

詳細献立表

2026年 4月

南城市学校給食センター

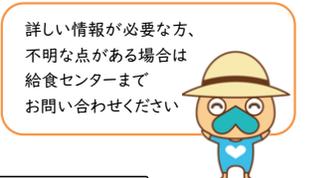
948-7145

日	曜日	こんだて	食 品 材 料 名	栄養価	
				小学校	中学校
8	水	牛乳 ごはん イナムドゥチ ★豚・豆・鶏 クーベリチー ★豚・麦・豆・鶏 レモンゼリー	こめ	E 604 Kcal	E 714 Kcal
			★ぶたにく、こんにやく、かまぼこ、★油揚げ、しいたけ、花かつお、★ポークパイオン、★甘口白みそ	P 29.4 g	P 34 g
			★ぶたにく、こんにふ、かまぼこ、こんにやく、だいたい油、★しょうゆ、本みりん、さとう、シママース、★ポークパイオン、花かつお	F 16.3 g	F 18.2 g
			レモンゼリー		
9	木	牛乳 ごはん 沢煮粥 ★豚・麦・豆 さばの西京やき ★さ・豆 おかかあえ ★麦・豆	こめ	E 575 Kcal	E 688 Kcal
			★ぶたにく、だいこん、にんじん、たけのこ、しいたけ、ゆず果皮、★うすくちしょうゆ、シママース、花かつお、昆布だし	P 25.2 g	P 29.4 g
			★さば、★甘口白みそ、料理酒、本みりん、さとう	F 19.9 g	F 23 g
			もやし、きゅうり、にんじん、かつおぶし、★しょうゆ、★特濃酢、さとう、シママース		
10	金	牛乳 きびごはん 県産アギーカレー ★豚・豆・鶏 ブロッコリーサラダ★麦・豆・ゼ お祝いクレープ ★豆	こめ、きび	E 674 Kcal	E 785 Kcal
			★ぶたにく、★ぶたレバー、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、なす、ピーマン、だいたい油、にんにく、★乳不使用マーガリン、米粉、★豆乳	P 22.3 g	P 25.5 g
			カレー粉、米粉のカレールー、米粉のデミグラスベース、★ウスターソース、トマトケチャップ、シママース、★チキンパイオン、★りんごピューレ	F 18.2 g	F 19.5 g
			ブロッコリー、カリフラワー、きゅうり、★黄ピーマン、★タンカンドレッシング 小麦を含む原材料：醸造酒		
13	月	牛乳 ごはん すき焼き ★牛・豆・麦 だいがくいも ★麦・豆・ご	こめ	E 643 Kcal	E 765 Kcal
			★ぎゅうにく、にんじん、こんにやく、★とうふ、たまねぎ、なごねぎ、はくさい、こまつな、だいたい油、料理酒、★しょうゆ、さとう、本みりん	P 21.3 g	P 24.5 g
			さつまいも、さとう、★しょうゆ、水あめ、★いりごま、でん粉、だいたい油(揚げ1回目)	F 21 g	F 23.6 g
14	火	牛乳 わかめごはん かしわ汁 ★鶏・豆 マーミナーチャンプルー★豆・麦 ニューサマー	こめ、わかめごはんの素	E 587 Kcal	E 727 Kcal
			★とりにく、とうがん、じゃがいも、こんにふ、ねぎ、★赤みそ、★白みそ、花かつお	P 27 g	P 32 g
			にんじん、もやし、★とうふ、チキアギ、にら、★ツナ缶、だいたい油、★しょうゆ、シママース、こしょう	F 15.7 g	F 17.3 g
			ニューサマー		
15	水	牛乳 コッペパン ★麦・乳・豆 春キャベツのクリーム煮 ★豆・豚・鶏 ガーリックソテー ★鶏・麦・豆 手作り美らイチゴジャム	★コッペパン	E 603 Kcal	E 692 Kcal
			★ミートボール、★無塩せきベーコン、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、キャベツ、★あお豆、★乳不使用マーガリン、米粉、★豆乳、シママース	P 25.3 g	P 28.5 g
			にんにく、白ワイン、こしょう、★チキンパイオン、だいたい油、米粉ホワイトルー、白花豆、白いんげん豆	F 19.9 g	F 22.3 g
			★とりにく、ブロッコリー、コーン、にんじん、だいたい油、シママース、こしょう、★しょうゆ、にんにく		
16	木	牛乳 ごはん シカムドゥチ ★豚・鶏・麦・豆 ヌンクエグラー ★豚・豆・麦 手作りちんすこう ★麦・豚・豆・ア	こめ	E 650 Kcal	E 772 Kcal
			★ぶたにく、かまぼこ、こんにやく、しいたけ、とうがん、しょうが、花かつお、★ポークパイオン、★しょうゆ、シママース	P 26.4 g	P 30.5 g
			★ぶたにく、チキアギ、★油揚げ、だいこん、にんじん、こんにやく、グリーンピース、しいたけ、★しょうゆ、本みりん、料理酒、花かつお、だいたい油、シママース	F 20.7 g	F 23.4 g
			★こむぎこ、さとう、★ラード、だいたい油、★粉末アーモンド、シママース		
17	金	牛乳 ごはん 彩りもずくスープ ★鶏・麦・豆 キャベツのオイスターソースいため ★豚・麦・豆・鶏 麩のラスク ★麦・豆	こめ	E 580 Kcal	E 687 Kcal
			★とりにく、もずく、にんじん、えのきたけ、なると、こまつな、花かつお、★チキンパイオン、★うすくちしょうゆ、シママース、こしょう	P 22.6 g	P 25.9 g
			★ぶたにく、キャベツ、にんじん、たまねぎ、ピーマン、しめじ、たけのこ、だいたい油、にんにく、★しょうゆ、オイスターソース	F 17.8 g	F 19.9 g
			料理酒、★チキンパイオン、さとう、でん粉		
20	月	牛乳 ごはん とんじる ★豚・豆 鶏の唐揚げ ★鶏 しそあえ	こめ	E 606 Kcal	E 725 Kcal
			★ぶたにく、ごぼう、にんじん、こんにやく、だいこん、★とうふ、こまつな、花かつお、★白みそ、★赤みそ	P 26.6 g	P 31.3 g
			★とりにく、シママース、こしょう、にんにく、しょうが、料理酒、でん粉、米粉、だいたい油(揚げ2回目)	F 20.7 g	F 23.9 g
			だいこん、きゅうり、ゆかり、青じそドレッシング		
21	火	牛乳 ごはん 麻婆豆腐 ★豆・豚・ご・麦・ゼ・牛・鶏 春巻き ★麦・豆・豚	こめ	E 724 Kcal	E 895 Kcal
			★とうふ、★ぶたにく、しいたけ、きくらげ、にんじん、たまねぎ、たけのこ、にら、だいたい油、★ごま油、にんにく、しょうが	P 24.8 g	P 29.4 g
			★とろろじゃん、オイスターソース、★麻婆豆腐の素、★赤みそ、さとう、★ポークパイオン、★しょうゆ、でん粉	F 29.7 g	F 36.9 g
			★春巻き、だいたい油(揚げ3回目)		
22	水	牛乳 ごはん にくじゃが ★豚・豆・麦 大豆と小魚のみつがらめ ★豆・ア・麦・ご	こめ	E 640 Kcal	E 763 Kcal
			★ぶたにく、料理酒、にんにく、だいたい油、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、こんにやく、★油揚げ、グリーンピース	P 28.1 g	P 32.6 g
			本みりん、★しょうゆ、さとう、シママース、花かつお	F 18.4 g	F 20.9 g
			カエリ、★いり大豆、★アーモンド、★しょうゆ、本みりん、さとう、水あめ、★いりごま		
23	木	牛乳 ごはん ゆし豆腐 ★麦・豆 肉そぼろ丼 ★豚・鶏・麦・豆 デコボン	こめ	E 635 Kcal	E 749 Kcal
			★ゆし豆腐、アーサ、ねぎ、花かつお、★しょうゆ、シママース	P 34.2 g	P 39.9 g
			★ぶたにく、★とりにく、★だいたい油、いんげん、たまねぎ、にんじん、コーン、だいたい油、料理酒、本みりん、さとう、★しょうゆ、しょうが、にんにく	F 16.6 g	F 18.3 g
			デコボン		
24	金	牛乳 菜の花のスパゲティ ★麦・豚・鶏・豆 ハンバーグのトマトパジャルソースかけ ★豆・豚・鶏・麦 ふわっといちご ★豆 チーズ(中のみ) ★乳	★スパゲティ、★ぶたにく、にんじん、たまねぎ、菜の花、キャベツ、こまつな、しめじ、オリーブ油、★乳不使用マーガリン、にんにく	E 565 Kcal	E 688 Kcal
			★しょうゆ、こしょう、★ポークパイオン、だいたい油、シママース	P 26.2 g	P 33.2 g
			★ハンバーグ、トマト缶、たまねぎ、パジャル、にんにく、オリーブ油、さとう、こしょう、★ポークパイオン、★しょうゆ	F 19.8 g	F 25.6 g
			★ふわっといちご		
27	月	牛乳 くふあじゅーしー ★豚・麦・豆 さばのシークワサーしょうゆかけ ★さ・麦・豆 豆乳プリンタルト ★豆	こめ、カルシウム米、★ぶたにく、チキアギ、にんじん、しいたけ、ねぎ、だいたい油、★しょうゆ、本みりん、料理酒、シママース、花かつお	E 713 Kcal	E 815 Kcal
			★さば、★しょうゆ、さとう、シークワサー果汁	P 27.1 g	P 31.3 g
			★さ・麦・豆	F 29.8 g	F 33.6 g
			★豆乳プリンタルト		
28	火	牛乳 ごはん ハヤシライス ★牛・豚 フルーツポンチ ★も・豆	こめ	E 658 Kcal	E 781 Kcal
			★ぎゅうにく、★豚レバー、にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、コーン、グリーンピース、だいたい油、米粉のハヤシルウ	P 20.6 g	P 23.6 g
			米粉のデミグラスベース、トマトケチャップ、にんにく、シママース、赤ワイン、ウーヅパウダー	F 19.9 g	F 22.4 g
			★黄もも、洋なし、さとう、ぶどう、パイナップル、チェリー、ナタデココ、★丹波黒豆		
30	木	牛乳 バーガーパン ★麦・乳・豆 ミネストローネ ★麦・豚・鶏 県産マグロフライ ★麦・豆 サンドサラダ ノンエッグタルタルソース★豆	★バーガーパン	E 632 Kcal	E 711 Kcal
			★無塩せきベーコン、★マカロニ、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、セロリ、ミックスピーズ、トマト缶、にんにく、だいたい油、シママース、こしょう、★ポークパイオン	P 28.9 g	P 31 g
			マグロ、★パン粉、★バターミックス、シママース、だいたい油(揚げ4回目)	F 24.2 g	F 26.8 g
			キャベツ、きゅうり、黄ピーマン、イタリアンドレッシング		
★ノンエッグタルタルソース					

食物アレルギー表示対象品目については、★印で表示しています。

義務	特定原材料(8品目)	えび(え) かに(か) くるみ(く) 小麦(麦) そば(そ) 卵 乳 落花生・ピーナッツ(ピ)
推奨	特定原材料に準ずるもの(20品目)	アーモンド(ア) あわび(あ) いか(い) いくら(い) オレンジ(オ) カシューナッツ(カ)
		キウイフルーツ(キ) 牛肉(牛) ごま(ご) さけ(鮭) さば(さ) 大豆(豆) 鶏肉(鶏) パナナ(パ)
		豚肉(豚) マカダミアナッツ(マ) もも(も) やまいも(や) りんご(り) ゼラチン(ゼ)

- ・のり、カエリ、きびなご、かたくちいわし、しらすは、えび・かにが混ざる漁法で捕獲され、アサリなどの二枚貝はかにが共生しています。
- ・アーサ、もずくの養殖場には、ヨコエビ類が息しています。(ヨコエビは食物アレルギーの表示対象外です。)
- ・練り物、煮干しだしの原材料は、えび・かにを食べています。
- ・揚げ物に使用する大豆油は3~4回程度使用します。
- ・大量調理を行うため、調理場においては微量のアレルゲンの混入(コンタミネーション)を完全に避けることはできません。
- ・練り製品(ちくわ、ボール天、魚そうめん等)は、スケソウダラ、イトヨリダイを使用しています。



食物アレルギーのある児童生徒は、給食を食べる前に必ず確認してください。家庭・学級においても確認をお願いします。