

# 令和7年6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、グルミ		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	(あか) おもに体をつくるものになる食品	(きいろ) おもにエネルギーのものになる食品	(みどり) おもに体の調子を整えるものになる食品	調味料
2	月	カレーピラフ ゴーヤーのツナマヨあえ ほうれん草オムレツ	ぶた肉、ベーコン ツナ たまご	こめ、乳なしマーガリン、油 卵なしマヨネーズ、さとう、ごま 油、でんぷん	にんじん、たまねぎ、ピーマン、パプリカ、コーン、にんにく ゴーヤー、たまねぎ、にんじん、コーン、えだまめ ほうれん草	
3	火	むぎごはん ごもくじる さかなのレモンソースやき にんじんシリシリー	とり肉 シルバー たまご、ツナ	こめ、むぎ さとう、でんぷん 油	とうがん、にんじん、こまつな、しめじ、しょうが レモン、しょうが にんじん、たまねぎ、にら	
4	水	あげパン にくだんごスープ かみかみサラダ(ごま)	きなこ 肉団子(小麦)、とうふ、わかめ とり肉	あみパン(乳、小麦)、油、さとう、黒糖 ごま、ごま油、さとう	にんじん、しいたけ れんこん、ごぼう、キャベツ、にんじん、コーン	
5	木	ごはん コンソメスープ かぼちゃとナッツのサラダ コーンメンチカツ	ベーコン とり肉、大豆	こめ 卵なしマヨネーズ、アーモンド 油、さとう、でんぷん、米粉	はくさい、だいこん、にんじん、たまねぎ かぼちゃ、きゅうり、えだまめ コーン、たまねぎ	
6	金	むぎごはん だいこんブシ ぶたにくとれんこんのうめあえ りんご	ぶた肉、みそ ぶた肉、いとけずり	こめ、むぎ 油 ごま	だいこん、にんじん、こまつな、こんにゃく、しいたけ れんこん、だいこん、きゅうり、にんじん りんご	
9	月	むぎごはん 麻婆冬瓜 ナムル さくらんぼ	ぶた肉、豚レバー、とうふ、大豆、みそ	こめ、むぎ 油、さとう、ごま油、でんぷん ごま、ごま油、さとう	とうがん、にんじん、たけのこ、にら、しいたけ、にんにく、しょうが こまつな、だいこん、きゅうり、にんじん さくらんぼ	オイスターソース(かき)
10	火	ごはん 具だくさんみそ汁 さばのてりやき ごまじゃこあえ	ぶた肉、とうふ、みそ さば わかめ、しらす	こめ じゃがいも さとう、でんぷん ごま、さとう、ごま油	にんじん、パクチョイ、たまねぎ しょうが キャベツ、こまつな、きゅうり	
11	水	ハエリア チキンのハーブ焼き カラフルサラダ	とり肉 とり肉	こめ、油 油	にんにく、たまねぎ、ピーマン、にんじん、トマト バジル、オレガノ、にんにく きゅうり、だいこん、ブロッコリー、パプリカ、コーン	
12	木	ごはん けんちん汁 ししやものしおやき 金平れんこん	とうふ、油あげ ししやも ぶた肉	こめ ごま油 ごま、油、さとう、ごま油	だいこん、にんじん、ごぼう れんこん、にんじん、たけのこ、ピーマン、こんにゃく、えだまめ	
13	金	むぎごはん おきなわ風みそ汁 赤魚のシークワサーやき ゴーヤーチャンプルー	ぶた肉、とうふ、みそ 赤魚 ぶた肉、厚揚げ、たまご、いとけずり	こめ、むぎ さとう、でんぷん 油	だいこん、にんじん、たまねぎ、チンゲンサイ シークワサー果汁、しょうが ゴーヤー、たまねぎ、にんじん	
16	月	むぎごはん ワンタンスープ ホイコーロー	ワンタン(小麦、ごま、魚肉、ホタテエキス) ぶた肉、みそ	こめ、むぎ ごま油、でんぷん、ごま 油、さとう、ごま油	はくさい、にんじん、ながねぎ にんにく、しょうが、キャベツ、にんじん、たけのこ、ピーマン	
17	火	ごはん なすのみそ汁 ぶたにくのしょうがやき ポテトサラダ	油あげ、みそ ぶた肉	こめ さとう じゃがいも、卵なしマヨネーズ	なす、だいこん、たまねぎ、ながねぎ しょうが きゅうり、たまねぎ、パセリ	
18	水	コッパパン ぶたにくのトマトにこみ ブロッコリーとにんじんのサラダ いちごジャム	脱脂粉乳(乳) ぶた肉、ひよこ豆 ツナ	こむぎ(小麦)、さとう、油 じゃがいも、マカロニ(小麦)、油、さとう さとう	たまねぎ、にんじん、しめじ、にんにく、トマト ブロッコリー、キャベツ、にんじん、コーン いちご	
19	木	ごはん チムシンジ せんぎりイリチー うむくじてんぶら	ぶた肉、豚レバー、みそ ぶた肉、こんぶ、かまぼこ、油あげ	こめ じゃがいも 油、さとう じゃがいも、べにいも、さとう、油、でんぷん	にんじん、こまつな、にんにく、しょうが 千切大根、にんじん	
20	金	島野菜のボロボロジュシー 豆腐チャンプルー やきいも	ぶた肉 とうふ、かまぼこ、いとけずり	こめ 油 さつまいも	だいこん、こまつな、にんじん、エンサイ、パクチョイ、しいたけ にんじん、キャベツ、にら	
24	火	ごはん ぶたにくとごぼうのみそ汁 鶏肉のみそマヨネーズ焼き マーミナーウサチ	ぶた肉、油あげ、みそ とり肉、みそ わかめ	こめ 卵なしマヨネーズ さとう、ごま	だいこん、にんじん、ごぼう もやし、にんじん、きゅうり	
25	水	紅芋パン けんさんになんじんポタージュ キャベツとマカロニのサラダ	脱脂粉乳(乳) ベーコン、とうにゅう ツナ	こむぎ(小麦)、ペにいも、さとう、油 じゃがいも、こむぎ(小麦)、乳なしマーガリン、油 マカロニ(小麦)、卵なしマヨネーズ、さとう	たまねぎ、にんじん、しめじ、にんにく、トマト キャベツ、きゅうり、にんじん	
26	木	夏野菜冷やし中華(めん) 夏野菜冷やし中華(具) 夏野菜冷やし中華(たれ) もずくとチンゲンサイの中華スープ さつまいものアーモンドがらめ	とり肉 もずく	こめ ごま さとう、ごま油 ごま油 さつまいも、油、アーモンド、さとう	きゅうり、もやし、おくら、パプリカ レモン果汁、みかん果汁 チンゲンサイ、だいこん、えのきたけ、しょうが	
27	金	ごはん ポークカレー キャベツとブロッコリーのサラダ シークワサーゼリー	ぶた肉	こめ じゃがいも、油、こむぎ(小麦)、乳なしマーガリン さとう、ごま油、ごま さとう	にんじん、たまねぎ、ピーマン、トマト、にんにく キャベツ、ブロッコリー、にんじん シークワサー果汁	ルウ(小麦)
30	月	和風スパゲティ チキンのマスタードやき ブロッコリーチーズサラダ	とり肉、ベーコン とり肉 チーズ(乳)	こめ スパゲティ(小麦)、油、乳なしマーガリン 卵なしマヨネーズ クルトン(小麦)、卵なしマヨネーズ、さとう	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、こまつな、しめじ、しいたけ、にんにく ブロッコリー、きゅうり、パプリカ、コーン	

※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。