

令和2年5月 詳細献立表(アレルギー) 那覇市立泊小学校 917-3474

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

※「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品目及び下記の品目について表示しています。

表示義務(特定原材料)7品目	その他
卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えび、そば、かに	イカ、あさり、タコ、大豆、アーモンド、オイスターソース、貝類、キウイ、魚の皮

※ 醤油と酢に含まれる「小麦」は表示していませんが、微量の小麦成分が含まれております。
 ※ 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(給食センター)までお問い合わせください。
 ※ 給食を食べる前に、必ず内容を確認してください。
 ※ 材料、天候等により、献立を変更する場合があります。

日	曜日	こんだて	(あか) おもに体をつくる もとなる食品	(きいろ) おもにエネルギーの もとなる食品	(みどり) おもに体の調子を 整えるもとなる食品	調味料
21	木	黒米ごはん クレープイリチー イナムドゥチ ブテたい焼 牛乳	豚肉、かまぼこ、昆布 豚肉、かまぼこ、あぶらあげ、みそ あずき	米、餅米、黒米 油、さとう ごま 小麦粉、さとう、油、水、あめ	干切大根、こんにやく、にんじん 椎茸、こんにやく	
22	金	ごはん もずくどん ゴーヤーチップス けんちん汁 牛乳	もずく、豚肉、ベーコン(乳) 豆腐、あぶらあげ	米 油、さとう、かたくり粉 かたくり粉、小麦粉、油 じゃがいも、ごま油	たまねぎ、コーン、赤ピーマン、 ピーマン、とうがん、しょうが ゴーヤー だいこん、にんじん、ごぼう、 こんにやく、長ねぎ、しめじ	
25	月	麦ごはん タマナーチャンプルー ひじきの佃煮 かぼちゃのみそ汁 牛乳	豆腐、ベーコン(乳)、豚肉 ひじき、しらす干し あぶらあげ、わかめ、みそ	米、麦 油 油、さとう、ごま	キャベツ、にんじん、にら、たまねぎ かぼちゃ、たまねぎ、ねぎ	
26	火	焼うどん 国産キャベツのメンチカツ 根菜サラダ 牛乳	豚肉 豚肉、大豆粉 鶏肉	うどん(小麦)、油 油、パン粉(小麦)、さとう、かたくり粉 じゃがいも、ごま、 ノンエッグマヨネーズ、さとう	はくさい、ほうれん草、長ねぎ、たまねぎ、 にんじん、きくらげ キャベツ、たまねぎ れんこん、にんじん、きゅうり、コーン	スキヤキソース(小麦) ドレッシング(小麦)
27	水	麦ごはん だいこんのそぼろ煮 菜の花のあえもの オレンジ 牛乳	豚肉、厚揚げ 鶏肉	米、麦 さとう、油、かたくり粉 ごま	だいこん、にんじん、ねぎ、椎茸、しょうが なばな、ごま、キャベツ、コーン オレンジ	ドレッシング(小麦)
28	木	コーンピラフ チキンのハニーマスタード焼き コブサラダ 牛乳	ベーコン(乳)、ツナ 鶏肉	米、麦、オリーブ油、バター(乳) はちみつ じゃがいも	たまねぎ、にんじん、ピーマン、 コーン、マッシュルーム ブロッコリー、カリフラワー、黄ピーマン、赤ピーマン	ドレッシング(卵・乳)
29	金	黒糖パン ポテトとウィンナーのチーズがらめ パンパキンスープ 牛乳	ウインナー(乳・小麦)、 パルメザンチーズ(乳) ベーコン(乳)、鶏肉、いんげんまめ、 スキムミルク(乳)	黒糖パン(小麦、乳) じゃがいも、バター(乳) 小麦粉、バター(乳)、生クリーム(乳)	たまねぎ、かぼちゃ	ホワイトルウ(小麦・乳)

給食当番は身支度も大切な仕事です

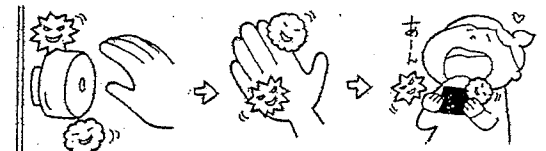
- ★つめは短く
切りましょう
- ★石けんで
しっかり手洗いを
しましょう
- ★マスクをきちんと
つけましょう



- ★ぼうしは髪の毛が
出ないように
かぶりましょう
- お願い
お子さんが白衣な
どを持ち帰った際に
洗濯をお願いします。

手が菌の運び屋に!?

手はいろいろなものに触るので、手を介して食
べ物やほかの人に汚れや細菌、ウイルスなどが移
動する危険があります。つまり手が菌の運び屋に
なってしまうのです。かぜや食中毒予防のために
石けんを使ってしっかり手を洗うことが大切です。



みんなでできる! 食物アレルギー事故予防

あげない・もらわない

食物アレルギーがある人もない人も、守ってもら
いたいことがあります。それは「給食をあげたり、
もらったりしない」ということです。原因となる食
品が料理に入っているかどうかは、見た目だけでは
わからない場合もあります。みんなで楽しく食べる
ためにも気をつけましょう。

