

2024年 4月 詳細献立表 屋部学校給食センター

★お知らせ★ 台風等の天候や材料の都合により、献立を変更することがあります。その時は、学校からの献立変更のお知らせを確認ください。

日 曜 日	献立名	3つのグループの働きと使用食材名			
		おもに血・肉・骨となる 1・2群(たんぱく質・無機質)	おもに体の調子を整える 3・4群(ビタミン・無機質)	おもに力や熱となる 5・6群(炭水化物・脂質)	調味料・だしなど
9 火	麦ごはん			米 麦	
	もずく丼	もずく 豚肉 大豆	生姜 人参 玉ねぎ 赤ピーマン 青ピーマン コーン	ごめ油 三温糖 でん粉	酒 醤油 みりん シママース 花かつお
	冬瓜ゆし豆腐汁	豆腐	冬瓜 葉ねぎ		醤油 シママース 花かつお
	なかよしシークワサーゼリー		シークワサー果汁 みかん缶	グラニュー糖	アガー
10 水	ゆかりごはん			米 麦	ゆかり
	イナムドッチ	豚肉 かまぼこ 厚揚げ 甘口白みそ	椎茸 大根 葉ねぎ こんにゃく		豚だし骨 花かつお
	クープイリチー	豚肉 昆布 かまぼこ 油揚げ	千切大根 こんにゃく 人参	ごめ油 三温糖	醤油 みりん 花かつお
	ごま菓子			ごま ごめ油 マシュマロ(セラチン) コーンフレーク	
11 木	クファージュシー	豚肉 油揚げ かまぼこ	人参 椎茸 葉ねぎ	米 ごめ油	酒 醤油 みりん シママース 豚だし骨 花かつお
	県産まぐろカツ	県産まぐろカツ(小麦 大豆) 大豆油			
	キャベツのおかか和え	竹輪 糸けすり	キャベツ 人参 もやし こんにゃく	三温糖 ごま油	醤油 酢
	お祝い桃タルト	お祝いももタルト(大豆 もも)			
12 金	コッペパン			コッペパン(小麦 乳 大豆)	
	ABCコンソメスープ	鶏肉	にんにく 玉ねぎ 人参 キャベツ しめじ	マカロニ(小麦) じゃが芋 ごめ油	醤油 シママース こしょう 鶏だし骨
	チリチーズビーンズ	牛肉 大豆 チーズ(乳)	玉ねぎ 人参 ピーマン トマトピューレー	ごめ油	デミグラスソース ケチャップ ウスターソース シママース チリミックス(小麦 乳 豚) カレー粉
	ブロッコリーコーンサラダ	ツナ(大豆)	ブロッコリー きゅうり 人参 コーン	ノンエッグマヨ 三温糖	醤油 酢 シママース
15 月	五目焼きうどん	豚肉 かまぼこ	にんにく 生姜 椎茸 きくらげ キャベツ 人参 玉ねぎ たら	うどん(小麦) ごめ油 三温糖 ごま油	醤油 オイスターソース シママース こしょう 豚だし骨
	ポテトと小松菜のツナ和え	ツナ(大豆)	小松菜 玉ねぎ 人参	じゃが芋 三温糖 ノンエッグマヨ	醤油 シママース
	豆乳ココア無しケーキ	豆乳(大豆)		サーターアングターミックス(小麦 乳 大豆) グラニュー糖	ココア ベーキングパウダー
16 火	あわごはん			米 もちぎび	
	マーボー冬瓜	豆腐 豚肉 大豆 赤みそ	にんにく 生姜 冬瓜 玉ねぎ 人参 きくらげ ニラ	ごめ油 三温糖 でん粉	トウバンジャン(小麦) オイスターソース テンメンジャン(小麦 大豆 ごま) 醤油
	餃子	餃子(小麦・大豆・鶏・豚)			
	パンサンスー	ハム(鶏 豚 大豆)	きゅうり もやし 人参	春雨 ごま グラニュー糖 ごま油	醤油 酢
17 水	バーガーパン			バーガーパン(小麦 乳 大豆)	
	白いんげん豆のポタージュスープ	ハム(鶏 豚 小麦) 白いんげん豆 脱脂粉乳(乳)	玉ねぎ 人参 パセリ	ごめ油 じゃが芋	ホワイトルウ(乳 鶏 牛 大豆 小麦) シママース こしょう 鶏だし骨
	かつおメンチカツ(ソースがけ)	かつおメンチカツ(小麦 大豆)		大豆油 三温糖 でん粉	ケチャップ ウスターソース
	コールスローサラダ		キャベツ きゅうり 人参 コーン	ノンエッグマヨ 三温糖	醤油 酢 シママース
18 木	カレーピラフ	鶏肉 大豆	にんにく 人参 玉ねぎ ピーマン	米 ごめ油	カレー粉 醤油 シママース 鶏だし骨
	ほうれん草チーズオムレツ	たまご コンビーフハッシュ(牛) チーズ(乳)	ほうれん草 玉ねぎ		ケチャップ
	マカロニツナサラダ	ツナ(大豆)	きゅうり キャベツ 人参 コーン	マカロニ(小麦) ノンエッグマヨ 三温糖	醤油 シママース こしょう
	くだもの		オレンジ		
19 金	麦ごはん			米 麦	
	クワシシ	たまご 豚肉 かまぼこ	冬瓜 椎茸 こんにゃく	でん粉	醤油 シママース 花かつお
	じゃが芋タシヤー	豚肉 油揚げ	こんにゃく 人参 ニラ	ごめ油 じゃが芋 三温糖	醤油 みりん シママース 花かつお
	いわしの味噌煮	イワシの味噌煮(大豆)			
	くだもの		みかん		
22 月	スパゲッティミートソース	牛肉 豚肉 大豆	にんにく 玉ねぎ 人参 ピーマン マッシュルーム トマトピューレー	スパゲッティ(小麦) ごめ油	赤ワイン ケチャップ ウスターソース デミグラスソース シママース
	かぼちゃサラダ	ツナ(大豆)	かぼちゃ きゅうり 玉ねぎ	じゃが芋 ノンエッグマヨアーモンド	醤油 シママース こしょう
	バナナケーキ	たまご	バナナ	小麦粉 グラニュー糖 チョコチップ(乳 大豆) ごめ油	ベーキングパウダー
23 火	麦ごはん			米 麦	
	中華コーンスープ	たまご オーシャンキング 豆腐	コーン 玉ねぎ 小松菜	でん粉	醤油 シママース こしょう 鶏だし骨
	ホイコーロー	豚肉	にんにく 生姜 たけのこ キャベツ ピーマン 赤ピーマン	ごめ油 三温糖 でん粉 ごま油	トウバンジャン(小麦) 醤油 シママース テンメンジャン(小麦 大豆 ごま)
	きびなごの唐揚げ	きびなご		大豆油 小麦粉 でん粉	シママース こしょう
24 水	なかよしパン			なかよしパン(小麦 乳 大豆)	
	キャベツヌードルスープ	ハム(鶏 豚 小麦)	にんにく キャベツ 玉ねぎ 人参 しめじ	ごめ油 スパゲッティ(小麦)	醤油 シママース こしょう 鶏だし骨
	ポテトのチーズがらめ	チーズ(乳) ベーコン(豚 大豆)	玉ねぎ パセリ	ごめ油 じゃが芋	醤油 シママース こしょう
	ブロッコリーアーモンドサラダ		ブロッコリー 人参 きゅうり コーン	アーモンド ノンエッグマヨ 三温糖	酢 醤油 シママース
25 木	鶏肉とゴボウの炊きこみごはん	鶏肉 油揚げ	人参 ごぼう 椎茸 葉ねぎ	米 ごめ油	酒 醤油 みりん シママース 花かつお
	ぎせい豆腐	たまご 豆腐 オーシャンキング	人参 インゲン きくらげ	三温糖 でん粉 ごま油	醤油 シママース こしょう
	大根のおかか和え	竹輪 糸けすり	大根 小松菜 人参 こんにゃく	三温糖	醤油 酢
	くだもの		りんご		
26 金	麦ごはん			米 麦	
	冬瓜と鶏肉のみそ汁	鶏肉 油揚げ 白みそ 赤みそ	椎茸 冬瓜 人参 小松菜		花かつお
	サバの塩焼き	サバ			シママース こしょう
	ハワイイリチー	ツナ(大豆) 厚揚げ	ハワイヤ 人参 ニラ	ごめ油	シママース こしょう 醤油 みりん 花かつお
	くだもの		みかん		
30 火	麦ごはん			米 麦	
	チキンカレー	鶏肉 白いんげん豆	にんにく 生姜 人参 玉ねぎ ピーマン	ごめ油 じゃが芋 でん粉	カレー粉 カレーフレーク ウスターソース マドラスカレー(小麦 大豆 りんご) ケチャップ チャツネ(りんご) シママース 鶏だし骨
	ガルパンソーサラダ	ツナ(大豆) ひよこ豆	キャベツ きゅうり 人参 コーン	ノンエッグマヨ 三温糖	マスタード シママース こしょう
	フルーツヨーグルト	ヨーグルト(乳)	りんご もも缶 フルーツカクテル缶(もも) 洋梨缶		

※予定詳細献立表は、食品表示法に定められている28品目のみとなっています。

乳・卵・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいち・りんご・セラチン・バナナ・ごま・カシューナッツ・アーモンドの表示をしています。

※揚げ油(大豆)は、揚げ調理で複数回の調理に使用しています。※もやし・枝豆・あお豆の原料は、大豆です。

※もずく・あおさ・のり等の海藻類や、アサリ等の二枚貝、しらす等の小魚類には、いか・えび・かにの稚魚が混入していることがあります。

《よく使用する調味料のアレルギーの一覧》

①醤油、薄口醤油(小麦・大豆) ②酢・特濃酢・ワケ(初) (小麦) ③卵(卵) (大豆・りんご) ④カレー(小麦・大豆・牛肉・鶏肉) ⑤豆腐・豆乳・おから・赤みそ・白みそ・麦みそ・甘口みそ・油あげ・厚揚げ・大豆油(大豆) ⑥デミグラス(小麦・鶏肉) ⑦マカ(乳・大豆) ⑧バター(乳) ⑨ごま油(ごま・大豆) ⑩カレックス(大豆) ⑪鶏だし骨(鶏肉・卵) ⑫豚だし骨(豚肉)