

令和7年6月 食品詳細献立表

豊見城市学校給食センター
電話(098) 850-4585

表示義務(特定原材料)7品目
卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えび、そば、かに
その他
大豆、さけ、さば、いか、いくら、オレンジ、キウイ、バナナ、もも、りんご、山芋
くるみ、カシューナッツ、ごま、パイン、マンゴー、メロン、アーモンド、まぐろ、牛肉

※材料・天候・その他により献立を変更する場合があります。 詳細な情報を知りたい方は、給食センターまでご連絡ください。
※食材や調味料等について、() 内にアレルギー食材の記載しています。
※使用頻度の高いしょうゆ(小麦・大豆)、料理酒(小麦)、酢(小麦)、アレルギーを含まない調味料についてはアレルギー表示を含め記載を省略しています。
※アーサー・もずくの養殖場には、ヨコエビ類(食物アレルギー表示外)が生息しています。
※カワハギ、海藻類、小魚類はえび、かにかが混ざる漁法・生息域で捕獲されています。
※給食で使用しているかまぼこ等の練り製品は卵抜きを使用しています。卵入りを使用する際は、下記の表に記載します。
※大量調理を行うため、微量のアレルギーの混入(コンタミネーション)を完全に避けることはできません。
※給食で使用しているでん粉の原料はじゃがいもを記載しています。その他の食材由来のでん粉を使用する際は、下記の表に記載します。

日	曜日	こんだて	おもに体をつくるものになる食品 (あか)	おもにエネルギーのもとになる食品 (きいろ)	おもに体の調子を整えるものになる食品 (みどり)	調味料
2	月	牛乳 ごはん キムチ肉じゃが なめこのみそ汁 お魚ふりかけ	豚肉、チーズ 豆腐、もずく、油揚げ、みそ、赤だし(大豆、鶏) かつお節、いわし削り節、さば節、ごま、青のり、黒のり	こめ 大豆油、じゃがいも	にんにく、にんじん、たまねぎ、えだ豆、こんにゃく、白菜キムチ(小麦・りんご・大豆・さば) なめこ、大根 かぼちゃ粉末	
3	火	牛乳 ごはん チャブチ ニラ玉スープ	牛肉、豚肉 鶏肉、たまご	こめ 大豆油、春雨、ごま油、でん粉、ごま でん粉	にんにく、にんじん、ピーマン、たまねぎ、赤ピーマン、こんにゃく にんじん、コーン、にら	コチュジャン(大豆) チキンブイヨン(鶏)
4	水	牛乳 ごはん きんぴらのカレー風味 豚汁 カルフィッシュ	豚肉、油揚げ 豚肉、豆腐、麦みそ、白みそ 片くちいわし	こめ 大豆油、ごま、ごま油 じゃがいも、さといも でん粉、米粉	ごぼう、こんにゃく、にんじん にんじん、長ねぎ、しいたけ、大根、小松菜	チンブイヨン(鶏) チンブイヨン(鶏)
5	木	牛乳 黒糖パン ポテトミートソース 具だくさんスープ	脱脂粉乳 豚肉、豚レバー、大豆 豚肉	小麦粉、ショートニング、黒糖 じゃがいも、大豆油 大豆油	にんにく、たまねぎ、トマト、にんじん、セロリ にんにく、キャベツ、たまねぎ、にんじん、コーン	大豆由来成分 チンブイヨン(鶏)
6	金	牛乳 ごはん いわしの梅煮 野菜のうま煮 オレンジ	いわし、かつお節 鶏肉、うずら卵、油揚げ、がんもどき(大豆)	こめ でん粉、水あめ 大豆油	梅肉 大根、にんじん、小松菜、たけのこ、しょうが オレンジ	ポークソブ(鶏、豚)
9	月	牛乳 ごはん 白麻豆腐 ささみのナムル	豚肉、高野豆腐、豆腐 とりささみ	こめ 大豆油、ごま油、でん粉 春雨、ごま油、ごま	にんにく、しょうが、大根、にんじん、たまねぎ、たけのこ、にら、干しいたけ きゅうり、もやし、にんじん、長ねぎ、たまねぎ	ポークソブ(鶏、豚)
10	火	牛乳 ごはん ゴーヤーチャンプルー シカムウドチ オレンジ	卵、豚肉、ツナ、豆腐、高野豆腐 豚肉、かまぼこ	こめ 大豆油	ゴーヤー、にんじん 大根、こんにゃく、干しいたけ、しょうが オレンジ	ポークソブ(鶏、豚)
11	水	牛乳 きなこ揚げパン(ゆたか小・上田小・長嶺小・とよみ小) コッペパン(その他学校) 白の野菜ミネストローネ 人参とツナサラダ レーズンクリーム(揚げパン以外の学校)	脱脂粉乳、きなこ 脱脂粉乳 豚肉、白花豆、白いんげん豆 ツナ 脱脂粉乳	ショートニング、小麦粉、黒糖、大豆油 小麦粉、ショートニング じゃがいも 卵なしマヨネーズ、オリーブ油 食用油脂、水あめ	にんにく、たまねぎ、キャベツ ブロッコリー、にんじん、ごぼう、きゅうり、コーン レーズン	大豆由来成分 大豆由来成分 ポークソブ(鶏、豚) 大豆由来成分
12	木	牛乳 ごはん 豚肉の生姜焼き 冬瓜スープ すいか(中学校)	豚肉、みそ アーサ、豆腐	こめ 大豆油	にんにく、しょうが、たまねぎ、にんじん、もやし、たけのこ、にら 冬瓜、干しいたけ、しょうが すいか	リンゴピューレー(りんご) チンブイヨン(鶏)
13	金	牛乳 クファージュシー(ゆたか小・上田小・長嶺小・とよみ小) 炊き込みごはん(その他の学校) ししゃものレモンソース つくね汁	豚肉、かまぼこ、こんぶ、油揚げ 鶏肉、かつお節 子持ちししゃも つくね(鶏肉)	こめ、大豆油、ラード(豚) こめ、植物油脂 でん粉、米粉、大豆油 でん粉	にんじん、ねぎ、干しいたけ ごぼう、干しいたけ、にんじん レモン果汁 大根、パクチョイ、にんじん、干しいたけ、たまねぎ	ポークソブ(鶏、豚) チキンエキス(鶏) ポークソブ(鶏、豚)
16	月	牛乳 ごはん 県産厚焼き玉子 冬瓜のそぼろ煮 バナナ	卵、かつお節 鶏肉、刻み大豆、厚揚げ	こめ 大豆油 大豆油、じゃがいも、でん粉	冬瓜、にんじん、えだ豆 バナナ	ポークソブ(鶏、豚)
17	火	牛乳 ごはん ゆし豆腐 フータシヤ 黒糖蒸しケーキ(小学校) アガラサー(中学校)	ゆし豆腐、アーサ 卵、ツナ 小麦粉、牛乳 小麦粉	こめ 麩(小麦)、大豆油 黒糖 黒糖	ねぎ にんじん、キャベツ ベーキングパウダー	ポークソブ(鶏、豚) 大豆由来成分
18	水	牛乳 バーガーパン ハンバーグブラウンスソースかけ コーンチャウダー 豆乳/パンナコッタ	脱脂粉乳 鶏肉、豚肉、大豆 鶏肉、白花豆、白いんげん豆、豆乳 豆乳	小麦粉、ショートニング ラード(豚)、でん粉、植物油脂、マッシュポテト 大豆油、じゃがいも、米粉、乳なしマーガリン(大豆、豚) 水あめ、でん粉	たまねぎ、赤ピーマン、しめじ、パセリ にんにく、にんじん、たまねぎ、キャベツ、コーン いちご果汁	大豆由来成分 デミグラスソース(小麦、鶏肉) チンブイヨン(鶏)
19	木	牛乳 ごはん スルルーの青のり揚げ 人参シリシリ 鶏シブイ汁	きびなご、青のり粉 卵、ツナ 鶏肉、昆布	こめ 米粉、でん粉、大豆油 大豆油	にんじん、たまねぎ、にら、にんにく 冬瓜、長ねぎ、小松菜、にんじん、えのき、しょうが	ポークソブ(鶏、豚)
20	金	牛乳 ポロポロジュシー タマナーチャンプルー ナムクジャンダーギー	豚肉、もずく 豚肉、豚三枚肉、かまぼこ、豆腐、かつお節	こめ、麦 大豆油 マッシュポテト、紅芋、でん粉、大豆油	大根、にんじん、ねぎ、干しいたけ にんじん、キャベツ、もやし、小松菜、にんにく	チンブイヨン(鶏)
24	火	牛乳 ごはん ポークカレー カラフルポンチ	豚肉、鶏レバー	こめ じゃがいも、乳無マーガリン、米粉、大豆油、黒糖	にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、にんにく もも、ぶどう、パインアップル、洋なし、さくらんぼ、パイン、アロエ	チャツネ(りんご)
25	水	牛乳 ごはん ジャンボ揚げギョーザ 中華あんかけ ワンタンスープ	豚肉、鶏肉、大豆 豚肉、うずら卵 ワンタン(小麦、豚肉、大豆、ごま)	こめ 小麦粉、パン粉、でん粉、ごま油、大豆油 大豆油、でん粉 ごま油	キャベツ、にら、長ねぎ、しょうが、にんにく、 にんにく、にんじん、たまねぎ、白菜、パクチョイ、たけのこ、しょうが 大根、にんじん、干しいたけ、長ねぎ	オイスターソース(チキン) ポークソブ(鶏、豚)、オイスターソース(チキン) ポークソブ(鶏、豚)
26	木	牛乳 ごはん 煮つけ 梅あんさんすー パイン缶	鶏肉、絹厚揚げ、昆布、かまぼこ 白みそ、麦みそ、かつお節	こめ 大豆油 大豆油	こんにゃく、にんじん、冬瓜、小松菜 梅びし(りんご) パイン	
27	金	牛乳 冷やし中華 白身魚フライ すいか(豊崎小、座安小、豊見城小、伊良波小) マスカットベリー(その他学校)	とりささみ すけそうだら	中華めん(小麦、大豆、ごま)ごま、ごま油 パン粉、小麦粉、水あめ、でん粉、米粉、大豆油	きゅうり、もやし、にんじん すいか	冷やし中華たれ(ごま、大豆、りんご)
30	月	牛乳 ごはん タコスミート 野菜ポトフ スライスチーズ	豚肉、刻み大豆、高野豆腐 ミニウィンナー(鶏肉、豚肉) スライスチーズ	こめ 大豆油 じゃがいも	にんじん、たまねぎ、ピーマン、にんにく、トマト たまねぎ、にんじん、キャベツ	クッキングソース(豚)、ポークソブ(鶏、豚) チンブイヨン(鶏)