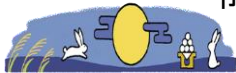


令和6年8・9月 詳細献立表(アレルギー) 座間味調理場 088-987-2707



後半



		E=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
学校給食の基準量	小学校	650 Kcal	21.1~32.5 g	14.4~21.7g
	中学校	830 Kcal	28.9~41.5 g	18.4~27.6g

特定原材料(義務表示)8品目 ※「くるみ」追加:R5年3月9日追加、R7年4月1日完全実施	特定原材料に準ずるもの(推奨表示)20品目 ※「くるみ」義務表示へ追加移動
卵、乳、小麦、そば、落花生(ピーナッツ)、えび、かに、くるみ	豚肉、牛肉、鶏肉、ゼラチン、さけ、さば、いか、いくら、あわび、やまいも、ごま、大豆 もも、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、りんご、カシューナッツ、アーモンド、まつたけ

【「詳細献立表」には、使用する食材と、食品表示法に定められている上記28品目を記載しています。】

※ 食材名の後()内にアレルギーを表示しています。 ※ 加工食品は、原材料すべての記載ではなく、アレルギーのみを表示しています。

※しょうゆ(小麦・大豆)、酢(小麦)の成分を含んでいます。月で使用した初回のみ、アレルギーを表示しています。

その日以降は表示していませんが、アレルギーは同じです。

※ 該当のアレルギーが含まれていないか、各ご家庭での事前チェック、並び、給食配ぜん時の再確認をしっかりと行ってください。

【黒丸印(●)が表示された献立は、食物アレルギー除去食対応児童生徒へ除去食の提供があります。】

※ 献立名の後()内の食品は、除去対象アレルギーを表示しています。

※ 除去食対応アレルギー7品目「そば、落花生(ピーナッツ)、卵、乳、小麦、えび、かに」が対象です。

【海藻類(あおさ・もずく・ひじき)、小魚(しらす・チリメン・カエリ)などは、「えび・かに」が混ざる漁法で採取されていることから、「えび・かに」が混入することがあります。】

【あさりなどの二枚貝には「かに」が共生しています。】

【天候やその他の都合により、献立や食材を変更することがあります。】

【調味料欄に表示がなくても、塩、こしょう、砂糖、酢(小麦)、しょうゆ(小麦・大豆)、みりん、でんぷん、こめ油を使用する場合があります。】

【献立食材に関するご質問・ご不明な点がある場合は、「座間味調理場 栄養士」までお気軽にお問い合わせください。】

日	曜日	こんだて	(あか) おもに体をくくる もどになる食品	(きいろ) おもにエネルギーの もとになる食品	(みどり) おもに体の調子を 整えるもとになる食品	調味料	
11	水	麦ごはん	豚肉 厚揚げ(大豆)	米 大麦	冬瓜 パパイア にんじん	花かつお しょうゆ みりん 料理酒 ホーケイヨ(豚肉、鶏肉)	
		★地産地消直送献立 冬瓜と座パイの煮つけ ★ざまみ校産パパイヤ入り	チキアギ(大豆) 昆布	三温糖	いんげん こんにゃく しいたけ	酢(小麦) シママース	
		酢みそ和え	たご わかめ 甘口白みそ(大豆)	三温糖	大根 きゅうり		
12	木	秋の幸おこわ ★「カンチー(強飯)」=おこわ シカムドゥチ	鶏肉 大豆	米 もち米 粟煮 三温糖 こめ油	しめじ ごぼう しいたけ にんじん 絹さや	花かつお みりん しょうゆ シママース	
		★八月カンチーによせた献立	豚肉 黄色かまぼこ(大豆)		冬瓜 こんにゃく しいたけ ねぎ しょうが	花かつお 豚骨 しょうゆ シママース	
		かんびょうイリチー	昆布 豚肉 厚揚げ(大豆) チキアギ(大豆)	こめ油 三温糖	かんびょう にんじん しいたけ こんにゃく 小松菜	花かつお しょうゆ シママース みりん 豚骨	
		りんご(1/6個)			りんご		
13	金	チキンピラフ	鶏肉 デリカハム	米 大麦 こめ油 無塩バター(乳)	玉ねぎ ビーマン コーン しめじ マッシュルーム	チキンブイオン(鶏肉) シママース しょうゆ	
		ベジタブルスープ	無塩せきベーコン	じゃがいも	玉ねぎ 大根 にんじん セロリ パセリ	チキンブイオン(鶏肉) しょうゆ コンソメ粉末 シママース	
		カラフルサラダ		アーモンド	かぼちゃ カリフラワー きゅうり ブロッコリー にんじん	笑顔でランチ香りごまドレッシング(小麦、ごま、大豆)	
17	火	ゆかりごはん		米		ゆかり	
		鶏だんご汁	肉団子(大豆、鶏肉、豚肉)		にんじん 大根 ほうれん草 えのき	花かつお シママース しょうゆ チキアギ(鶏肉)	
		十五夜献立 五色和え	錦糸玉子(卵)	三温糖 ごま	にんじん 白菜 きゅうり 小松菜	しょうゆ 酢	
		きなこゴマ団子	きな粉(大豆)	白玉だんご 三温糖 ごま			
18	水	紅いも粉パン	脱脂粉乳	小麦粉 三温糖 紅芋粉 ショートニング 無塩バター(乳)		シママース ドライイースト	
		サーモンチャウダー	鮭 無塩せきベーコン 脱脂粉乳	じゃがいも こめ油 小麦粉 無塩バター(乳)	にんじん 玉ねぎ しめじ ほうれん草 にんにく	鶏がら シママース しょうゆ	
		マカロニサラダ	デリカハム ミックスビーンズ	マカロニ(小麦) マコーネーズ(卵、大豆、りんご)	きゅうり スズキーニ カリフラワー	フレッシュクリーム マスタード シママース しょうゆ	
19	木	ナポリタン	無塩せきベーコン 無塩せきウインナー	スパゲティ(小麦) こめ油	にんじん 玉ねぎ しめじ マッシュルーム ほうれん草 ピーマン にんにく	ケチャップ シママース しょうゆ ウスターソース(りんご、 大豆) デミグラスソース (小麦、牛肉、豚肉、大豆)	
		十五夜によせて 野菜コロッケ		野菜コロッケ(小麦、大豆) 大豆油			
		敬老の日企画 まごわやさしい献立 「き：さかないも」	お月見ポンチ (※幼：もちなし)	月型星型ゼリー(オレンジ) カラフル白玉	みかん缶 バイン缶 もも缶		
20	金	五穀米ごはん わかめスープ	ちくわ(大豆) わかめ	米 五穀米 はるさめ	にんじん えのきたけ ほうれん草	花かつお チキンブイオン(鶏肉) シママース しょうゆ こ	
		敬老の日企画 まごわやさしい献立 「わ：わかめ/や：やさしい」	野菜の五目炒め	豚肉	でんぷん 大豆油 ごま油	にんじん キャベツ 玉ねぎ ピーマン 赤ピーマン、 たけのこ きくらげ しょうが	シママース 料理酒、 しょうゆ しょうゆ 鶏だし
			麦ごはん けんちん汁	豆腐(大豆)	米 大麦 里芋 こめ油	にんじん 大根 ごぼう ねぎ 小松菜	花かつお チキンブイオン(鶏肉) シママース しょうゆ
24	火	魚のごま照り焼き	さば	ごま	しょうが	料理酒 しょうゆ みりん	
		敬老の日企画 まごわやさしい献立 「き：さかな」	鉄カルサラダ	ひじき とりささみチャック(鶏肉)	小松菜 れんこん コーン にんじん	笑顔でランチ香りごまドレッシング(小麦、ごま、大豆)	
			たけのごごはん	鶏肉 白かまぼこ(大豆)	米、こめ油	にんじん、たけのこ、しいたけ、 ごぼう、あお豆	花かつお、しょうゆ、シママース、
25	水	イナムドゥチ	豚肉 黄色かまぼこ(大豆) 甘口白みそ(大豆)		しいたけ こんにゃく	ホーケイヨ(豚肉、鶏肉) 花かつお	
			アーサ入り厚焼き玉子	アーサ入り厚焼き玉子 (卵、小麦、大豆)			
			なし(1/6個)				

26	木	★ごはん		米			
		★豚汁	豚肉 豆腐(大豆) 白みそ(大豆) 麦みそ(大豆)			にんじん 大根 玉ねぎ 長ねぎ こんにゃく	花かつお
		★生姜焼き	豚肉	三温糖		しょうが	しょうゆ みりん シママース
		★ポテトサラダ(小中のみ)		じゃがいも マヨネーズ(卵、大豆、りんご)		にんじん 玉ねぎ きゅうり	シママース こしょう
★慶留間校中1年 家庭科作成献立		なし(1/6個)※幼のみ			なし		
27	金	★ごはん		米、こめ油			
		チキンと冬瓜のトマト煮	鶏肉 大豆	じゃがいも 三温糖 こめ油		玉ねぎ にんじん 冬瓜 いんげん 黄ピーマン マッシュルーム にんにく	トマトホール デミグラスソース (小麦、牛肉、豚肉、大豆) ケ チャップ 赤ワイン トマト ピューレ ウスターソース(りん ご、大豆) チキンブイヨン(鶏 肉)シママース こしょう
		★デミソースハンバーグ	ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚 肉)				ケチャップ ウスターソース(りんご、大豆)
		★ブロッコリーのツナ和え	ツナ	マヨネーズ(卵、大豆、りんご)		ブロッコリー きゅうり 赤ピーマン	フレンチクリーミー
★慶留間校中1年 家庭科作成献立							
30	月	麦ごはん		米、大麦			
		むらくもスープ	豚肉 卵 わかめ	はるさめ でんぶん		チンゲン菜 にんじん	チキンブイヨン(鶏肉) シママース 花かつお しょうゆ こしょう
		慶校欠食	バリバリ肉春巻き 胡瓜の梅和え	肉春巻き(小麦、大豆、豚肉)	大豆油 ごま 三温糖		きゅうり 大根 にんじん

給食だより ~今月のホットニュース~

**☆9月献立は旧暦行事や平和を
想うメニューが盛りだくさん🍡**
 トーカチ(88歳祝い)・うみうがん(海神祭)
 八月カシチー(豊じょう祈願)・十五夜献立
 などの行事食、日本・沖縄の終戦日
 よせた平和献立、敬老の日になんだ
 「まごわやさしい献立」をお楽しみください♪



9月5日
献立



9月2日
献立



9月9日
献立

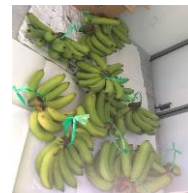
☆げるまっ子コラボ給食が登場！！
 慶留間校中1年、家庭科の授業
 「1日の献立を作成してみよう！」で
 生徒が作成したレシピをもとに、
 給食センターで栄養価を整え仕上げました

※コラボ給食、あと2回あります♪

**☆地域の方から村産バナナの
プレゼントをいただきました🍌♪♪**
 座間味区でバナナを育てていらっしゃる



“宮里 かずや”さん から
 子どもたちに給食で食べてほしいと
 無償提供がありました💎
 宮里さん、濃厚で美味しいバナナを
 ありがとうございました♪♪



**☆座間味校の菜園で育った
パパイアが給食に登場予定！！**
 収穫してくれた ざまみっ子の
 みなさん！ありがとうございます♪♪

