＜確認＞

令和6年7月　詳細献立表（アレルギー）

琉球大学教育学部附属給食施設　895-8457

※　学校管理指導票提出者は、アレルギー食材に印をつけて学級担任へ提出してください。この表は担任が写しをとり、お返しいたします。

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	※　給食を食べる前に、必ず内容を確認してください。　冷ガラチキンは、稀に卵の一部が付着している場合があります。 ※　醤油と酢に含まれる「小麦」は表示しておりませんが、微量の小麦成分が含まれております。 ※　「詳細献立表」には、使用する食材とアレルギー表示義務のある７品目について表示しています。 ※　詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は、給食室（給食棟）までお問合せください。

日	曜日	牛乳	こんだて	（あか）おもに体をつくるもとになる食品	（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
1	月	○	ごはん		精白米		
			マーボーへちま	豚ひき肉、豚レバー、ひきわり大豆、木綿豆腐、赤みそ	砂糖、ごま油、でん粉、油	へちま、しょうが、にんにく、たけのこ、にんじん、たまねぎ、長ねぎ、にら、しいたけ、きくらげ	醤油、トウバンジャン、●テンメンジャン（小麦）、酒塩、チキンブイヨン
			切干大根のナムル	無添加ハム	白ごま、砂糖、ごま油	切干しだいこん　、にんじん、きゅうり	醤油、ミツカン酢、塩
			コーンしゅうまい	魚肉すりみ、豆腐	でんぷん、●パン粉（小麦）、●小麦粉（小麦）、ラード、砂糖	とうもろこし、たまねぎ	塩、みりん
2	火	○	黒糖パン		●黒糖パン(小麦・乳)		
			冬瓜のクリーム煮	とり肉、無添加ベーコン、●脱脂粉乳(乳）、●生クリーム(乳）	じゃがいも、●小麦粉（小麦）、乳不使用マーガリン	とうがん、にんじん、たまねぎ、しめじ、ブロッコリー	白ワイン、●ホワイトルウ(小麦、乳）、塩、こしょう、冷ガラチキン（卵）※稀に卵の一部が付着している場合があります。
			タンドリーチキン	鶏もも肉、●ヨーグルト（乳）		たまねぎ、にんにく、　レモン果汁	ケチャップ、カレー粉、塩、こしょう
			フレンチサラダ	無添加ハム	オリーブ油、はちみつ	キャベツ、きゅうり、赤ピーマン、カリフラワー、ブロッコリー、ホールコーン、　レモン果汁	白ワインビネガー、塩、こしょう
			フルーツ			大石プラム	
3	水	○	麦ごはん		精白米、麦		
			沢煮椀	豚ばら肉、花かつお		だいこん、ごぼう、にんじん、長ねぎ、しいたけ	だし昆布、醤油、みりん、酒、塩
			ひじき炒め	ひじき、豚もも肉、かまぼこ、油揚げ、蒸し大豆、花かつお	砂糖、油	切りこんにゃく、にんじん、たけのこ、にら	みりん、醤油
			揚げだし豆腐の肉そぼろあん	沖縄豆腐、鶏ひき肉、花かつお	でん粉、大豆油、砂糖	にんじん、たまねぎ、しょうが、いんげん	●醤油、みりん
4	木	○	鶏ごぼうめし	とり肉、油揚げ、花かつお	精白米、麦、油	ごぼう、にんじん、あお豆、しいたけ	醤油、塩、酒、みりん、チキンブイヨン
			魚のにんじんソース焼き	ホキ	マヨネーズ（卵なし）	裏ごしにんじん、パセリ	塩、こしょう
			磯香和え	チリメン、きざみのり、糸けずり	砂糖、ごま油	こまつな、もやし、キャベツ、にんじん	醤油
			フルーツ			ネーブルオレンジ	
5	金	○	わかめごはん	わかめ	精白米、砂糖		塩
			シカムドゥチ	豚もも肉、カステラかまぼこ（卵なし）、花かつお		こんにゃく、とうがん、しいたけ、しょうが	塩、醤油、みりん、酒、冷凍ポークガラ
			まぐろフライ	●まぐろ（乳）	●パン粉（小麦）、●小麦粉、大豆油		塩、こしょう
			ゴーヤーチャンプルー	豚もも肉、●卵、沖縄豆腐	油	ゴーヤー、にんじん	醤油、塩
			七夕三色ゼリー		七夕三色ゼリー		
8	月	○	麦ごはん（カツカレー）		精白米、麦		
			夏野菜カレー（カツカレー）	豚肉	じゃがいも、油、●小麦粉（小麦）、乳不使用マーガリン	にんじん、たまねぎ、とうがん、ピーマン、なす、かぼちゃ、トマト、にんにく	カレー粉、●カレールウ（小麦）、●カレーフレーク（小麦）、ウスターソース、チャツネ、塩、チキンブイヨン
			とんかつ（カツカレー）	豚もも肉、大豆粉	●パン粉（小麦）、でん粉、油		食塩
			フルーツヨーグルト	●ヨーグルト（乳）	砂糖	黄桃、洋なし、ぶどう、パイン、チェリー、バナナ	
9	火	○	麦ごはん（もずく丼）		精白米、麦		
			もずくあん（もずく丼）	もずく、豚ひき肉、花かつお	油、砂糖、でん粉	しょうが、にんじん、たまねぎ、ホールコーン、こまつな	酒、みりん、醤油、塩
			県産野菜のみそ汁	絹ごし豆腐、きざみ揚げ、カットわかめ、花かつお、麦みそ		かぼちゃ、へちま、たまねぎ、こまつな	
			すいか			すいか	
10	水	○	ごはん		精白米		
			いわしつみれ汁	いわし、花かつお	●パン粉（小麦）、なたね油、でん粉、砂糖	だいこん、にんじん、しいたけ、こまつな、たまねぎ、	醤油、酒、塩、だし昆布、白ワイン、醤油、塩
			豚肉のしょうが焼き	豚ロース	砂糖	たまねぎ、しょうが	酒、みりん、醤油
			県産エリンギといんげんのソテー	無添加ベーコン	油	いんげん、たまねぎ、にんじん、赤ピーマン、エリンギ、ホールコーン、にんにく	塩、こしょう、醤油
11	木	○	麦ごはん		精白米、麦		
			ハヤシライス	牛肉	油、●小麦粉（小麦）、乳不使用マーガリン、砂糖	にんにく、たまねぎ、にんじん、セロリー、トマト、マッシュルーム、リンゴピューレー	赤ワイン、●ハヤシルウ（小麦）、●デミグラスソース（小麦）、トマトピューレー、ケチャップ、ウスターソース、塩、チキンブイヨン
			カラフルサラダ	無添加ハム、ひじき	オリーブ油、砂糖	きゅうり、だいこん、赤ピーマン、黄ピーマン	りんご酢、特濃酢、こしょう、醤油
			フルーツ			メロン	
12	金	○	中華麺（冷やし中華）		●中華めん(小麦)		
			具・スープ（冷やし中華）	無添加ハム、●錦糸卵（卵）※個別盛り	砂糖	きゅうり、もやし、シークヮサー果汁	醸造酢、しょうゆ、塩
			ブロッコリーとポテトのソテー	無添加ベーコン	じゃがいも、油	ブロッコリー、コーン、にんじん、にんにく	しょうゆ、塩、こしょう
			マーラーカオ（中華カステラ）	●卵、●牛乳	●小麦粉（小麦）、粉末黒糖、油、白ごま、ごま油		ベーキングパウダー、醤油
16	火	○	ごはん		精白米		
			豚汁	豚もも肉、油揚げ、花かつお、みそ	白すりごま	だいこん、にんじん、ごぼう、こんにゃく、長ねぎ、しょうが	
			ゴーヤーとささみのごまあえ	とりささみ	白すりごま、砂糖	ゴーヤー、きゅうり、だいこん、にんじん、シークヮーサー	醤油、りんご酢
			国産ぶりフライ	ぶり	●パン粉（小麦）●小麦粉（小麦）、大豆油		塩
17	水	○	夏野菜スパゲティ	無添加ウインナー	●スパゲティ(小麦）、オリーブ油、砂糖	たまねぎ、ピーマン、にんじん、トマト、なす、マッシュルーム、にんにく	ケチャップ、ピューレー、ウスターソース、塩、こしょう、チキンブイヨン
			鶏肉のから揚げ	鶏もも肉	でん粉、●小麦粉（小麦）、大豆油	しょうが、にんにく	酒、塩、こしょう
			ぷちぷち玄米サラダ	無添加ハム、チリメン	玄米、★アーモンド、白ごま、砂糖、油	キャベツ、きゅうり、コーン	りんご酢、醤油
			スティックりんごタルト	おからパウダー	さつまいも、マーガリン、米粉、砂糖、水あめ、植物油	りんご	塩
18	木	○	もちきびごはん		精白米、もちきび		
			ソーキ汁	豚ソーキ、結び昆布、花かつお		とうがん、にんじん、こまつな、しょうが	塩、醤油、豚ガラ
			千切りイリチー	豚もも肉、細切昆布、かまぼこ、花かつお	油	切干しだいこん　、切りこんにゃく、にんじん	醤油、みりん、酒、塩
琉球料理の日			モーイの甘酢あえ	チリメン、ツナフレーク、糸けずり	砂糖	モーウィ、きゅうり、にんじん、シークヮーサー	塩、特濃酢
19	金	○	ごはん		精白米		
			冬瓜ともずくのすまし汁	鶏むね肉、もずく、魚そうめん、花かつお	でん粉	とうがん、にんじん、こねぎ、しょうが	醤油、塩、酒
			キャベツとコーンのソテー	無添加ベーコン	油	キャベツ、ホールコーン、こまつな、にんじん、しめじ	醤油、塩、こしょう
			牛ロースステーキ	牛肉	砂糖、油	にんにく	塩、こしょう、料理酒、醤油、●ステーキソース（小麦）
お楽しみ給食			シークヮサーソルベ		シークヮサーソルベ（乳・卵なし）		