

2024 7月 詳細献立表

名護第二給食センター

★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。その際は学校からの献立変更のお知らせをご確認ください。

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
1 /月	牛乳				
	セサミトースト			食パン(小麦 乳 大豆) 三温糖 マーガリン はちみつ ごま	
	コンソメスープ	鶏肉	キャベツ 玉ねぎ 人参	こめ油	こしょう 塩 鶏だし骨
	アラビアータ 冷凍みかん		にんにく 玉ねぎ トマト缶 みかん	マカロニ(小麦) オリーブ油 三温糖	塩 ケチャップ ウスターソース デミグラスソース
2 /火	牛乳				
	麦ごはん			米 麦	
	ドライカレー	豚肉 大豆	玉ねぎ 人参 ピーマン	こめ油 三温糖	ウスターソース デミグラスソース カレー粉 塩 ドライカレー(乳 小麦 牛肉 豚肉 りんご)
	ゴーヤーチップス 芋のコロコロサラダ	チーズ(乳)	にがうり きゅうり コーン	じゃがいも さつま芋 ノンエッグマヨネーズ	塩 こしょう
3 /水	牛乳				
	和風スパゲティ	あさり ベーコン(豚肉 乳 卵 大豆)	玉ねぎ 人参 エリンギ 小松菜 にんにく	スパゲティ(小麦) こめ油	塩 料理酒 醤油 こしょう
	紅芋チーズケーキ	クリームチーズ(乳) 卵 牛乳	紅芋	グラニュー糖 マーガリン コーンスターチ	
	ナッツサラダ		赤うり きゅうり 赤ピーマン	アーモンド カシューナッツ オリーブ油 三温糖	酢 塩
4 /木	牛乳				
	麦ごはん			米 麦	
	冬瓜のみそ汁	油揚げ わかめ 赤みそ 白みそ	冬瓜 えのき		かつお節
	さばの竜田揚げ こんにゃく炒め	さば ちくわ	しょうが にんにく 人参 小松菜 こんにゃく	でん粉 サラダ油 ごま油 三温糖	醤油 料理酒 醤油 塩 みりん トウバンジャン
5 /金	牛乳				
	やんばる鶏のガーリックライス	鶏肉	人参 玉ねぎ コーン にんにく	米 麦 こめ油 バター	醤油 塩 こしょう ガーリックパウダー 鶏だし骨
	きびなごシークワサーかけ	きびなご	シークワサー果汁	小麦粉 サラダ油 でん粉 三温糖 ごま	塩 料理酒 酢 薄口醤油
	夏野菜サラダ	シーチキン(大豆)	にがうり きゅうり 赤うり パイン		コールスロードレッシング
8 /月	牛乳				
	麦ごはん			米 麦	
	天の川スープ	あさり 絹ごし豆腐	人参	春雨	塩 醤油 かつお節
	星型ハンバーグ 野菜の卵とじ	星のハンバーグ(大豆 鶏肉 豚肉) 豚肉 卵	玉ねぎ 人参 ピーマン	三温糖 でん粉 こめ油	醤油 みりん かつお節 醤油 塩 こしょう
9 /火	牛乳				
	コッペパン			コッペパン(小麦 乳 大豆)	
	ポテトスープ	ベーコン(豚肉 乳 卵 大豆)	人参 マッシュルーム 絹さや パセリ	じゃがいも こめ油	醤油 塩 こしょう 鶏だし骨
	スラッピージョー ごまジャコサラダ	豚肉 大豆 しらす	玉ねぎ トマト缶 きくらげ キャベツ きゅうり コーン	三温糖 こめ油 ごま 三温糖 ごま油	ケチャップ 塩 デミグラスソース チリパウダー 酢 醤油 塩
10 /水	牛乳				
	アーサー入り炊き込みご飯	あさり アーサー	玉ねぎ 葉ねぎ	米 麦 こめ油	塩 醤油 みりん かつお節
	豆腐の野菜あんかけ	豆腐	たけのこ 玉ねぎ えのき	三温糖 こめ油 でん粉	ケチャップ 醤油
	納豆和え	納豆 糸けすり	小松菜 人参 もやし	三温糖	醤油 マスタード
11 /木	牛乳				
	麦ごはん			米 麦	
	スタミナ丼	豚肉	玉ねぎ 人参 長ねぎ こんにゃく にんにく	こめ油 三温糖 でん粉	みりん 醤油 塩 中華ガラスープ(鶏肉 豚肉)
	にらたまスープ パイン缶	卵 豆腐	にら パイン	でん粉	塩 薄口醤油 料理酒 みりん かつお節
12 /金	牛乳				
	夏野菜のスパゲティ	鶏肉	玉ねぎ ピーマン なす へちま トマト缶 にんにく	スパゲティ(小麦) こめ油	ケチャップ ウスターソース 塩 こしょう
	ポテトのチーズ焼き	シーチキン(大豆) チーズ	パセリ	じゃがいも	塩 こしょう
	カラフルサラダ	ベーコン(豚肉 乳 卵 大豆) ミックスビーンズ	ブロッコリー きゅうり きゃべつ コーン	オリーブ油 三温糖	塩 白ワインピネガー ジェノバペースト(乳)
16 /火	牛乳				
	あみパン			あみパン(小麦 乳 大豆)	
	ブラウンシチュー	鶏肉	玉ねぎ 人参 マッシュルーム	じゃがいも 小麦粉 マーガリン こめ油	デミグラスソース 塩 鶏だし骨
	スパニッシュオムレツ ナタデココ入りフルーツ和え	卵 チーズ(乳) ベーコン(豚肉 乳 卵 大豆)	小松菜 ナタデココ パイン 黄桃 みかん	紅芋 こめ油	塩 こしょう
17 /水	牛乳				
	中華そうずい	シーチキン(大豆) オーシャンキング	大根 たけのこ 人参 絹さや	米 麦 ごま油	醤油 塩 鶏だし骨
	黒糖スコーン	ヨーグルト(乳)		ケーキミックス(小麦 乳 大豆) マーガリン 黒糖	
	ブロッコリーとじゃがいものソテー		ブロッコリー 玉ねぎ しめじ コーン にんにく	じゃがいも こめ油	醤油 塩
18 /木	牛乳				
	海鮮焼きそば	イカ えび あさり	もやし 玉ねぎ キャベツ 人参	中華めん(小麦 大豆) こめ油	料理酒 塩 醤油 中華ガラスープ(鶏肉 豚肉)
	ちくわのカレー焼き	ちくわ ヨーグルト(乳)	にんにく		カレー粉 ウスターソース
	もずくの酢の物	もずく	きゅうり 赤うり シークワーサー果汁	三温糖	醤油 みりん 酢
19 /金	牛乳				
	カレーピラフ	鶏肉	人参 玉ねぎ ピーマン	米 麦 こめ油	醤油 塩 カレー粉 鶏だし骨
	魚のバジル焼き	さば チーズ(乳)	にんにく バジル	オリーブ油	塩
	パイアヤサラダ シークワサーソルベ	シーチキン(大豆)	パイアヤ きゅうり コーン シークワサーソルベ(28品目無し)	三温糖 オリーブ油	塩 酢 こしょう

2024 8月 詳細献立表

26 /月	牛乳				
	麦ごはん			米 麦	
	夏野菜カレー	鶏肉	冬瓜 パパイア 玉ねぎ 人参 しょうが にんにく	じゃがいも こめ油 三温糖	カレーフレーク ウスターソース 塩 リンゴピューレ(りんご) 豚だし骨
	ゆで卵 スイカ	卵	スイカ		
27 /火	牛乳				
	バーガーパン			バーガーパン(小麦 乳 大豆)	
	オニオンスープ	ベーコン(豚肉 大豆 卵 乳)	玉ねぎ マッシュルーム パセリ	マカロニ(小麦) こめ油	醤油 塩 こしょう 鶏だし骨
	照り焼きチキン キャベツサラダ	鶏肉	しょうが キャベツ 人参 きゅうり	三温糖 アーモンド	醤油 みりん 料理酒 にんじんだレッシング(オレンジ 大豆 りんご)
28 /水	牛乳				
	シーフードスパゲティ	あさり えび いか	人参 玉ねぎ ピーマン しめじ にんにく	スパゲティ(小麦) こめ油	塩 料理酒 デミグラスソース ケチャップ トマトソース(大豆)
	ガーリックポテト		じゃがいも	サラダ油	塩 ガーリックパウダー
	ブロッコリーサラダ		ブロッコリー カリフラワー 人参 コーン		フレンチドレッシング
29 /木	牛乳				
	麦ごはん			米 麦	
	へちまの中華煮	鶏肉 豆腐	へちま 冬瓜 人参 玉ねぎ 小松菜 にんにく	三温糖 こめ油 でん粉	醤油 オイスターソース 塩 中華ガラスープ(鶏肉 豚肉)
	ぎょうざ 赤うりの生姜和え		ぎょうざ(豚肉 鶏肉 小麦 乳 大豆 ごま)		
30 /金	牛乳				
	うっちゃんライス	鶏肉	人参 玉ねぎ ピーマン	米 麦 こめ油	うっちゃん粉 カレー粉 醤油 塩 みりん 料理酒 鶏だし骨
	魚のチーズマヨ焼き	ほき チーズ(乳)	ミックスベジタブル	ノンエッグマヨネーズ	塩 こしょう
	切干大根のサラダ	シーチキン(大豆)	切干大根 キャベツ きゅうり 人参	三温糖 ごま	醤油 酢

※予定詳細献立表は食品表示法に定められている28品目(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・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・松茸・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・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。
※サラダ油(大豆)は揚げ調理で複数回の調理に使用します。 ※もやし・えだまめ・あお豆の原料は大豆です。 ※もずく・あおさ・りの等の海藻類や、あさり等の二枚貝、しらす等の小魚には、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(小麦) ③ウスターソース(大豆 りんご) ④カレーフレーク(小麦・大豆・牛肉・豚肉) ⑤豆腐・豆乳・おから・赤みそ・白みそ・麦みそ・甘白みそ・油揚げ・厚揚げ(大豆)
⑥デミグラスソース(小麦・鶏肉) ⑦マーガリン(乳・大豆) ⑧バター(乳) ⑨ごま油(ごま・大豆) ⑩ノンエッグマヨネーズ(大豆) ⑪鶏だし骨(鶏肉・卵) ⑫豚だし骨(豚肉)