナ、大豆	ごま、さとう、油		
16	水		てまき用のり	焼きのり			
			麦ごはん		こめ、むぎ		
			とりそぼろの二色丼(とりそぼろ)	とりにく、鶏レバー、大豆、かつお節	油、さとう、ごま	玉ねぎ、にんじん、しょうが、こまつな、キャベツ	
			とりそぼろの二色丼(やさい)		ごま		
17	木		豆乳ごまみそ汁	ぶたにく、あつあげ、みそ、豆乳	ごま	にんじん、はくさい、ねぎ	
			沖縄そば		小麦粉、油		
			沖縄そば(汁)			しょうが	冷凍カラホーク(豚肉)、ホークアイヨ(鶏肉、豚肉)
			肉野菜いため(具)	ぶたにく、かまぼこ	油、さとう	玉ねぎ、にんじん、キャベツ、こまつな、しょうが	
18	金		大根とわかめの和え物	とりにく、わかめ	さとう	だいこん、きゅうり、シークワサー果汁	
			黒米ごはん		こめ、黒米		
			なかみじる	ぶたなかみ、ぶたにく		しいたけ、こんにやく、しょうが	ホークアイヨ(鶏肉、豚肉)、小)冷凍カラホーク(豚肉)
			ケプイリチー	ぶたにく、昆布、かまぼこ	さとう、油	干切大根、にんじん	
24	木		手作りちんすこう		小麦粉、さとう、ラード、油		
			もちきびごはん		こめ、もちきび		
			中華コンスープ	とりにく、とうふ	でん粉	玉ねぎ、にんじん、コーン、こまつな	冷凍カラホーク(豚肉)、ホークアイヨ(鶏肉、豚肉)
			シークワサー酢豚	ぶたにく	さとう、油、でん粉	たけのこ、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、黄ピーマン、赤ピーマン、にんにく、シークワサー果汁、しょうが	オイスターソース(カキエキス、ホタテエキス、魚醬)
25	金		青切りみかん			みかん	
			秋の香りごはん	あぶらあげ、とりにく	こめ、カルシウム米、くり、油	にんじん、しめじ、ねぎ	
			小松菜のおかか和え	とりにく、大豆、かつお節	さとう	こまつな、にんじん、はくさい	
			キャベツ入り平つくね	とりにく、えんどう豆、かつお節	豚脂、さとう、でん粉	キャベツ、しょうが、にんにく	
28	月		お月見だいふく	豆乳、いんげん豆	さとう、米粉、さつまいも、でん粉		
			ごはん		こめ		
			じゃがいものそぼろ煮	とりにく、豚レバー、大豆、あつあげ	じゃがいも、油、さとう、でん粉	こんにやく、しいたけ、玉ねぎ、にんじん、いんげん	
			ひじきいり厚焼き玉子	たまご、とりにく、ひじき	でん粉、さとう、油	にんじん	かつおエキス、煮干しだし
29	火		小魚と大豆のあめがらめ	カエリ、大豆	ごま、さとう、黒糖		
			(代替食)キャベツ入り平つくね	とりにく、えんどう豆、かつお節	豚脂、さとう、でん粉	キャベツ、しょうが、にんにく	
			麦ごはん		こめ、むぎ		
			豚汁	ぶたにく、みそ	油、じゃがいも	ごぼう、にんじん、とうがん、こんにやく、長ねぎ	
30	水		きびなごフライ	きびなご	油、パン粉(小麦)、でん粉		
			大根とパパイアの梅かつお和え	かつお節	さとう	だいこん、パパイア、きゅうり、もやし、うめぼし	
			べにいもパン	脱脂粉乳(乳)	油、さとう、べにいも、小麦粉		
			カレーヌードルスープ	とりにく、豆乳	スパゲッティ(小麦)、米粉、油、さとう、乳なしマーガリン	にんにく、にんじん、玉ねぎ、こまつな	ドライカレー(豚肉、小麦粉、乳、ラード)
			キャベツとえだまめのサラダ			キャベツ、えだまめ、カリフラワー	ドレッシング
			かためきチーズ	チーズ(乳)			