

令和8年9月

詳細献立表(アレルギー)

銘苅学校給食センター

917-3463

※「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
卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、エビ、そば、カニ、くるみ、カシューナッツ	タコ、イカ、魚類(たら科・ホキ含む)、貝類(エス含む)、魚卵、ナッツ類、ごま、キウイ、もも、りんご
※ 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。 ※ 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。 ※ 給食で使用するもずくやアササ、チリメンなどにエビ・カニが混ざる可能性があります。	※ 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い合わせください。 ※ 配合表を基に表記しているため、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。 ※ 揚げ油は1か月使いまわします。コンタミネーションが気になる場合はお問い合わせください。 ※ 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		ごはん		米		
			高野豆腐入り豚汁	高野豆腐、豚肉、みそ	油、里芋	にんじん、大根、冬瓜、こんにゃく、ごぼう、長ねぎ	
			ちくわのいそべ焼き	ちくわ(たら)、かつお節、青のり、豆乳	卵なしマヨネーズ		
			黄桃			黄桃(缶)	
2	水		小)食パン	脱脂粉乳(乳)	小麦粉、さとう、油		
			中)ガーリックトースト		食パン(乳・小麦)、乳なしマーガリン	にんにく、パセリ	
			石のスープ(野菜スープ)	肉団子、ひよこ豆		キャベツ、玉ねぎ、にんじん、かぶ、セロリー、ズッキーニ、長ねぎ	
			ジャーマンポテト	ベーコン	じゃがいも、油	玉ねぎ、パセリ、にんにく	
3	木		もちきびごはん		米、もちきび		
			冬瓜のンブシー	豚肉、昆布、大豆、厚揚げ、みそ	油、さとう	こんにゃく、にんじん、冬瓜、小松菜	
			大根のさっぱり和え	ツナ(まぐろ)、かつお節、大豆	さとう	大根、きゅうり、もやし、にんじん、うめ(りんご)	
			おばけの天ぷら(さつまいも)		さつまいも、小麦粉、でん粉、油		
4	金		マールラーメン(麺)		小麦粉、油		
			マールラーメン(具・汁)	豚肉、みそ	さとう、ごま油	キャベツ、もやし、にんじん、にら、きくらげ、しょうが、にんにく	
			パンパンジーサラダ	鶏肉、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(ごま、セサミン、小麦、ほたてエス)
7	月		ヤファラジュシー	豚肉	米、カルシウム米	冬瓜、にんじん、からし菜、こまつな、しいたけ	
			ゴーヤーチャンプルー(卵なし)	豚肉、とうふ、かつお節	油	ゴーヤー、玉ねぎ、にんじん、もやし	
			コンビーフハッシュ(牛肉・じゃがいも)				
8	火		紅いもだんご		紅いも、もち粉、ごま、砂糖、白玉粉、油		
			ごはん		米		
			わかめスープ	鶏肉、わかめ		冬瓜、長ねぎ、しょうが	
9	水		チャプチェ	豚肉	春雨、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	
			揚げギョーザ	豚肉	でん粉、油、さとう、小麦粉	キャベツ、玉ねぎ、にら、しょうが	
			小)ガーリックトースト		食パン(乳・小麦)、乳なしマーガリン	にんにく、パセリ	
10	木		中)食パン	脱脂粉乳(乳)	小麦粉、さとう、油		
			ビースープ(豆入りスープ)	ベーコン、白いんげん豆、大豆	押し麦(大麦)	にんじん、玉ねぎ、冬瓜、キャベツ、セロリー	
			赤いチキン(チキンのトマト煮)	鶏肉	じゃがいも、油、米粉、乳なしマーガリン	にんじん、たまねぎ、キャベツ、トマト、カリフラワー	
11	金		ごはん		米		
			すきやき王のすきやき	牛肉、豚肉、豆腐	油、さとう	白菜、にんじん、長ねぎ、こまつな、こんにゃく、にんにく	
			ごぼうのサラダ	鶏肉	さとう	ごぼう、きゅうり、にんじん、コーン、たけのこ	ドレッシング(小麦、ごま)
			小魚と大豆のあめがらめ	カエリ、大豆	ごま、さとう、黒糖		
14	月		ごはん		米		
			ポークカレー	豚肉、白花生、白いんげん豆	じゃがいも、油、米粉	たまねぎ、にんじん、トマト、にんにく、しょうが、りんご	
			目玉焼き風まるオムレツ	卵、乳、セサミン	さとう、油、でん粉		
			代替)根菜入りハンバーグ	鶏肉、大豆	里芋、でん粉、さとう	ごぼう、たまねぎ、れんこん、こんにゃく	
			ビーンズサラダ	ひよこ豆、青えんどう豆、赤いんげん豆、大豆	卵なしマヨネーズ	キャベツ、きゅうり、にんじん、えだ豆	ドレッシング(小麦、セサミン)
15	火		りんごゼリー		さとう	りんご	
			県産きのこの炊き込みごはん	鶏肉、油揚げ	米、カルシウム米、油	にんじん、えのきたけ、しめじ、ごぼう	
			枝豆ときゅうりのかりめ和え		さとう	きゅうり、にんじん、えだ豆、かりめ(梅・しそ)	りんご
			肉春巻き	豚肉	油、小麦粉、春雨、でん粉、さとう、米粉	にんじん、たまねぎ、キャベツ、しょうが、しいたけ	
16	水		ごはん		米		
			じゃがいものみそ汁	豚肉、みそ	じゃがいも	にんじん、玉ねぎ、こまつな、長ねぎ	
			ひじきのいため煮	ひじき、豚肉、かまぼこ(たら)、大豆	油、さとう	こんにゃく、にんじん、にら	
			米粉抹茶ケーキ	白いんげん豆	米粉、さとう、油		抹茶
17	木		コッペパン	脱脂粉乳(乳)	小麦粉、さとう、油		
			トマトポークチャップ	豚肉	油、さとう、でん粉	玉ねぎ、エリンギ、ピーマン、にんにく、トマト	
			かぼちゃのスープ	鶏肉、豆乳	米粉、乳なしマーガリン	かぼちゃ、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、パセリ	
			ミルクココア		砂糖、ココア		
18	金		ごはん		米		
			根菜みそ汁	みそ	じゃがいも	大根、にんじん、玉ねぎ、白菜、長ねぎ	
			油揚げとキャベツのごま酢和え	油揚げ	さとう、ごま	キャベツ、にんじん	
			さばの塩こうじ焼き	さば			
24	木		黒米ごはん		米、黒米		
			中身のお汁	豚中味、豚肉		しいたけ、こんにゃく、しょうが	
			クレープイリチー	豚肉、こんぶ、かまぼこ(たら)	さとう、油	切干大根	
			青切みかん			みかん	
25	金		ごはん		米		
			クリームシチュー	鶏肉、白いんげん豆、豆乳	じゃがいも、米粉、乳なしマーガリン、油	大根、玉ねぎ、にんじん、えだ豆	
			ブロッコリーのサラダ	ツナ(まぐろ)	さとう	キャベツ、赤ピーマン、ブロッコリー、コーン	
28	月		ふきよせごはん	鶏肉	米、カルシウム米、油、さつまいも、くり	にんじん、しいたけ、えだ豆	
			ゴーヤーの和え物	茎わかめ	さとう、ごま油	ゴーヤー、きゅうり、大根、コーン	
			さんまみぞれ煮	さんま	さとう、でん粉	大根	
			十五夜デザート	寒天	さとう、油	みかん果汁、レモン果汁	
29	火		かぼちゃのリゾット	鶏肉、ベーコン	米、カルシウム米、油	玉ねぎ、にんじん、かぼちゃ、マッシュルーム、しめじ、小松菜	
			カレーおから	豚肉、おから	油、さとう	玉ねぎ、にんじん、えだ豆	
			大豆とごぼうのミンチカツ	鶏肉、豚肉、大豆	油、パン粉(小麦)、でん粉、さとう	玉ねぎ、ごぼう	
30	水		ごはん		米		
			白菜のみそ汁	みそ		白菜、玉ねぎ、にんじん、こまつな	
			とうふハンバーグ	とうふ、ハンバーグ(大豆)	さとう、ごま油		
			甘酢和え		さとう	キャベツ、きゅうり、大根、にんじん、シークワサー果汁	
30	水		スパゲッティミートソース	牛肉、豚肉、豚レバー	スパゲッティ(小麦)、油、さとう	にんじん、玉ねぎ、セロリー、マッシュルーム、パセリ、にんにく、トマト	デミグラスソース(小麦)
			野菜グラタン	豆乳、おから、大豆	油、じゃがいも、米粉、砂糖、でん粉	たまねぎ、コーン、にんじん、ほうれん草	
			イタリアンサラダ	ひよこ豆、青えんどう豆、赤いんげん豆、ツナ(まぐろ)		きゅうり、キャベツ、カリフラワー	ドレッシング