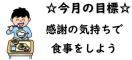
11月給食店等5



うるま市立学校給食センター 与勝調理場 TEL 978-3522 FAX 978-3555

実りの秘食べ物を大切にいただきましょう



★ぬちまーす感謝献立★ 11月6日

みなさんの日々の給食に使われている「ぬちまーす」。「ぬちまーす」とは沖縄の方言で「命の塩」という意味です。ミネラル含有量が世界一として2000年にギネス認定されたお塩で、普通の塩と比べると塩分は25%低く、みなさんの骨や歯を作るマグネシウムは約200倍も含まれている塩です。

株式会社ぬちまーすの社長高安正勝さんから「うるま市の児童生徒の健康のためであれば」と平成22年度より無償提供していただいてから今年で15年目を迎えます。感謝の気持ちを忘れずに、日々の給食をいただきましょう。 11/6 与勝調理場では

ぬちまーすパスタの提供です☆

プログ プログ プログ プログ アレルギー表示について プログ プログ プログ プログ プログ

詳細献立表では、食品名の後ろ()内にアレルゲンを表示しています。

アレルゲンは、表示の義務があるもの、表示が推奨されているものを合わせて28品目の表示をしています。

ノレルノンは、仅小り我物がは	かるもの、衣がが住来されているものを目がたて20m目の衣がとしています。	たまご・乳・えび・かに 卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そば・くるみ
除去食対応アレル	ゲン(4品目) たまご・乳・えび・かに	
表示義務 (8品目)	卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そば・くるみ	
表示推奨(20品目)	いくら・キウイフルーツ・大豆・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・ごま・さば・ さけ・いか・鶏肉・りんご・マカダミアナッツ・あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉・ア-	

- **◎献立名の前にある黒丸●は、食物アレルギー除去食対応児童生徒へ除去食の提供があります。後ろにある()内の食品は対応アレルゲンを表示しています。**
- ※除去食の対応アレルゲンは、上記の4品目です。除去食の提供はアレルゲン4品目を含む和え物(サラダ・フルーツ和えを含む)、炒め物、煮物(カレー・シチュー・麺類を含む)、汁物、ご飯ものなどです。
- ※海藻類(もずく等)、小魚(チリメン等)、二枚貝(あさり等)は漁獲時などに、えび・かにが混入している可能性があります。
- ★コンタミネーション(食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらずアレルギー物質が微量混入すること)については記載しておりません。 詳細については給食センターまでお問い合わせください。
- ★揚げ物に使用する油は、3~4回程度、同一の油を使用しています。
- ★自己管理能力をつけるために、献立表が届きましたら、お子さんと一緒に確認しましょう。そして、当日の朝にも家庭で確認して登校しましょう。
- ★給食では、「㈱ぬちまーす」さんから「ぬちまーす」、「龍華」さんから「ラード」を寄贈していただいて使用しています。
- ★材料、その他の都合により献立を変更することがあります。
- ★給食費は期限内に納めましょう。

食当たりの栄養価 (小学校) 基準値	エネルギー	650kcal	たんぱく質	21~33g	脂質	14~22g	炭水化物	81~106g
I 食当たりの栄養価(中学校)基準値	エネルギー	830kcal	たんぱく質	27~42g	脂質	18~28g	炭水化物	104~135g

			黄(き)の食品	赤(あか)の食品	緑(みどり)の食品		揚げ
	日	献立名	エネルギーになる	体をつくる	体の調子を整える	その他調味料など	油
			炭水化物・脂質	たんぱく質・無機質	ビタミン・無機質		四
		牛乳		牛乳			
		ごはん	*				
彩橋小	4	●コーンポタージュスープ (乳)	じゃがいも 小麦粉 マーガリン (乳・大豆) サラダ油(大豆) コーンスターチ	鶏肉 加工乳	コーン 人参 玉ねぎ セロリー クリームコーン	ぬちまーす チキンブイヨン(鶏肉) ポークブイヨン(鶏肉・豚肉) こしょう	
中欠	(火)	ナッツサラダ	オリーブオイル 三温糖 アーモンド		キャベツ きゅうり 人参 ブロッコリー	粒入りマスタード 醤油(大豆・小麦) 酢(小麦) ぬちまーす こしょう シークヮーサー果汁	
食		かぼちゃコロッケ		かぼちゃコロック	r(小麦·大豆) サラダ油	小麦	が油① ・大豆 -
		一食当たりの栄養価(小)	エネルキ" - 611 kcal	たんぱく質 18.2 g	脂質 18.3 g	炭水化物 93.4 g	
		一食当たりの栄養価(中)	エネルキ" - 707 kcal	たんぱく質 20.1 g	脂質 19.5 g	炭水化物 113 g	
		牛乳		牛乳			
津		ごはん	*				
波防		佃煮		しそ味ひ	じき(小麦・大豆)		
災の日	5	すいとん	小麦粉 白玉粉	鶏肉	大根 人参 椎茸 しめじ 長ねぎ 小松菜	シママース 花かつお ぬちまーす 醤油(大豆・小麦) みりん	
献立	(水)	パイン缶			パイン		
ᄑ		一食当たりの栄養価(小)	፲ネルギ- 470 kcal	たんぱく質 16.3 g	脂質 9. l g	炭水化物 77.9 g	
		一食当たりの栄養価(中)	다가 - 552 kcal	たんぱく質 18.9 g	脂質 9.4 g	炭水化物 95.2 g	

	日	献立名	黄(き)の食品 エネルギーにな		赤(あか)の食品 体をつくる	緑(みどり)の食品 体の調子を整える	その他調味料など	揚げ
	"	間人立む	炭水化物・脂質		たんぱく質・無機質		(4) 10 mg / 1/1 & C	油
		牛乳			牛乳			
ぬ ち ま		ぬちまーすパスタ	スパゲティ(小麦) サラダ油(大豆)		豚肉	人参 チンゲン菜 玉ねぎ もやし 長ねぎ きくらげ グリーンアスパラ	醤油(大豆・小麦) ぬちまーす	
す感謝	6	スイートポテトサラダ	黄金芋 ノンエッグマヨネ ノンオイルフレンチドレッジ 三温糖		ハム(豚肉・大豆)	人参 きゅうり	酢(小麦) ぬちまーす こしょう	
献	(木)	くるま麩のナゲット			くるま麩と鶏肉の	ナゲット(小麦・鶏肉・大豆)		
立		一食当たりの栄養価(小)			たんぱく質 23.2 g	脂質 17.5 g	炭水化物 64 g	
		一食当たりの栄養価(中)	エネルキ"- 609 kg	cal	たんぱく質 28. l g	脂質 20.1 g	炭水化物 77.7 g	
W		<u>牛乳</u> ごはん	*		牛乳			-
い歯のっ	7	根菜のすまし汁が高力			鶏肉	ごぼう 大根 人参 しめじ 小松菜	醤油(大豆・小麦) みりん 花かつおぬちまーす	-
日 【	(金)	さばのぬちまーす焼き	<u> </u>		さば		ぬちまーす 酒	
8日] #	000	ひじきのツナ和え	三温糖 ごま		ひじき ツナ	人参 大根 きゅうり	醤油(大豆・小麦) ぬちまーす シークヮーサー果汁 りんご酢(りんご)	-
献 令 立 8	و(ﷺ)	一食当たりの栄養価(小)		cal	たんぱく質 25.1 g	脂質 16.5 g	炭水化物 63.9 g	1
igsqcut	VV	一食当たりの栄養価(中)	エネルキ* - 610 kg	cal	たんぱく質 29.7 g	脂質 18.7 g	炭水化物 81.1 g	
勝連小・ま		生乳 ごま担々うどん	うどん(小麦) ごま 三温 サラダ油(大豆)		牛乳 豚ひき肉 鶏ひき肉 大豆 みそ(大豆)	人参 玉ねぎ キャベツ もや し きくらげ 長ねぎ にんにく	おろし生姜 豆板醤 ぬちまーす 醤油(大豆・小麦) 花かつお ポークブイヨン(鶏肉・豚肉)	_
南 欠 食 ·	10	ししゃものごまだれ焼き	三温糖 ごま		ししゃも		酒 みりん	
与那城	(月)	切干大根の中華和え	三温糖 ごま油		鶏ささみ	切干大根 小松菜 もやし きゅうり 人参	醤油(大豆・小麦) シークヮーサー 果汁 酢(小麦) ぬちまーす	
小		一食当たりの栄養価(小)		cal	たんぱく質 26.5 g	脂質 20.1 g	炭水化物 46.4 g	
		一食当たりの栄養価(中) 牛乳	エネルキ"- 588 ko	cal	たんぱく質 35.9 g 牛乳	脂質 26.4 g	炭水化物 56.3 g	
		あみパン	あみパン(小麦・乳・大豆	ī)	T #1			
	11	ポトフ	じゃがいも		鶏肉 ウインナー(豚肉)	人参 玉ねぎ 冬瓜 ブロッコ リー	醤油(大豆・小麦) 白ワイン ローリエ おろしにんにく こしょう ぬちまーす ポークブイヨン(鶏肉・豚肉)	-
	(火)	チキンのカレー焼き			鶏肉		醤油(大豆・小麦) カレー粉 酒 おろしにんにく ぬちまーす こしょう	
		くだもの				オレンジ (予定)		
		一食当たりの栄養価(小)	エネルキ - 556 kg	cal	たんぱく質 27.5 g	脂質 21.8 g	炭水化物 63.8 g	1
		一食当たりの栄養価(中)	エネルキ"- 696 ko	cal	たんぱく質 33.7 g	脂質 25.9 g	炭水化物 84.7 g	
		牛乳	*		牛乳			_
	12	ごはん ●クーリジシ(たまご)	*		豚肉 かまぼこ(大豆) たまご	冬瓜 こんにゃく 椎茸	醤油(大豆・小麦) ぬちまーす 花かつお チキンブイヨン(鶏肉)	-
	(水)	デークニイリチー	サラダ油(大豆)		ちきあげ(大豆) ツナ 糸けずり	大根 人参 からしな	ぬちまーす 醤油(大豆・小麦) シママース 坦げ	· · · · · · · · · · · · · ·
		芋天ぷら			さつまいも天	ぷら(小麦) サラダ油		・大豆
		一食当たりの栄養価(小) 「エネルキ'- 596 kcal		たんぱく質 22.3 g	脂質 21.8 g	炭水化物 76.3 g	1	
		一食当たりの栄養価(中)	エネルキ"- 701 kc	cal	たんぱく質 26.3 g	脂質 24 g	炭水化物 93.3 g	
		牛乳	+		牛乳			-
		麦ごはん	米 麦					
	13	マーボー豆腐	ごま油 かたくり粉 サラダ油(大豆)		豆腐(大豆) 豚ひき肉 牛ひき肉 豚レバー みそ(大豆) 大豆	人参 玉ねぎ たけのこ きく らげ 椎茸 にら	酒 おろしにんにく おろし生姜 醤油(大豆・小麦) ケチャップ 豆板 醤 テンメンジャン(小麦・大豆) オ イスターソース(大豆) ポークブイヨ ン(鶏肉・豚肉) ぬちまーす	
	(木)	チヂミ			チヂミ(た	まざ・小麦・大豆)		1
		バンバンジーサラダ	ごま ごま油 三温糖		鶏ささみ みそ(大豆)	きゅうり 人参 もやし コーン	醤油(大豆・小麦) 酢(小麦) ぬちまーす	
				-				
		一食当たりの栄養価(小) 一食当たりの栄養価(中)		cal cal	たんぱく質 32.7 g	脂質 31.1 g 脂質 35 g	炭水化物 76.9 g 炭水化物 97.8 g	

				か)の食			とり)の			揚げ											
	日	献立名		ルギーに			つくる			調子を整		その)他調味	料など	油						
		4- 60	灰水	〈化物・	脂質	たんぱく 牛乳	質・無	機質	ピタ	ミン・無	機質				Ж						
v v		牛乳 二色芋ごはん	米 麦 紅 サラダ油(:		三温糖	鶏肉 油揚	げ(大豆)		人参 椎3	‡		醤油(大豆 ぬちまーす	・小麦) み 花かつお	りん 酒							
芋の日	14	栄養満点!みそ汁 (南原小5年1組考案)				豆腐(大豆 みそ(大豆			大根 えの)き 玉ねぎ		花かつお									
-	(金)	まぐろの梅焼き	三温糖			まぐろ			梅肉(りん	,ご・大豆)		みりん 醤	油(大豆・小	麦) 酒	_						
6 日]		ねったぼ	ねったぼ(大豆) —	蒸し	たさつまい 	いもとも	ちを	練り合わ	せた鹿児	島県の郷	即土料理で 	* †								
献 立		南原小5-1が家庭						考え			みそう			; ,							
		一食当たりの栄養価(小) 一食当たりの栄養価(中)	エネルキ゛ー		kcal kcal	たんぱく質 たんぱく質		g g	脂質 脂質	14.6 16.3	g g	炭水化物 炭水化物		g g	-						
		牛乳				牛乳															
		麦ごはん	米 麦																		
	17	きのこカレー	じゃがいも サラダ油(:			鶏肉 豚レ白いんげん		豆		aぎ しめじ ノーム プル		粉 カレー	ルウ(小麦・ −クブイヨン	生姜 カレー 牛肉・大豆・ (鶏肉・豚肉)							
	(月) ほうれん草オムレツ Caたっぷりほうれん草のオムレツ(たまご・大豆)																				
		マスカットゼリー						マス	カットゼリ	-											
		一食当たりの栄養価(小)		687	kcal	たんぱく質	23	g	脂質	23.7	g	炭水化物		g]						
		一食当たりの栄養価(中)	エネルキ゛ー	852	kcal	たんぱく質	27.6	g	脂質	29	g	炭水化物	121.6	g							
		牛乳				牛乳															
		ごはん	米																		
		厚揚げとじゃがいもの そぼろ煮	じゃがいも サラダ油(:		かたくり粉	厚揚げ(大 大豆	豆) 豚ひ	き肉	人参 玉杉	aぎ 小松菜	種茸		: 酒 醤油(ちまーす 花	大豆・小麦)							
	18	レンコン入り平つくね					レンコン入	り平っ	くね (小麦	き・鶏肉・大	豆)										
	(火)	ちくわときゅうりの和え物	三温糖 ご	'ま油		ちくわ			きゅうり	人参 大根	コーン	醤油(大豆	・小麦) 酢	(小麦)							
	スティック納豆 国産ひきわりスティック納豆(小																				
		一食当たりの栄養価(小)	エネルキ゛ー	630	kcal	たんぱく質	27.6	g	脂質	21.4	g	炭水化物	82.9	g							
		一食当たりの栄養価(中)	エネルキ゛ー	78 I	kcal	たんぱく質	33.5	g	脂質	25.8	g	炭水化物	104.9	g							
		牛乳				牛乳								-	Ī						
		ごはん	米												1						
与勝中-食	19	うるまのまーさん汁				豚肉 みそ	(大豆)		うるま市を	主野菜 📞		花かつお			_						
I・2年欠6年の日	(水)	チキナーチャンプルー	サラダ油(大豆)		厚揚げ(大	豆) ツナ		からしな キャベツ	もやし 人名	\$	醤油(大豆 シママース	•	ちまーす							
年欠食		キャベツのメンチカツ		国産キャベツのメンチカツ(小麦・豚肉・鶏肉・大豆) サラダ油								ラダ油	ダ油 揚げ油③ 小麦・大豆・豚肉								
	-	一食当たりの栄養価(小)	エネルキ゛ー	573	kcal	たんぱく質	24.3	g	脂質	19.5	g	炭水化物	74.3	g							
				700	kcal	たんぱく質	28.7	g	脂質	22.4	g	炭水化物	94.2	g							
		一食当たりの栄養価(中)	エネルキ゛ー	700		767610 (30															
<i>\$</i> -2		一食当たりの栄養価(中) 牛乳	エネルキ゛ー	700		牛乳															
与勝中平敷屋 平敷屋		, ,	エネルキ [*] - 米 サラダ [*]						人参 玉ねシュルーム	aぎ ピーマ ム コーン	ンマッ	,	・小麦) ぬ ヨン(鶏肉・	ちまーす 豚肉) こしょ							
が中 ・2 年屋小 ・2 ・ 高	20	牛乳		油(大豆)		牛乳	豚肉)		シュルーム			ポークブイ	ョン(鶏肉・	豚肉)こしょ	-						
中 ・2 fg 屋 小 ・2 fg	20 (木)	牛乳コーンピラフ	米 サラダ	油(大豆)		牛乳ツナ	豚肉)		シュルーグ	ム コーン		ポー ク ブイ う 醤油(大豆	ョン(鶏肉・・小麦) ぬ・小麦) み	豚肉) こしょ							
日 ー・2年 欠合屋小一・2年 欠合年・6年・高江洲		牛乳 コーンピラフ ブロッコリーソテー	米 サラダ:	油(大豆) 大豆)	kcal	牛乳 ツナ ベーコン(g	シュルーグ	ム コーン		ポークブイ う 醤油(大豆 こしょう 醤油(大豆	ョン (鶏肉・ ・小麦) ぬ ・小麦) み ・小麦 おろし	豚肉) こしょ	-						

	日	献立名	黄(き)の食品 エネルギーになる		赤(あか)の食 体をつくる			・どり)の1 調子を整え		70	他調味	料など	揚げ					
	-	HIV TO TO	炭水化物・脂質		たんぱく質・無			ミン・無材				17 6 6	油					
彩		牛乳			牛乳													
橋小	21	ごはん	*															
南 6 原 年 小・	(金)	手毬麩入りすまし汁	麩(小麦)		鶏肉		大根 人名ねぎ	参 しめじ えの	のき	花かつお ぬちまーす	•	·小麦) 酒						
3 高 年 洲 与 小	和食の	魚の西京焼き	三温糖		鮭 西京みそ(大豆)					ぬちまーす	酒 みりん	,						
勝 6 中年 2・	の日[2	筑前煮	三温糖 サラダ油(大豆)		鶏肉 ちきあげ(大豆	i)		ぼう たけのこ こんにゃく	椎茸	花かつお ぬちまーす		・小麦) みりん						
年 平敷	4	和菓子	和菓子	世界	界にも注目されてい	ハるF	本の「	和食」。す	まし汁	·のだし、	西京焼き	や筑前煮に低	ŧ					
欠屋	日	今が旬の	りんごの練り切りです		れる発酵調味料(四													
食小]献	78 400	770007/1877							ı								
年	立	一食当たりの栄養価(小)	エネルキ - 604 kc	al	たんぱく質 29.4	g	脂質	15.4	g	炭水化物	85.6	g						
•		一食当たりの栄養価(中)	エネルキ゛- 731 kc	al	たんぱく質 36.2	g	脂質	17.6	g	炭水化物	104.7	g						
		牛乳			牛乳													
		麦ごはん	米 麦															
	25	●たまごと春雨の スープ (たまご)	はるさめ ごま油		鶏肉 たまご		人参 えの きくらげ	のき 小松菜	生姜	醤油(大豆 ぬちまーす チキンブイ			-					
	(火)	回鍋肉	三温糖 ごま油 かたくり* サラダ油(大豆)	分	豚肉 みそ(大豆)		キャベツ やし ピー	たけのこ 人 -マン	参も	おろし生姜 醤油(大豆 オイスター テンメンジ	・小麦) ぬ	ちまーす 1)						
		しゅうまい			国産ポ・	ークシ	ューマイ(豚肉・小麦)					-					
		, ,	エネルキ" - 542 kc		たんぱく質 23.7	g	脂質	14.2	g	炭水化物		g						
		` ,	エネルキ"- 614 kc	al	たんぱく質 25.2	g	脂質	14.2	g	炭水化物	94.1	g						
彩橋		牛乳			牛乳													
中 1 . 2 年		枝豆入り炊き込みご飯	米 麦 ごま油		ツナ 油揚げ(大豆)		人参 あ こ	お豆(大豆) 1	たけの	醤油(大豆	・小麦) 酒	ぬちまーす						
年年 · · 食与与	26	かつおカツ			国産カツ	オカツ	(小麦・大	:豆) サラダミ	由		(-	小麦・大豆・豚	- 1					
勝 第 城 二 中 5	(水)	れんこんのごま和え	ごま 三温糖		鶏ささみ		れんこんきゅうり	人参 キャベ コーン	i'y	醤油(大豆ぬちまーす	・小麦) 酢	(小麦)						
2 年 年 ·		一食当たりの栄養価(小)	エネルキ - 544 kc	al	たんぱく質 22.2	g	脂質	19.3	g	炭水化物	69	g						
欠		一食当たりの栄養価(中)	エネルキ"- 650 kc	al	たんぱく質 26.2	g	脂質	23	g	炭水化物	83.3	g	1					
		牛乳			牛乳													
彩南		コッペパン	コッペパン (乳・小麦・大豆	ā)														
彩橋中I・2年・与勝第二中南原小I・5年・与那城小5	27	●クリームシチュー (乳)	じゃがいも 小麦粉 マーカ (乳・大豆) サラダ油(大豆		鶏肉 白いんげん豆工乳	加	玉ねぎ / ブロッコ!	人参 しめじ リー		ぬちまーす こしょう	チキンブイ	(ヨン(鶏肉)						
年・与勝	(木)	ウインナーのケチャップがらめ	三温糖		ウインナー(豚肉)					ケチャップ	ウスターソ	ース						
第二中 欠食		ビーンズサラダ	オリーブオイル 三温糖		ガルバンゾー マロー ファットピース レッド ニー ハム(豚肉・大	キド	キャベツ	コーン 人参	:	醤油(大豆	・小麦) 酢	(小麦)						
食		一食当たりの栄養価(小)	エネルギー 681 kc	al	たんぱく質 27.4	g	脂質	27.9	g	炭水化物		g						
		一食当たりの栄養価(中)	エネルキ - 764 kc	al	たんぱく質 30.5	g	脂質	30.1	g	炭水化物	95.I	g	ļļ					
彩		牛乳			牛乳								4					
橋原		ごはん	*															
彩橋中1.2年・南原小4.5年・	28	あさりと冬瓜のみそ汁			あさり 豚肉 みそ(ナ	(豆)	冬瓜 人	参 玉ねぎ ね	ぎ	花かつお								
・与勝第二中・与那城小5	(金)	豆腐ハンバーグの きのこあんかけ	三温糖 かたくり粉		国産豆腐のハンバー (鶏肉・豚肉・大豆)	グ	しめじ 長	もねぎ		みりん 醤 ぬちまーす	曲(大豆・小 花かつお	麦)						
中 5		くだもの					りんご (子	予定)					1 I					
欠 食 ・			エネルキ゛- 505 kc	al	たんぱく質 24.8	g	脂質	12	g	炭水化物	72.4	g	1					
æ			エネルキ - 623 kc		たんぱく質 30.2	q	脂質	13.4	q	炭水化物		<u>9</u> q	1					
				-		J			J									