

令和8年4月 詳細献立表

浦添市立学校給食当山共同調理場  
電話(098) 877-1217

※「アレルギー献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある8品目及び下記の品目について表示しています。  
※食物アレルギーのある児童生徒は、給食を食べる前に献立の内容を必ず確認しましょう。家庭、学級においても毎日確認してください。

表示義務(特定原材料)8品目		その他				
卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えび、そば、かに、クルミ		山芋、里芋、あさり、ほたて、いか、たこ、キウイ、牡蠣、カシューナッツ、アーモンド、いくら、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、ピーカンナッツ、ごま				
日	曜日	こんだて	(鶏卵) おもに卵を主成分とする食品	(乳) おもに乳成分を主成分とする食品	(小麦) おもに小麦の胚芽を主成分とする食品	調味料
9	木	むぎごはん		こめ、むぎ		
		なかみじる	ぶた肉、なかみ		しいたけ、こんにゃく、しょうが	
		せんぎりイリチー	ぶた肉、こんぶ、油あげ	油、さとう	千切大根、にんじん	
		あぶらみそ	ぶた肉、みそ	油、ごま、さとう	しょうが	
10	金	むぎごはん		こめ、むぎ		
		ちゅうかスープ	肉団子	春雨、ごま油、でんぷん、ごま	はくさい、こまつな、にんじん、たまねぎ	
		ホイコーロー	ぶた肉、厚揚げ、みそ	さとう、ごま油、油、でんぷん	にんにく、しょうが、キャベツ、にんじん、たけのこ、ピーマン、もやし	
13	月	むぎごはん		こめ、むぎ		
		ビーフカレー(米粉)	ぎゅう肉	じゃがいも、油、米粉、乳なしマーガリン	にんじん、たまねぎ、グリーンピース、にんにく	
		フルーツポンチ			みかん、もも、りんご、バナナ、ナタデココ、シークワーサー果汁	
14	火	なかよしパン	脱脂粉乳(乳)	こむぎこ(小麦)、さとう、油		
		クリームシチュー	とり肉、とうにゅう	じゃがいも、油、米粉、乳なしマーガリン	たまねぎ、にんじん、ブロッコリー、しめじ、グリーンピース、コーン	
		コーンメンチカツ	とり肉、大豆	油、さとう、でんぷん、米粉	コーン、たまねぎ	
15	水	きびごはん		こめ、きび		
		マーボーどうふ	とうふ、豚肉、みそ	油、さとう、ごま油、でんぷん	にんじん、たまねぎ、にら、しいたけ、きくらげ、にんにく、しょうが	
		シュウマイ	とり肉、ぶた肉、みそ、大豆	パン粉(小麦)、でんぷん、さとう、油、こむぎこ(小麦)	たまねぎ、しょうが	
16	木	むぎごはん		こめ、むぎ		
		シカムドゥチ	ぶた肉、かまぼこ、油あげ		こんにゃく、にんじん、とうがん、しいたけ、しょうが	
		もずくどん	豚肉、もずく	油、さとう、でんぷん	しょうが、にんじん、たまねぎ、コーン、えだまめ	
17	金	ミートスパゲティ	ぶた肉、ウィンナー	スパゲティ(小麦)、油、さとう	たまねぎ、にんじん、ピーマン、マッシュルーム、にんにく、トマト	デミグラスソース(小麦)
		ポテトサラダ	とり肉	じゃがいも、卵なしマヨネーズ	きゅうり、コーン、にんじん、えだまめ、ピクルス	
		ナゲット	とり肉、大豆	パン粉(小麦)、でんぷん、油、コーンスターチ こむぎこ(小麦)	にんにく	
20	月	むぎごはん		こめ、むぎ		
		ゆしどうふ	とうふ、みそ		ねぎ	
		そばろどん	とり肉	油、ごま油	にんじん、コーン、たかな、あお豆、しょうが	
		アロエとナタデココのデザート		ゼリー	アロエ、寒天、ナタデココ、パイナップル	
21	火	あげパン	きなこ	パン(乳・小麦)、さとう、黒糖、油		
		チキンヌードルスープ	とり肉	スパゲティ(小麦)	キャベツ、たまねぎ、にんじん、ブロッコリー	
		バナナ			バナナ	
22	水	わかめごはん	わかめ	こめ、むぎ、さとう		
		はるさめスープ	とり肉、とうふ	春雨、ごま油、ごま	チンゲンサイ、にんじん、たまねぎ、コーン、ながねぎ	
		ソースかけハンバーグ	ハンバーグ	さとう、でんぷん	マッシュルーム、たまねぎ	デミグラスソース(小麦)
		りんご			りんご	
23	木	クワアージュシー	ぶた肉、こんぶ	こめ、油	にんじん、しいたけ、ねぎ	
		パパイアチャンプルー	とうふ、ぶた肉、いとけずり	油	パパイア、にんじん、にら	
		べにいもコロッケ		紅芋、さとう、もち粉、パン粉(小麦)、コーン粉末、こむぎこ(小麦)、でんぷん、油		
24	金	むぎごはん		こめ、むぎ		
		ビーフストロガノフ	ぎゅう肉、とうにゅう	油、米粉、乳なしマーガリン、さとう	たまねぎ、にんじん、セロリ、マッシュルーム、グリーンピース、にんにく	
		アスパラベーコンソテー	ベーコン	油	キャベツ、たまねぎ、にんじん、グリーンアスパラ、しめじ、にんにく	
27	月	きびごはん		こめ、きび		
		イナムドゥチ	ぶた肉、かまぼこ、みそ、油あげ	ごま	こんにゃく、しいたけ	
		からしないため	ぶた肉	油	にんじん、キャベツ、からしな、たまねぎ	
		さんまのみぞれ煮	さんま	さとう、でんぷん	だいこん	
28	火	黒糖パン	脱脂粉乳(乳)	こむぎこ(小麦)、さとう、油、黒糖		
		ミネストローネ	ウィンナー、ひよこ豆	じゃがいも、マカロニ(小麦)	たまねぎ、キャベツ、にんじん、マッシュルーム、セロリ、トマト、パセリ	
		チキンのたんかんソースかけ	とり肉	さとう、でんぷん	ズッキーニ、黄ピーマン、赤ピーマン、玉ねぎ、にんじん	
		きよみオレンジ			きよみオレンジ	
30	木	ビーフペッパーライス	ぎゅう肉	こめ、むぎ、油、乳なしマーガリン	コーン、たまねぎ、にんじん、にんにく、パセリ	
		チキンコブサラダ	とり肉	じゃがいも	きゅうり、にんじん、ブロッコリー、カリフラワー	
		キビナゴフライ	きびなご	じゃがいも、油、でんぷん	しょうが	

※しょうゆと酢に含まれる『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。  
 ※給食で使用するもずくやアーサ、チリメンなどにエビ・カニが混ざっている可能性があります。  
 ※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。  
 ※かまぼこ・ちくわ・なるとなどの練り製品は、原材料に魚を使用しています。魚は、エビやカニを捕食している場合があります。  
 ※詳しい情報が必要な方、または不明点がある場合は、当山共同調理場までお問合せください。