

令和8年5月 詳細献立表(アレルギー)

大名給食センター 917-3488

※「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		ナッツ類、魚介類(イカ、タコ、マグロ、貝類)
※ 醤油と酢に含まれる「小麦」は表示していませんが、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があります。		
※ 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 もとなる食品	(きいろ) おもにエネルギーの もとなる食品	(みどり) おもに体の調子を 整えるもとなる食品	調味料由来	
1	金	牛乳 たけのごはん さかなそうめんじる だいこんきゅうりのあえもの ちくわのマヨネーズやき かしわもち(※小学校のみ)	とり肉、油あげ	ごめ、さとう、油	たけのご えのきたけ、はくさい、ながねぎ、にんじん、 しょうが	小麦、かつおエキス	
			かまぼこ、こんぶ				
			わかめ、とり肉	さとう	だいこん、きゅうり		
			ちくわ、チーズ(乳)、かつお節、豆乳、青のり	卵なしマヨネーズ			
端午の節句(5日)							
7	木	牛乳 むぎごはん もずくのみそじる デークニイリチー しろごまつくね かしわもち(※中学校のみ)	とり肉、油あげ	ごめ、小麦	とうがん、えのきたけ、ねぎ		
			もずく、とうふ、みそ	さとう、油	だいこん、にんじん、ごまつな、しいたけ		
			かまぼこ、ぶた肉、油あげ	パン粉(小麦)、でん粉、さとう、ごま、油	たまねぎ		
			とり肉、とりレバー	上新粉、さとう			
8	金	牛乳 もちきびごはん とうがんブシ ゴーヤーのあえもの なっとう	ぶた肉、あつあげ、こんぶ、みそ	ごめ、もちきび	こんにやく、とうがん、にんじん、いんげん		
			大豆	さとう、油	ゴーヤー、きゅうり、もやし、にんじん		
				ごま、ごま油、さとう			
				さとう			
ゴーヤーの日							
11	月	牛乳 むぎごはん チキンカレー サイダーボンチ	とり肉、白花生、白いんげん豆	ごめ、小麦	にんにく、玉ねぎ、にんじん、かぼちゃ、 ブロッコリー、ブルーベリー、りんご、デーツ		
				じゃがいも、米粉、乳なしマーガリン、油	もも、みかん、パイナップル、シークワーサー		
				さとう、ゼリー			
12	火	牛乳 きびごはん けんちん汁 ひじきのいために アセロラゼリー	とうふ、とり肉	ごめ、もちきび	だいこん、にんじん、ごぼう、長ねぎ、しいたけ		
			かまぼこ、ぶた肉、ひじき、油あげ、大豆	ごま油	にんじん、もやし、こんにやく、にら		
				さとう、油	アセロラ		
				さとう			
アセロラの日							
13	水	牛乳 きなこあげパン キャロットスープ アスパラサラダ	きな粉	パン(小麦、乳)さとう、油、黒糖	にんじん、玉ねぎ		
			とり肉、白花生、白いんげん豆、豆乳	じゃがいも、米粉、乳なしマーガリン	アスパラ、キャベツ、きゅうり、にんじん、 コーン、シークワーサー		
				卵なしマヨネーズ、さとう			
14	木	牛乳 メキシカンライス ビーンズサラダ かぼちゃのグラタン	とり肉、ベーコン	ごめ、カルシウム米、小麦、乳なしマーガリン、 油	にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム、えだ豆、 コーン、にんにく、トマト		
			ひよこ豆、えんどう豆、いんげん豆	卵なしマヨネーズ、ドレッシング、さとう	ブロッコリー、きゅうり、アスパラ		
			おから、豆乳、大豆	じゃがいも、米粉、さとう、でん粉	かぼちゃ、玉ねぎ		
15	金	牛乳 ごこごはん シカムドゥチ かくきりだいこんいため オレンジ	かまぼこ、ぶた肉	ごめ、小麦、もちきび、黒米、赤米	とうがん、こんにやく、しいたけ、しょうが		
			かまぼこ、ぶた肉、油あげ	さとう、油	角切大根、ごまつな、にんじん		
					オレンジ		
沖縄本土復帰記念日							
18	月	牛乳 むぎごはん どりじゃが キャベツのあえもの しそあじひじき	かまぼこ、とり肉、あつあげ	ごめ、小麦	玉ねぎ、にんじん、こんにやく、いんげん		
			とり肉	じゃがいも、さとう、油	キャベツ、にんじん、きゅうり、りんご		
			ひじき、かつお節	さとう、ごま油、ドレッシング	しそ		
				さとう、ごま、油			
19	火	牛乳 肉やさいそば(めん) 肉やさいそば(しる) 肉やさいそば(やさい) やさいかきあげ	かまぼこ	小麦、油	ねぎ、しょうが		
			ぶた肉	油	キャベツ、もやし、玉ねぎ、小松菜、 にんじん、きくらげ		
				小麦粉、油	玉ねぎ、にんじん、しゅんぎく、ごぼう		
食育の日							
20	水	牛乳 ピビンパンドン(むぎごはん) ピビンパンドン(肉) ピビンパンドン(ナムル) ちゅうかスープ マスカットゼリー	ぎゅう肉、ぶた肉、大豆	ごめ、小麦	たけのご、玉ねぎ、にんにく、しょうが	小麦	
				さとう、でん粉、油、ごま油	ごまつな、もやし、にんじん		
			とり肉、くわわかめ	さとう、ごま、ごま油	チンゲンサイ、長ねぎ、にんじん		
				はるさめ、でん粉	ぶどう		
21	木	牛乳 もちきびごはん うちなーみそしる にんじんイリチー べいにもだんご	とうふ、ぶた肉、みそ	ごめ、もちきび	とうがん、にんじん、さんどう菜、もやし		
			ウインナー	油	にんじん、玉ねぎ、アスパラ	かつおエキス	
				赤いも、もち粉、ごま、さとう、白玉粉、油			
琉球料理の日							
22	金	牛乳 ちゅうかおこわ パパイアのナムル いろどりやさいのミンチカツ	とり肉、油あげ、大豆	ごめ、もち米、カルシウム米、ごま油、油	たけのご、ごぼう、にんじん、しいたけ、えだ豆		
			とり肉、くわわかめ	さとう、ごま、ごま油	パパイア、きゅうり、にんじん		
			とり肉、ぶた肉	パン(小麦)、さとう、でん粉、油	玉ねぎ、にんじん、えだ豆、コーン、キャベツ、しょうが		
25	月	牛乳 もちげんまいごはん もずくどん(ぐ) ごまじゃこあえ 手づくり紅いもスコーン	もずく、ぶた肉、大豆	ごめ、玄米	玉ねぎ、にんじん、えだ豆、ピーマン、コーン、 赤ピーマン、にんにく、しょうが		
			チリメン、ひじき	さとう、でん粉、油	小松菜、キャベツ、きゅうり、シークワーサー		
			豆乳	ごま、さとう、ごま油			
				小麦粉、乳なしマーガリン、さとう、赤いも			
26	火	牛乳 もちきびごはん アーサ入りゆしとうふ フアンチャー うめアダンスー なまよしパン	ゆしとうふ、アーサ	ごめ、もちきび	ねぎ		
			ツナ(マグロ)、かまぼこ、ぶた肉、麩(小麦)	油	キャベツ、からし菜、もやし、にんじん		
			かつお節、ぶた肉、みそ	油、さとう	うめ、しそ		
			脱脂粉乳(乳)	小麦粉、さとう、油			
27	水	牛乳 コーンポタージュスープ ブロッコリーソテー マーシャルビーンズ(チョコ)	とり肉、白花生、白いんげん豆、豆乳	じゃがいも、米粉、乳なしマーガリン、油	玉ねぎ、にんじん、コーン		
			ぶた肉	油	ブロッコリー、カリフラワー、マッシュルーム、 赤ピーマン、にんじん、エリンギ、にんにく		
			大豆、脱脂粉乳(乳)	さとう、油、ココア			
28	木	牛乳 むぎごはん じゃがいもみそ汁 ごまつなちくわのごまあえ どりにくのこうみだれ	油あげ、わかめ、みそ	ごめ、小麦	玉ねぎ、しめじ		
			ちくわ	じゃがいも	ごまつな、ほうれんそう、にんじん、もやし		
			とり肉	ごま、さとう、ドレッシング(小麦)	にんにく、しょうが、長ねぎ		
				さとう、でん粉			
29	金	牛乳 バジルチーズスパゲティ かぼちゃサラダ しろみさかなフライ	とり肉、ベーコン、チーズ(乳)	スパゲティ(小麦)、油、さとう	玉ねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、 いんげん、バジル、にんにく		
				さつまいも、卵なしマヨネーズ、さとう	かぼちゃ、きゅうり、えだ豆		
			白身魚(スケソウダラ)	ドレッシング			
				パン粉(小麦)、小麦粉、油			