

2024年度 3月 詳細予定献立表

●今帰仁給食センターでは、たまご・えび・かに・落花生・アーモンド・カシューナッツ・クルミ・バナナの対応を行っています。
 ※アレルギー対応は★マークで表示、対応が不可能な献立は【代替食なし】で表示します。
 代替食の提供なしを確認し家庭より弁当持参をお願いします。
 ★印対応は学校及び学校給食センターの処遇会議を経て対応が決まった児童・生徒へ行くものです。

日	曜日	献立名	食品材料名
3	月	揚げパン	コッペパン(乳 小麦 大豆) はったい粉 きな粉(大豆) 黒糖粉 三温糖
		ABCスープ	マカロニ(小麦) 鶏肉 無塩せきベーコン(豚) じゃが芋 玉葱 人参 セロリ 油(大豆) 豚ガラ(豚) トマト缶 おろしニンニク マース こしょう
		★花野菜サラダ	★アーモンド チーズ(乳) ブロッコリー カリフラワー さつま芋 黄ピーマン 油(大豆) 酢(小麦) 三温糖 マース こしょう マス タード 赤いんげん豆
		ミニひな祭り	ミニひな祭り5g(大豆)
4	火	★キャロットピラフ	★えび マーガリン(乳) 米 麦 ｺｰﾝ(小麦) 玉葱 人参 エノキ コーン グリンピース 油(大豆) 豚ガラ(豚) マース こしょう
		★皮なしキッシュ	★たまご しらす 生クリーム(乳) チーズ(乳) 豆乳(大豆) マース こしょう チキンコンソメ(乳 小麦 鶏 大豆) 玉葱 南瓜 赤ピーマン 油(大豆) ほうれん草
		野菜のガーリックソテー	じゃが芋 じゃが芋 エリンギ 油(大豆) おろしニンニク 醤油(小麦 大豆) マース こしょう
5	水	白ごま坦うどん	牛乳 うどん(小麦) 豚肉 大豆 コーン 竹の子 エノキ茸 チンゲン菜 油(大豆) おろしニンニク おろし生姜 豚ガラ(豚) 醤油(小麦 大豆) 三温糖 味噌(大豆) ごま 豆板醤(小麦 大豆) 豆乳(大豆) でん粉
		豆腐のチリソース	オイスターソース 豆腐(大豆) 玉葱 トマトピューレ ケチャップ おろしニンニク 三温糖 豆板醤(小麦 大豆) でん粉
		もずくナムル 果物	もずく チキアキ もやし 人参 小松菜 醤油(小麦 大豆) ごま油(ごま) 豚ガラ(豚) 三温糖 おろしニンニク ごま 果物
6	木	桜ごはん	しらす 米 麦 ｺｰﾝ(小麦) 桜ごはん からし菜
		イナムドゥチ	豚肉 カステラ蒲鉾 椎茸 こんにゃく かつお節 豚ガラ(豚) 味噌(大豆)
		グルクンのｼｰｸﾞｰｰｰｰｰｰｰｰｰｰ	グルクン 料理酒 マース でん粉 油(大豆) 三温糖 酢(小麦) 醤油(小麦 大豆) シークワーサー ごま
		★人参シリシリ 今帰仁産いちご	★たまご ツナ 人参 パパイア ほんだし(乳) 油(大豆) かつお節 醤油(乳) いちご
7	金	麦ごはん	米 麦 ｺｰﾝ(小麦) 小麦PW
		じゃが芋のそぼろ煮	鶏肉 おろし生姜 料理酒 油(大豆) 木くらげ 厚揚げ(大豆) 椎茸 じゃが芋 玉葱 人参 こんにゃく いんげん かつお節 醤油(小麦 大豆) 三温糖 でん粉
		ひじき和え 果物	ひじき はちみつ 人参 胡瓜 じゃが芋 コーン 酢(小麦) 醤油(小麦 大豆) マース 油(大豆) 果物
10	月	コッペパン	コッペパン(乳 小麦 大豆)
		ポトフ	無塩せきソーセージ(豚) じゃが芋 大根 人参 玉葱 ブロッコリー 豚ガラ(豚) ローレル 醤油(小麦 大豆) マース こしょう
		スラッピージョ	豚肉 大豆 玉葱 エノキ茸 油(大豆) パン粉(小麦) 三温糖 マース ケチャップ ウスターソース マスタード
		コールスローサラダ	じゃが芋 人参 胡瓜 コーン スイートレリッシュ マヨネーズ(大豆) 酢(小麦) ポッカレモン 三温糖 こしょう
11	火	★あんかけチャーハン(チャーハン)	★たまご 米 麦 ｺｰﾝ(小麦) 小麦PW 料理酒 マース 長葱 三温糖 こしょう ごま油(ごま) 醤油(小麦 大豆)
		あんかけチャーハン(あんかけ)	オーシャンキングほぐし身 冬瓜 人参 竹の子 にんにくの芽 生姜 マース こしょう 醤油(小麦 大豆) でん粉 ごま油(ごま)
		コンスープ	ベーコン(乳 小麦 大豆 豚) 玉葱 豆腐(大豆) コーン パセリ コンソメ(乳 小麦 鶏 大豆) マース こしょう 粉寒天
		★ナッツと小魚だよ	★アーモンド ごま カエリ グラニュー糖 みりん 醤油(小麦 大豆) 水あめ
12	水	麦ごはん	米 麦 ｺｰﾝ(小麦) 小麦PW
		種実入りカレー	じゃが芋 玉葱 人参 ピーマン エノキ茸 豚ガラ(豚) 油(大豆) おろし生姜 おろしニンニク 栗 白花生 白いんげん豆 カレールウ フレーク(小麦 牛 鶏 大豆) マドラスカレー(小麦 りんご) チャツネ(りんご) りんごピューレ フルーンピッツ ウスターソース ウージー パウダー
		豚カツ ★フルーツミックス	豚肉 小麦粉 こしょう パン粉(小麦) 油(大豆) ★バナナ パイン みかん 黄桃 シークワーサー果汁 グラニュー糖
13	木	麦ごはん	米 麦 ｺｰﾝ(小麦) 小麦PW
		ちくわのオープン焼き	豚肉 豚レバー じゃが芋 大根 人参 にんにく 椎茸 油揚げ 青葱 豚ガラ(豚) かつお節 味噌(大豆)
		ちくわのオープン焼き	ちくわ 牛乳 チーズ(乳) マヨネーズ(大豆) 脱脂粉乳(乳) 糸削り節 パセリ
		クープイリチー	昆布 ツナ 切干大根 人参 油(大豆) かつお節 醤油(小麦 大豆) みりん マース
		果物	果物 ※兼次小・今帰仁小
シークワーサーシャーベット	シークワーサーシャーベット ※天底小・今帰仁中		
14	金	スパゲティミートソース(麺)	スパゲティ(小麦) オリーブ油
		スパゲティミートソース(具)	豚肉 豚レバー 大豆 木耳 玉葱 人参 マッシュルーム ピーマン 油(大豆) おろしニンニク デミグラスソース(小麦 鶏肉) トマト 缶 トマトピューレ ケチャップ 三温糖 ウスターソース
		アジナゲット	アジナゲット20g(小麦 大豆)
		豆のカレー風味サラダ	白いんげん豆 赤いんげん豆 豆ひよこ豆 青えんどう豆 黄いんげん豆 緑いんげん豆 トマト 大根 胡瓜 すし酢(小麦) カレー粉 マース こしょう シークワーサー果汁
		シークワーサーシャーベット	シークワーサーシャーベット

●食品衛生法に基づくアレルギー表示義務8品目及び、推奨20品目のアレルギーを記載しています。

表示義務 8 品目 : 卵・乳・小麦粉・そば・落花生・くるみ・えび・かに

推奨 20 品目 : アーモンドカシューナッツ・ごま・いか・いくら・あわび・さけ・さば・大豆

牛肉・豚肉・鶏肉・バナナ・オレンジ・キウイ・もも・りんご・やまいも・まつたけ・ゼラチン

マヨネーズは卵抜のマヨネーズ使用(大豆) オイスターソース(かきエキス・漁産) ※海産物(もずく・あさり・しらす・いか・のり等) えび・かにに共生しています。

※揚げ油(大豆) は数回使用しています。

食物アレルギーのある生徒は、給食を食べる前に必ずアレルギー食材の確認をしてくださいね～



1年間、ありがとうございました。

保護者の皆さま、今年度も給食運営へのご理解とご協力をありがとうございました。心も体もたくましく成長した子供たち、大きな喜びです。

今帰仁村学校給食センターでは、次年度も食品や調理工程の安全には細心の注意を払いながら、おいしい給食を毎回提供できるように努めていきます。

学校給食は、沢山の人の関わりで成り立っています。感謝の気持ちでいただけるよう、ご家庭でも「今日の給食は何？」を話題にしていたけると嬉しいです。

