2018年 7・8月 予定献立表

与儀小 給食室（直通） 098-917-3481

※ 夏休み明けの8月分まで記載しています。
8月末まで保管をお願いします。

- 使用する食材と、アレルギー表示義務のある７品目（鶏卵･乳･小麦･ピーナツ･そば･えび･かに）及び、本校のアレルギー対応食品（イカ・タコ・くだもの類・いくら）について表示しています。
- 調味料類に含まれるアレルゲンは「調味料欄」に表示しています。（しょうゆと酢に含まれる「小麦」は表示していませんが、微量の小麦成分が含まれます。）
- 保護者の方は、必ず内容を確認してください。詳しい情報が必要な方は、給食室までお問い合わせください。
- 天候や材料調達などの都合により献立を変更することがあります。

日	曜日	のみもの	こんだて	（あか） 血や肉、骨をつくる	（きいろ） 働く力や体温などエネルギーとなる	（みどり） 体の調子を整える	調味料
2	月	牛乳	麦ごはん		米、麦		
			かきたま汁	鶏卵、わかめ	片栗粉	とうがん、えのきたけ	りんご
			五目きんぴら	豚肉、かまぼこ	油、ごま、砂糖	にんじん、カンダバー、こんにゃく たけのこ、ごぼう	
			豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ（鶏卵･小麦）			
3	火	牛乳	きなこ揚げパン	きなこ（大豆）、スキムミルク（乳）	パン（小麦･乳） アーモンド、砂糖、油		
			ポークビーンズ	豚肉、ウインナー（小麦･乳）、大豆 スキムミルク（乳）	じゃがいも、バター（乳）、砂糖	たまねぎ、セロリ、にんじん、パセリ トマト	りんご 乳・小麦
			ブロッコリーサラダ	ツナ	ドレッシング（鶏卵）	ブロッコリー、きゅうり、赤ピーマン	
4	水	牛乳	スタミナ豚丼（麦ごはん）		米、麦		
			（具）	豚肉	油、砂糖、ごま、片栗粉	たまねぎ、にんじん、えのきたけ 赤ピーマン、黄ピーマン、たけのこ、にら	
スタミナこんだて			春雨サラダ	ツナ、鶏卵、わかめ	春雨、砂糖 ドレッシング（小麦・ゆず・りんご）	キャベツ、きゅうり	小麦
			プラム			プラム	
5	木	牛乳	もずく丼（麦ごはん）		米、麦		
			（具）	もずく、豚肉、大豆	油、砂糖、片栗粉	たまねぎ、にんじん、コーン、ピーマン	
			モーウィのツナ和え	ツナ	砂糖 ドレッシング（小麦・ゆず・りんご）	モーウィ、ゴーヤー、きゅうり シークヮーサー	
			手作りサーターアンダギー	鶏卵	小麦粉、砂糖、ごま、油		
6	金	牛乳	冷やし中華（麺・スープ）		麺（小麦） スープ（小麦・りんご・レモン）		
			（具）	ハム（乳）、鶏卵、わかめ		きゅうり、もやし	小麦
七夕 行事食			県産まぐろの揚げがらめ	まぐろ、だいず	じゃがいも、小麦粉、片栗粉、油 砂糖、ごま	にんじん、えだまめ	
			天の川ゼリー		ゼリー（もも・りんご・みかん・ぶどう）		
9	月	牛乳	五目チャーハン	豚肉、かまぼこ、大豆	米、麦、油	たけのこ、にんじん、たまねぎ、ピーマン きくらげ、コーン	りんご
			しらたきの中華スープ	鶏卵		こんにゃく、こまつな、にんじん	小麦
かみかみこんだて			バンバンジーサラダ	鶏肉	砂糖、ごま、ドレッシング（小麦）	キャベツ、きゅうり、赤ピーマン 切り干し大根	りんご
			小魚ナッツ	カタクチイワシ	ごま、砂糖、アーモンド、かぼちゃの種		
10	火	牛乳	麦ごはん		米、麦		
			クーリジシ	鶏卵、豚肉、かまぼこ		とうがん、こんにゃく、しいたけ	
6の2 琉球 漆器 給食			クーブイリチー	豚肉、昆布	砂糖、油	切り干し大根、にんじん、こんにゃく	
			県産シイラのみそマヨ焼き	しいら、みそ	マヨネーズ（鶏卵・りんご）、砂糖		
			シークヮーサーゼリー		ゼリー（シークヮーサー）		
11	水	牛乳	わかめごはん	わかめ	米、麦、砂糖		
			冬瓜のそぼろ煮	豚肉、あつあげ、大豆	砂糖、油、片栗粉	とうがん、にんじん、さやいんげん	りんご
			梅和え	けずりぶし	砂糖、ドレッシング（小麦）	もやし、こまつな、えのきたけ、梅	りんご
			オレンジ			オレンジ	
12	木	牛乳	紅いもパン		パン（小麦・乳）		
			島野菜のトマト煮	鶏肉、ウインナー（小麦･乳） スキムミルク（乳）	じゃがいも、オリーブ油、砂糖	たまねぎ、セロリ、モーウィ、なす 赤ピーマン、黄ピーマン、しめじ、トマト	小麦・乳
			スクランブルエッグ	鶏卵、ツナ、ひよこ豆、チーズ（乳）	油	にんじん、コーン、さやいんげん	
			りんごジャム		ジャム（りんご）		
13	金	牛乳	麦ごはん		米、麦		
			じゃが豚キムチ	豚肉	じゃがいも、油、砂糖、ごま	たまねぎ、こんにゃく、にら、しいたけ キムチ	
			こまつなサラダ	ツナ	砂糖 ドレッシング（小麦・りんご・ゆず）	こまつな、もやし、にんじん	
			揚げぎょうざ	ぎょうざ（小麦）	油		

（裏面）7･8月後半分

日	曜日	のみもの	こんだて	（あか） 血や肉、骨をつくる	（きいろ） 働く力や体温などエネルギーとなる	（みどり） 体の調子を整える	調味料
16	月		海の日				
17	火	牛乳	カレーうどん	豚肉、ナルト、油揚げ	うどん（小麦）、油、片栗粉	たまねぎ、えのきたけ、チンゲンサイ	小麦 りんご
			わかめサラダ	わかめ、鶏肉	砂糖、ごま、ドレッシング（小麦）	にんじん、はくさい、きゅうり	りんご
			ミニ肉まん		肉まん（小麦）		
			ミルメークココア		ミルメーク（特定原材料なし）		
18	水	牛乳	もちきびごはん		米、もちきび		
			イナムドゥチ	豚肉、かまぼこ（鶏卵）、みそ		しいたけ、こんにゃく	
6の1 琉球 漆器 給食			ゴーヤーチャンプルー	鶏卵、豆腐、無添加ポーク	油	ゴーヤー、にんじん、たまねぎ、もやし	
			梅アンダンスー	ツナ、みそ、けずりぶし	砂糖、油	梅	
			ちんすこう		ちんすこう（小麦）		
19	木	牛乳	うっちんライス	豚肉、ベーコン（乳）、ひよこ豆	米、麦、バター（乳）、油	たまねぎ、にんじん、しめじ さやいんげん、マッシュルーム	りんご
			うちな～むんサラダ	ツナ	砂糖、オリーブ油	キャベツ、ゴーヤー、きゅうり、コーン モーウィ、赤ピーマン、シークヮーサー	りんご
			県産まぐろフライ	まぐろ	小麦粉、パン粉、油		
			県産スナックパイン			パイナップル	
20	金	みかんジュース	ミートソーススパゲティ（麺）		スパゲティ（小麦）、オリーブ油		
			（ミートソース）	豚肉、大豆	油、砂糖	たまねぎ、セロリ、にんじん、ピーマン マッシュルーム、トマト	小麦・乳
お楽しみ 給食			カラフルサラダ	ツナ	じゃがいも、砂糖、アーモンド ドレッシング（鶏卵・小麦・ゆず・りんご）	キャベツ、赤ピーマン、ブロッコリー コーン	
			バニラアイスクリーム		アイスクリーム（乳）		
★			８月のこんだて			★	
27	月	乳酸飲料	ごはん		米		
			野菜たっぷりひき肉カレー	鶏肉、豚肉、豚レバー、大豆 スキムミルク（乳）	油	たまねぎ、にんじん、ピーマン、セロリ なす、かぼちゃ	りんご 小麦
1学期 後半開始			ブロッコリーサラダ	ツナ	砂糖、ドレッシング（小麦・ゆず・りんご）	キャベツ、赤ピーマン、コーン ブロッコリー	
			チョコシュークリーム		シュークリーム（小麦・乳・鶏卵）		
28	火	牛乳	セルフツナサンド（パン）		パン（小麦・乳）		
			（ツナサラダ）	ツナ	ドレッシング（鶏卵） マヨネーズ（鶏卵・りんご）、砂糖	キャベツ、きゅうり、赤ピーマン、コーン	
			具だくさんミネストローネ	ベーコン（乳）、ひよこ豆	じゃがいも、マカロニ（小麦） オリーブ油、砂糖	たまねぎ、セロリ、とうがん、トマト	小麦・乳
			ヨーグルト和え	ヨーグルト（乳）	砂糖	バナナ、アロエ、みかん、パイン、もも	
29	水	牛乳	ごはん		米		
			かきたま汁	鶏卵	片栗粉	たまねぎ、えのきたけ、こまつな	りんご
			さばのおろしソース	さば	砂糖	だいこん、しその葉、レモン	
			ひじき炒め	ひじき、鶏肉、ちくわ、大豆	砂糖、油	切り干し大根、こんにゃく、にんじん さやいんげん	
30	木	牛乳	ごはん		米		
5年生 欠食 自然教室			マーボーへちま	豚肉、豆腐、みそ、大豆	油、片栗粉	へちま、たまねぎ、にんじん、にら たけのこ	小麦 りんご
			中華サラダ	ちくわ	砂糖、ごま ドレッシング（小麦・りんご）	もやし、にんじん、きゅうり、きくらげ	
			みかんゼリー		ゼリー（みかん）		
31	金	牛乳	クファジューシー	豚肉、かまぼこ、こんぶ	米、油	にんじん、ごぼう、しいたけ、ねぎ	りんご
5年生 欠食 自然教室			アーサ入りゆし豆腐	ゆしどうふ、アーサ			
			梅かつお和え	けずりぶし	砂糖、ドレッシング（小麦）	もやし、こまつな、えのきたけ、梅	りんご
			紅いもごまだんご		紅いもごまだんご（小麦）、油		