

2023 6 月 詳細 献立

名護学校給食センター

★お知らせ★ 台風等の天候や材料の都合により、献立を変更することがあります。その際は、学校からの献立変更のお知らせをご確認ください。

日 / 曜 日	献立名	3つのグループ 赤 緑 黄 の働きと使用食材名			調味料・だしなど
		赤 おもに血・肉・骨となる 1・2群 (たんぱく質・無機質)	緑 おもに体の調子を整える 3・4群 (ビタミン・無機質)	黄 おもに力や熱となる 5・6群 (炭水化物・脂質)	
12 / 月	高菜炊き込みご飯	豚肉 大豆 しらすぼし	人参 椎茸 高菜(大豆) からし菜	こめ油 米 麦	塩 みりん しょうゆ 酒 豚だし骨
	ひじきのチーズサラダ	ひじき 大豆 ツナ チーズ(乳)	胡瓜 コーン	ノンエッグマヨ 三温糖	塩 こしょう
	アロエヨーグルト	ヨーグルト(乳)	アロエ フルーツカクテル(もも) 黄桃 パイン りんご		

※予定詳細献立表は、食品表示法に定められている28品目のみとなっています。

乳・卵・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツ・アーモンド の表示をしています。

※揚げ油(大豆)は、揚げ調理で複数回の調理に使用しています。 ※もやし・枝豆・あお豆の原料は、大豆です。 ※もずく・あおさ・のり等の海藻類や、アサリ等の二枚貝、しらす等の小魚類には、いか・えび・かにの稚魚が混入していることがあります。

《よく使用する調味料のアレルギーの一覧》


①醤油、薄口醤油(小麦・大豆) ②酢・特濃酢・ワインピネガー(小麦) ③ウスターソース(大豆・りんご) ④カレーフレーク(小麦・大豆・牛肉・鶏肉) ⑤豆腐・豆乳・おから・赤みそ・白みそ・麦みそ・甘口みそ・油あげ・厚揚げ・大豆油(大豆)

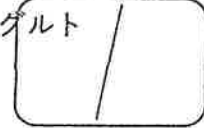
⑥デミグラスソース(小麦・鶏肉) ⑦マーガリン(乳・大豆) ⑧バター(乳) ⑨ごま油(ごま・大豆) ⑩ノンエッグマヨネーズ(大豆) ⑪鶏だし骨(鶏肉・卵) ⑫豚だし骨(豚肉)


12(月)

~~大北幼~~ ~~小穴食~~


アロエ


牛乳


ヨーグルト


高菜炊き込みごはん

ひじきの
チーズサラダ



献立名