

# 令和6年1月 食品詳細献立表

豊見城市学校給食センター  
電話(098) 850-4585

**表示義務(特定原材料7品目)**  
卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えび、そば、かに  
**その他**  
大豆、さば、さば、いか、いくら、オレンジ、キウイ、バナナ  
山芋、パイン、マンゴー、メロン、もも、りんご  
くるみ、カシューナッツ、ごま、アーモンド、まぐろ、牛肉

※材料・天候・その他により献立を変更する場合があります。詳細な情報を知りたい方は、給食センターまでご連絡ください。  
※食材や調味料等について、( )内にアレルギー食材の記載をしています。  
※使用頻度の高いしょうゆ(小麦、大豆)、料理酒(小麦)、酢(小麦)、アレルギーを含む調味料についてはアレルギー表示外)が生息しています。  
※アレルギー・もずくの養殖場には、ヨコエビ類(食物アレルギー表示外)が生息しています。  
※カワハギ、海藻類、小魚類はえび、かにが混ざる漁法、生息域で捕獲されています。  
※給食で使用しているかまぼこ等の練り製品は卵抜きを使用しています。卵入りを使用する際は、下記の表に記載します。  
※大量調理を行うため、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。

日	曜日	こんだて	おむに体をつくるおむにになる食品	おむにエネルギーのもとになる食品	おむに体の調子を整えるおむにになる食品	調味料
9	火	うちなーやぶあらじゅーしー 大根の塩昆布和え	鶏肉、油揚げ、もずく ツナ、塩昆布	ごめ、大麦、大豆油	冬瓜、にんじん、小松菜、山東菜、にら、えのき きゅうり、大根、にんじん	かつお(鰹)
10	水	アチたい焼き キヤベツ揚げ(上田小、長嶺小、とよみ小、ゆたか小) コッペン(上記以外の学校) 鶏のトマトチーヌ煮 コールスローサラダ	あずき 脱脂粉乳、きなこ 脱脂粉乳 鶏肉、チーヌ(乳)	小麦粉、シヨートニンゴ 小麦粉、シヨートニンゴ、大豆油 じゃがいも、大豆油 ロールト、レツツグ(パイン)、クワグ、クワグ	大根、にんじん、たまねぎ、トマト、しめじ、にんにく キヤベツ、きゅうり、コーン、にんじん	アチたい(小麦、大豆、鰹)かつお(鰹)
11	木	ごぼん 寄せ鍋風 小魚のあめがらめ ごぼん インド煮 小松菜のおひたし	鶏肉、赤魚、豆腐、かんも(大豆) カエリ、大豆、アーモンド 鶏肉、かまぼこ 油揚げ、かつお節	ごめ 白玉もち ごま、水あめ ごま油、じゃがいも	白菜、にんじん、ごぼう、小松菜、しいたけ、こんにゃく、長ねぎ	
12	金	ごぼん わかめヌーゾ ピピンバ きんかん ごぼん キヤベツのコンソメヌーゾ タコヌーゾ	豆腐、わかめ 豚肉、鶏肉、高野豆腐 牛肉、豚肉、高野豆腐、大豆 チーヌ(乳)	ごめ ごま油、ごま、てん粉 ごま油	にんじん、大根、えのき、長ねぎ、にんにく 小松菜、にんじん、もやし、にんにく きんかん	かつお(鰹) かつお(鰹)小麦、大豆、ごま
15	月	ごぼん スライスチーヌ ごぼん 島野菜ソテー 梅アンダヌー おむすびころんちよ	豚肉、豚レバー、みそ ふ、(小麦)、卵、ツナ、豚肉 豚肉、鶏肉、大豆 鶏肉、くるま糰(小麦) 鶏肉、えんどう豆 ヨーグルト(乳)、豆乳	ごめ じゃがいも 大豆油	キヤベツ、にんじん、たまねぎ、しいたけ にんじん、たまねぎ、ピーマン、トマト、にんにく	かつお(鰹) かつお(鰹)豚、鰹、ホーク(豚、鰹)
16	火	ごぼん キヤベツのコンソメヌーゾ タコヌーゾ	牛肉、豚肉、高野豆腐、大豆 チーヌ(乳)	ごめ じゃがいも 大豆油	冬瓜、大根、にんじん、ズッキーニ、たまねぎ、小松菜 梅びしお(りんご)	かつお(鰹) かつお(鰹)豚、鰹、ホーク(豚、鰹)
17	水	ごぼん 島野菜ソテー 梅アンダヌー おむすびころんちよ	豚肉、豚レバー、みそ ふ、(小麦)、卵、ツナ、豚肉 豚肉、鶏肉、大豆 鶏肉、くるま糰(小麦) 鶏肉、えんどう豆 ヨーグルト(乳)、豆乳	ごめ じゃがいも 大豆油	キヤベツ、しょうが、にんにく アロエ、もも、ぶどう、パイン、西洋なし、さくらんぼ、りんご果汁	かつお(鰹) かつお(鰹)豚、鰹、ホーク(豚、鰹)
18	木	ごぼん チムシソウジ ソーイリチー 根菜ミートヌーゾ ごぼん 初雪汁 煮こもり 王林りんご	豚肉、豚レバー、みそ ふ、(小麦)、卵、ツナ、豚肉 豚肉、鶏肉、大豆 鶏肉、くるま糰(小麦) 鶏肉、えんどう豆 ヨーグルト(乳)、豆乳	ごめ じゃがいも 大豆油	にんじん、にんにく にんじん、キヤベツ、もやし、にら にんじん、たまねぎ、ごぼう、れんこん、セロリ、しめじ、トマト、にんにく にんにく	かつお(鰹) かつお(鰹)豚、鰹、ホーク(豚、鰹)
19	金	(小)くるま糰チゲツト (中)キヤベツ入りチゲツト フルーツヨーグルト	鶏肉、くるま糰(小麦) 鶏肉、えんどう豆 ヨーグルト(乳)、豆乳	ごめ ごま油、ごま、てん粉 ごま油	えのき、白菜、大根 にんじん、ごぼう、こんにゃく、しいたけ、小松菜 王林	かつお(鰹) かつお(鰹)豚、鰹、ホーク(豚、鰹)
22	月	ごぼん 初雪汁 煮こもり 王林りんご	ほたて、貝柱、豆腐、みそ、豆乳 かまぼこ	ごめ ごま油、ごま、てん粉 ごま油	えのき、白菜、大根 にんじん、ごぼう、こんにゃく、しいたけ、小松菜 王林	かつお(鰹) かつお(鰹)豚、鰹、ホーク(豚、鰹)
23	火	ごぼん ひつまみ汁 すき昆布の煮物 サン富士りんご	鶏肉 昆布、かまぼこ	ごめ 白玉もち、小麦粉 大豆油	にんじん、ごぼう、白菜、長ねぎ にんじん、こんにゃく、しいたけ、小松菜 サン富士	かつお(鰹) かつお(鰹)豚、鰹、ホーク(豚、鰹)
24	水	ごぼん 甘酒豚汁 れんこんのかばら南蛮みそ 風炒め きりざい(納豆和え)	豚肉、豆腐、白いんげん豆、みそ ツナ、みそ 納豆	ごめ ごま油、ごま、てん粉 ごま油	にんじん、大根、えのき、長ねぎ ごぼう、れんこん、ピーマン、にんじん、こんにゃく、しいたけ 切干大根漬け、高菜漬け(大豆)	甘酒
25	木	ごぼん 林蔵汁 のり酢あえ ごぼん 勝浦タンタン春雨ヌーゾ	鮭、豆腐、みそ ツナ、のり 豚肉、高野豆腐	ごめ ごま油、ごま、てん粉 ごま油	大根、にんじん、ごぼう、長ねぎ ほうれんそう、キヤベツ、にんじん	塩こうじ、かつお(鰹)
26	金	ごぼん イカメンチカツ ひじきと小松菜のサラダ みそ煮込みうどん	いか ひじき 鶏肉、油揚げ、かまぼこ、みそ	ごめ ごま油、ごま、てん粉 ごま油	にんにく、たまねぎ、にんじん、白菜 チンゲン菜、にら キヤベツ、にんじん、しょうが、にんにく	かつお(鰹) かつお(鰹)豚、鰹、ホーク(豚、鰹)
29	月	ちくわの磯辺揚げ 青じそサラダ ごぼん ハリハリ汁 鶏の一手焼き風 大阪ソースコロツケ	魚すり身、あおさ 鶏肉、油揚げ 鶏肉、みそ	ごめ ごま油、ごま、てん粉 ごま油	きゅうり、大根、にんじん	かつお(鰹)
30	火	ごぼん ハリハリ汁 鶏の一手焼き風 大阪ソースコロツケ	豚肉、油揚げ 鶏肉、みそ	ごめ ごま油、ごま、てん粉 ごま油	にんじん、みずな、白菜、しょうが こんにゃく、大根、にんじん、ねぎ、しょうが	とんかつ(豚、りんご)
31	水	ごぼん かす汁 ぼつかげ風 かつおカツジョン(韓国風からあげ)	油揚げ、みそ 牛肉、豚肉 チキンカツジョン(小麦、大豆、豚、鶏)	ごめ じゃがいも 大豆油	大根、にんじん、長ねぎ こんにゃく、しょうが、キヤベツ、たまねぎ、にんじん、しいたけ にんにく	酒かす

# 1月の予定献立表



学校別内訳	731	豊見城中	972
豊見城小	700	長嶺中	611
とよみ小	547	伊波海中	972
長瀬小	516	給食センター	58
座間小	955	とよみ教室	
上田小	561	合計	8,176
伊良波小	793		
豊崎小	760		
ゆたか小			



※食物アレルギーのある児童生徒は、給食を食べる前に別紙の「食材詳細献立表」で内容を必ず確認しましょう。家庭・学校においても毎日確認して下さい。

※魚 肉類(鶏・牛・豚) には、骨がある可能性がありますので、よくかんで気をつけて食べましょう。



R5年度全国学校給食週間  
全国の同名校給食を味わおう!



豊見城市にある学校名と同じ(惜しいを含む)学校  
同名校を探して、8か所の学校・給食センターに  
協力していただき、それぞれの土地の  
人気給食メニューを聞きました!



豊見城市にある学校名と同じ(惜しいを含む)学校  
同名校を探して、8か所の学校・給食センターに  
協力していただき、それぞれの土地の  
人気給食メニューを聞きました!

3 姿勢達人 4 はし使い達人

5 お皿ピカピカ達人

6 後片付け達人



2024年スタート!  
2024年 各組発表  
フチたい焼き  
うちなー やふあらじゅー  
大根の 塩昆布あえ

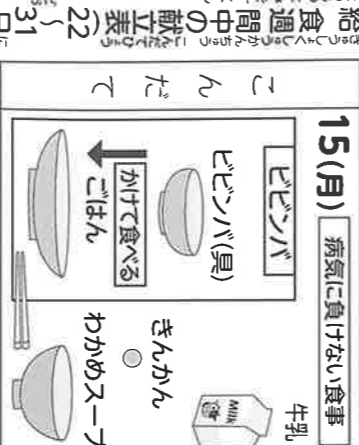
2024年スタート!  
2024年 各組発表  
フチたい焼き  
うちなー やふあらじゅー  
大根の 塩昆布あえ

※学校名の左にあるマークは市章です。



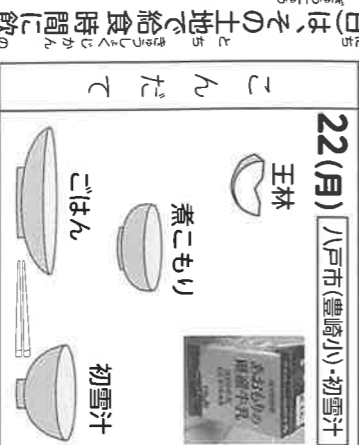
9(火) 2024年スタート!  
2024年 各組発表  
フチたい焼き  
うちなー やふあらじゅー  
大根の 塩昆布あえ

10(水) きのう何食べた?  
コーンスローサラダ  
牛乳  
キセラメル揚げパン  
(上田小・長瀬小  
・とよみ小・ゆたか小)  
コッペンパン  
(上記以外の学校) トマトチーズ煮  
鶏の  
島野菜  
ソラジ



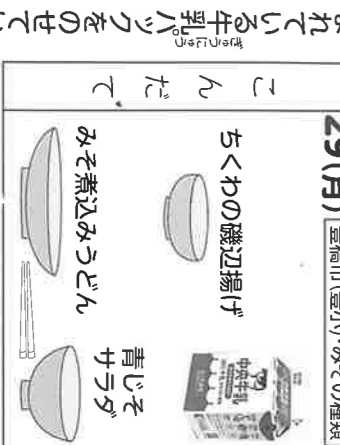
16(火) 卒業生のリクエスト  
タコライス  
ライス  
チーズ  
タコ  
コト  
牛乳  
キャベツの  
コンソメスープ

17(水) おむすびの日  
おむすびを  
つくるぞ!  
おむすび  
ごはん  
梅アンダース  
ごはん  
牛乳  
島野菜  
ソラジ



23(火) 盛岡市(上田小)・ひつつま汁  
サンガジ  
すき昆布の煮物  
ごはん  
ひつつま汁

24(水) 南魚沼市(上田小)・発酵食品  
れんこんの  
かぐら南蛮  
みそ風炒め  
きりざい  
(納豆和え)  
ごはん  
甘酒豚汁  
のり酢あえ  
林蔭汁



30(火) 大阪市(豊崎小)・土手焼き  
鶏の土手焼き風  
大根ソース  
コロツケ  
ごはん  
ハリハリ汁

31(水) 神戸市(長峰中)・タツカンジョン  
ぼっかけ風  
タツカンジョン  
(韓国風から揚げ)  
ごはん  
かす汁

## 集中力を高める食事とは?



★学校給食は皆さまの納める給食費から作られます。毎月10日までに納めましょう  
☆材料、天候、その他の都合により献立を変更する場合があります。



※給食献立表(22~31日)はその土地で給食時間に飲まれている牛乳パックのせています。  
当市豊見城市では、ふだん通りの牛乳が出来ます。