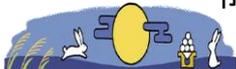


令和6年8・9月 詳細献立表(アレルギー) 座間味調理場 088-987-2707



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
		冬瓜と座パイの煮つけ	チキアギ(大豆) 昆布	三温糖	いんげん こんにゃく しいたけ	理酒 ホーケイヨ(豚肉、鶏肉)
		★ざまみ枝産パパイヤ入り	たこ わかめ	三温糖	大根 きゅうり	酢(小麦) シママース
12	木	秋の幸おこわ	鶏肉 大豆	米 もち米 粟煮 三温糖	しめじ ごぼう しいたけ	花かつお みりん しょうゆ
		★「カンチー(強飯)」=おこわ	豚肉 黄色かまぼこ(大豆)	こめ油	にんじん 絹さや	シママース
		シカムドゥチ	昆布 豚肉 厚揚げ(大豆)	こめ油 三温糖	冬瓜 こんにゃく しいたけ	花かつお 豚骨 しょうゆ
13	金	かんびょうイリチー	チキアギ(大豆)	こめ油 三温糖	ねぎ しょうが	シママース
		りんご(1/6個)			かんびょう にんじん しいたけ	花かつお しょうゆ シママース
					こんにゃく 小松菜	みりん 豚骨
17	火	チキンピラフ	鶏肉 デリカハム	米 大麦 こめ油	玉ねぎ ビーマン コーン	チキンブイオン(鶏肉)
		ベジタブルスープ	無塩せきベーコン	無塩バター(乳)	しめじ マッシュルーム	シママース しょうゆ
		カラフルサラダ	じゃがいも	じゃがいも	玉ねぎ 大根 にんじん	シママース しょうゆ
18	水	マカロニサラダ	アーモンド	アーモンド	セロリ パセリ	シママース しょうゆ
		仲かりごはん		米	かぼちゃ カリフラワー	笑顔でランチ香りごまドレッシング
		鶏だんご汁	肉団子(大豆、鶏肉、豚肉)		きゅうり ブロッコリー にんじん	シママース しょうゆ
19	木	五色和え	錦糸玉子(卵)	三温糖 ごま	にんじん 白菜 きゅうり	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		
		紅いも粉パン	脱脂粉乳	小麦粉 三温糖 紅芋粉		シママース ドライイースト
20	金	サーモンチャウダー	鮭 無塩せきベーコン 脱脂粉乳	小豆粉 三温糖 紅芋粉	ショートニング 無塩バター(乳)	シママース 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)	にんじん 玉ねぎ しめじ	鶏がら シママース しょうゆ
		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	ほうれん草 にんにく	シママース しょうゆ
24	火	野菜コロッケ		野菜コロッケ(小麦、大豆)		
		お月見ボンチ	(※幼:もちなし)	月型星型ゼリー(オレンジ)	みかん缶 バイン缶 もも缶	
		五穀米ごはん	ちくわ(大豆) わかめ	米 五穀米		
25	水	わかめスープ	豚肉	はるさめ	にんじん えのきたけ	花かつお チキンブイオン(鶏肉)
		野菜の五目炒め		でんぷん 大豆油 ごま油	ほうれん草	シママース しょうゆ
		魚のごま照り焼き	さば	ごま	にんじん キャベツ 玉ねぎ	シママース しょうゆ
24	火	鉄カルサラダ	ひじき		にんじん 赤ピーマン、	シママース しょうゆ
		たけのごごはん	鶏肉 白かまぼこ(大豆)	米、こめ油	たけのこ きくらげ しょうが	鶏だし
		いなむドゥチ	豚肉 黄色かまぼこ(大豆)			
25	水	アサ入り厚焼き玉子	アサ入り厚焼き玉子			
		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
		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	ねりうめ 酢 しょうゆ みりん
慶校欠食							

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♪♪

