



1. 予定(アレルギー詳細)献立表は、食品表示法に定められている27品目を表示しています。

Table with 2 columns: 特定原材料(表示義務)7品目 and 特定原材料に準ずる(表示の推奨)20品目. Lists ingredients like egg, wheat, soybean, etc.

2. 献立名の黒丸印(●)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。()内の食品は対応アレルギーを表示しています。

※沖縄市立学校給食センターで除去食の対応アレルギーは下記の6品目です。除去食の提供はこのアレルギー6品目を含む和え物(サラダ・フルーツ和えを含む)などです。

Table with 2 columns: 除去食対応アレルギー6品目 and 卵 乳 えび かに いか たこ


- 3. 加工食品に関しては、原材料や調味料ではなく、アレルギーのみ表示している場合もあります。
4. しょうゆは(小麦・大豆)、酢、特濃酢は(小麦)の成分を含んでいます。
5. 海藻類(あおさ、もずく、ひじき)、しらすやチリメン、カエリなどは、えび・かにが混ざる漁法で採取されていることから、「えび・かに」が混入することがあります。
6. あさりなどの二枚貝には「かに」が共生しています。
7. 天候やその他の都合により、献立の変更や食材を変更することがあります。
8. 調味料欄に表示がなくても、塩、こしょう、さとう、酒、酢(小麦)、しょうゆ(小麦 だいたい)、みりん、でんぷんを使用する場合があります。

※毎週木曜日について・・・幼稚園は『弁当の日』となっている為、給食の提供はありません。

Main menu table with columns: 日付, 献立名, 赤の食品(血や肉、骨を作る), 黄の食品(熱や力になる), 緑の食品(体の調子を整える), 調味料. Includes items like 牛乳, 麦ごはん, 麻婆冬瓜, etc.

Main menu table with columns: 日付, 献立名, 赤の食品(血や肉、骨を作る), 黄の食品(熱や力になる), 緑の食品(体の調子を整える), 調味料. Includes items like 牛乳, コッペパン, カレークリームスープ, etc.

14日 (金) 北美小 5年・ コザ小 6年 欠食 ★残量 調査 週間 (越来小 & 美里中)	牛乳 コッペパン	牛乳 脱脂粉乳	小麦粉、さとう ショートニング(だいた)		イースト、塩
	スードルスープ	とり肉	スパゲティ(小麦)	玉ねぎ、きゃべつ、人参、 パセリ、セロリー マッシュルーム	塩 こしょう とり骨 ぶた骨
	チリコンカン	きんとき豆、ぶたひき肉 牛ひき肉	だいた油	玉ねぎ、にんじん ピーマン、にんにく	ウスターソース(だいた、りん ご)、トマトソース(だいた)、 ケチャップ、チリミックス(小麦、 豚肉、乳) タバコ、こしょう チリパウダー、塩
	魚の花園焼き	ホキ、チーズ(乳)	マヨネーズ(卵、だいた、り んご)	ピーマン、黄ピーマン 赤ピーマン	塩、こしょう
17日 (月) 美里小 4年 コザ小 6年 欠食	牛乳 麦ごはん	牛乳	米、麦		
	厚あげのいため	牛肉 厚あげ(だいた)	だいた油、 でんぷん	にんにく、にんじん たまねぎ、こまつな 白菜、しいたけ 糸こんにゃく、しょうが	しょうゆ、みりん、酒、塩 かつお節
	しらすとアーモンド の油みそ	しらすぼし、 糸けずり節、 赤・白みそ(だいた)	アーモンド、白ごま、 三温糖、だいた油		みりん、酒
	さばの甘酢がけ	さば、糸けずり節	三温糖、でんぷん	玉ねぎ、人参、 長ねぎ、しょうが	しょうゆ、酢、みりん、酒
18日 (火)	牛乳 きびごはん	牛乳	米、もちきび		
	中華スープ	とり肉、きぬごし豆腐 (だいた)	はるさめ、でんぷん	コーン、にんじん、 ねぎ	とり骨、ぶた骨、しょうゆ、 塩、こしょう
	ちんじやおろしー 青椒肉絲	牛肉	ごま油、だいた油、 でんぷん	ピーマン、赤ピーマン、 たけのこ、木くらげ、 にんにく、しょうが、人参	しょうゆ、みりん、酒、塩、 オイスターソース(だいた)
	ぎょうざ 餃子	ぶた肉、とり肉 だいた	ごま油、小麦粉、パン粉 (小麦、だいた、乳)、 植物油、でんぷん	きゃべつ、青じそ にら、長ねぎ しょうが、にんにく	しょうゆ、塩、 オイスターソース(だいた)
19日 (木)	牛乳 麦ごはん	牛乳	米、麦		
	筑前煮	とり肉	だいた油	にんじん、ごぼう、 たけのこ、大根、 いんげん、こんにゃく、 しいたけ	かつお節、しょうゆ、 みりん、酒、塩
	のり和え	のり	白ごま、三温糖	チンゲン菜、白菜、 きゅうり、にんじん	しょうゆ、酢
	魚のゆずみそ ソースがけ	さば 、甘口白みそ(だいた)	三温糖	ゆず	みりん、酒
20日 (木)	牛乳 胚芽パン	牛乳 脱脂粉乳	小麦粉、さとう、胚芽 ショートニング(だいた)		イースト 塩
	オートミール ポタージュ	白花豆、白いんげん、 生クリーム(乳)、 牛乳、ベーコン(ぶた肉、 だいた)	オートミール、 だいた油	玉ねぎ、にんじん、 セロリー、パセリ	とり骨、ぶた骨、 塩、こしょう
	●ゴーヤーサラダ (卵)	とりささみ	マヨネーズ(卵、だいた、り んご)、三温糖	にがうり、きゅうり、 コーン、レモン果汁	コールスロッドレッシング(卵、 だいた)
	ウィンナー	ウィンナー(豚)			

21日 (金) 慰霊の 日 献立	牛乳 ポロポロ ジュシー	牛乳 麦みそ(だいた)、 ぶた肉	米、だいた油、 マーガリン(乳、だいた)	にんじん、しいたけ、 冬瓜、さんとう菜	塩、かつお節、 ぶた骨、しょうゆ	
	パパイヤとツナの アーサ酢あえ	ツナ、アーサ	三温糖	パパイヤ、きゅうり	塩、特濃酢、うすくちしょうゆ	
	ふかしいも くだもの		さつまいも			
				くだもの		
24日 (月)	牛乳 麦ごはん	牛乳	米、麦			
	イナムドゥチ	ぶたロース肉、カステラ かまぼこ(卵、だいた)、甘 口白みそ(だいた)		こんにゃく、しいたけ、 大根、ねぎ	塩、かつお節、ぶた骨	
	千切りイリチー	こんぶ、ぶた肉、 チキアギ(だいた)、 油あげ(だいた)	だいた油	切干大根、人参 こんにゃく	しょうゆ、みりん、塩、酒 ぶた骨、かつお節	
	うむくじ		紅いも、もち粉、 さとう、だいた油			
25日 (火)	牛乳 うっちゃんライス	牛乳 とり肉	米、マーガリン(乳、だ いた)、だいた油、白ごま	にんじん、玉ねぎ、 マッシュルーム、 だいこん菜、	うっちゃん粉、カレー粉、塩、 こしょう、薄口しょうゆ、みりん、 酒、かつお節、とり骨	
	温野菜サラダ	ベーコン(ぶた肉、だ いた)	三温糖、ごま油	ブロッコリー、コーン カリフラワー、にんじん きゅうり、きゃべつ	しょうゆ、酢、りんご酢、塩	
	魚の 人参ソースやき	ホキ、白みそ(だいた)	マヨネーズ(卵、だいた、り んご)	人参、マッシュルーム、 玉ねぎ	塩、こしょう	
	牛乳	牛乳				
26日 (水)	《みそラーメン》					
	中華めん		小麦粉、 植物油(だいた)		塩、かん水	
	みそスープ	ぶた肉、赤みそ(だ いた)、赤だしみそ(だ いた)、さば、とり肉)		もやし、チンゲン菜、 コーン、たけのこ、人参 木くらげ、長ねぎ しょうが、にんにく	かつお節、ぶた骨、とり骨	
	中華和え	ハム(ぶた肉、だいた、と り肉)	春雨、白ごま、 ごま油、三温糖	木くらげ、わらび、 ふき、ぜんまい、 たけのこ、えのき茸 きゅうり、シークワー果汁	薄口しょうゆ、塩	
27日 (木)	牛乳 きびごはん	牛乳	米、もちきび			
	ソーキの煮つけ	軟骨ソーキ(豚)、 こんぶ、 厚あげ(だいた)	三温糖	冬瓜、にんじん、 こんにゃく、いんげん	しょうゆ、みりん、酒、塩、 かつお節	
	たくあん和え	糸けずり節	白ごま、三温糖	白菜、木くらげ、きゅうり、 たくあん、にんじん	酢、しょうゆ	
	焼きししゃも	ししゃも			塩	
28日 (金) 宮里中 3年 欠食	牛乳 コッペパン	牛乳 脱脂粉乳	小麦粉、さとう ショートニング(だいた)		イースト、塩	
	トマトと卵のスープ	卵、とり肉、 きぬごし豆腐(だいた)	でんぷん	トマト、玉ねぎ、ねぎ	かつお節、とり骨、塩 薄口しょうゆ、みりん	
	●マセドアンサラダ (卵)	ハム (ぶた肉、だいた、とり肉)	さつまいも、マヨネーズ(卵 だいた、りんご)、三温糖	かぼちゃ、人参、 きゅうり、青豆(だいた)	マスタード、塩、こしょう、 酢、しょうゆ	
	ハンバーグの ソースがけ	とり肉、ぶた肉	豚脂、さとう、だいた油	玉ねぎ、にんにく、 ピクルス、しょうが、 マッシュルーム	塩、植物性たんぱく(だいた)、 ウスターソース(だいた、りん ご)、ケチャップ、デミグラスソ ース(小麦、とり肉)	