

平成28年度

2月学校給食予定献立(アレルギー詳細)献立表

沖縄市立学校給食センター  
第一調理場  
TEL.098-929-4776

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

特定原材料(表示義務)7品目		特定原材料に準ずる(表示の推奨)20品目	
卵	乳	小麦	そば
落花生	えび	かに	
あわび		いか	いくら
さけ		さば	牛肉
鶏肉		豚肉	ゼラチン
大豆		ごま	くるみ
カシューナッツ		オレンジ	キウイフルーツ
バナナ		もも	りんご
まつたけ		やまいも	

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。カッコ内の食品は対応アレルゲンを表示しています。

※沖縄市立学校給食センターで除去食の対応アレルゲンは下記の6品目です。除去食の提供はこのアレルゲン6品目を含む副菜(和え物・サラダ類など)です。

除去食対応アレルゲン6品目	卵	乳(乳製品)	えび	かに	いか	たこ
※しらす・ちりめん・カエリは、えび・かにかとして除去対象です。						

3. 加工食品に関しては、原材料や調味料ではなく、アレルゲンのみを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。月はじめて使用した日のみ、アレルゲンを表示しています。その日以降は表示はしていませんが、アレルゲンは同じです。

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・かにかが混ざる漁法で採取されていることから、「えび・かに」が混入する場合があります。

6. あさりには「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。

曜日	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
1日 (水)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	じゃがいもキムチ	ぶた肉	じゃがいも 三温糖 米油	玉ねぎ にんじん なら こんにやく しいたけ 白菜キムチ(小麦、 さば、りんご、だいず)	かつお節 しょうゆ(小麦、だいず) みりん 酒
	●パンサンスー(卵)	錦糸卵 ハム(ぶた肉、 だいず、とり肉)	はるさめ 三温糖 ごま油	きゅうり にんじん もやし 小松菜	薄口しょうゆ(小麦、だいず) 酢(小麦)
	多菜包子	ぶた肉 とり肉 ひじき	豚脂 でんぷん さとう パン粉(小麦、だいず、 乳) ごま油 小麦粉	キャベツ 玉ねぎ しょうが	しょうゆ 塩 オイスターソース(だいず)
2日 (木) 山内幼 室川幼 欠食	牛乳	牛乳			
	ナン		小麦粉 だいず油 なたね油 オリーブ油 ショートニング さとう		塩
	白菜とあさりのスープ	あさり		白菜 にんじん 大根 小松菜 しいたけ	薄口しょうゆ 塩 こしょう とりがら
	キーマカレー	ぶたひき肉 牛ひき肉 だいず	米油	玉ねぎ にんじん なす セロリ ピーマン トマト にんにく しょうが	赤ワイン チャツネ(りんご) 塩 カレールー(小麦、だいず、とり肉 牛肉) カレー粉 ウスターソース(りんご、だいず)
	高菜オムレツ	卵	でんぷん さとう 植物油脂	高菜	だし汁(小麦、だいず) しょうゆ みりん 唐辛子 塩
チーズ	チーズ(乳)				
3日 (金) ☆節分	牛乳	牛乳			
	あわごはん		米 あわ		
	煮つけ	とり肉 厚あげ(だいず) こんにぶ チキアギ(だいず)	三温糖 米油	大根 にんじん こんにやく しいたけ いんげん	かつお節 しょうゆ みりん 酒 塩
	大根葉としらすの ふりかけ	しらすぼし(エビ、カニ) 糸けずり	白ごま ごま油	大根葉 にんじん	しょうゆ みりん 酒
	いわしの梅みそ焼き	いわし 甘口白みそ(だいず)	三温糖	梅肉(りんご、だいず)	塩 みりん
福豆	だいず				

6日 (月) 安慶田小 室川小 中の町小 欠食	牛乳	牛乳			
	《三色そばろ》 ・麦ごはん		米 麦		
	・そばろ	とりひき肉 だいず 卵	三温糖 米油	しょうが にんじん いんげん	しょうゆ みりん 酒 塩 こしょう 酢
	田舎汁	ぶた肉 とうふ(だいず) 油あげ(だいず) 赤・白みそ(だいず)		大根 にんじん 白菜 小松菜 しめじ にんにく	かつお節
焼きししゃも (小、中のみ)	ししゃも			塩 こしょう 酒	
7日 (火)	牛乳	牛乳			
	たらこスパゲティ	たらこ(だいず) とり肉 ベーコン(ぶた肉、だいず)	スパゲティ(小麦) 米油 マーガリン(乳、だいず、 ぶた肉)	エリンギ しめじ 玉ねぎ にんじん 小松菜 にんにく	薄口しょうゆ 塩 こしょう ポークブイオン(とり肉、ぶた肉)
	豆とチーズのサラダ	ひよこ豆 レッドキドニー 白いんげん豆 ハム(ぶた肉、だいず、 とり肉) チーズ(乳)	三温糖 ごま油 黒ごま	キャベツ にんじん きゅうり コーン	しょうゆ りんご酢 酢
かぼちゃひき肉フライ	ぶた肉	豚脂 パン粉(小麦) でんぷん(だいず) 小麦粉 植物油脂 水あめ さとう だいず油	かぼちゃ 玉ねぎ	しょうゆ ウスターソース	
8日 (水)	牛乳	牛乳			
	あわごはん		米 あわ		
	筑前煮	とり肉 だいず ちくわ	里いも 三温糖 米油 ごま油	青豆(だいず) にんじん ごぼう れんこん こんにやく しいたけ 絹さや	しょうゆ みりん かつお節
	ひじきの和え物	ひじき ツナ	白ごま 三温糖 米油	にんじん キャベツ きゅうり コーン	しょうゆ 酢 塩 こしょう
魚のにんじんソース 焼き	ホキ 白みそ(だいず)	マヨネーズ(卵、だいず、 りんご)	にんじん 玉ねぎ マッシュルーム	塩 こしょう	
9日 (木) 山内幼 室川幼 欠食	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	ハヤシライス	牛肉	小麦粉 米油 マーガリン(乳、だいず、 ぶた肉)	にんにく エリンギ 玉ねぎ にんじん セロリ ピーマン トマト りんご	ウスターソース(りんご、だいず) 赤ワイン カレー粉 ハヤシルー(小麦、だいず、 牛肉) ケチャップ 塩 とりがら
	フルーツヨーグルト	ヨーグルト(乳)	三温糖	パイン缶 もも缶 みかん缶 バナナ	
ゆで卵	卵				
10日 (金)	牛乳	牛乳			
	クープジュシー	こんにぶ ぶた肉 油あげ(だいず)	米 麦 米油	にんじん しいたけ 竹の子 ねぎ	ポークブイオン(とり肉、ぶた肉) しょうゆ 酒 みりん かつお節 塩
	チヂクニーイリチー	ぶた肉	三温糖 米油 でんぷん	島にんじん にんじん 金美にんじん にんにく しょうが 玉ねぎ なら こんにやく	酒 塩 しょうゆ かつお節
	きびなごのから揚げ	きびなご	小麦粉 でんぷん だいず油		塩 こしょう ガーリックパウダー
	くだもの			くだもの	
13日 (月)	牛乳	牛乳			
	あわごはん		米 あわ		
	さつま汁	とり肉 油揚げ(だいず) 赤・白みそ(だいず)	さつまいも	大根 にんじん ごぼう しいたけ こんにやく 長ねぎ	かつお節
	白菜のゆず和え	とりささみ	三温糖	白菜 大根 小松菜 にんじん ゆず シークワサー	薄口しょうゆ 酢
	さんまのかば焼き	さんま	小麦粉 でんぷん だいず油 三温糖	しょうが	塩 こしょう 酒 しょうゆ みりん

14日 (火)	牛乳	牛乳			
	《オムライス》				
	・チキンライス	とり肉	米 麦 米油 マーガリン(乳、だいた、 ぶた肉)	にんじん 玉ねぎ ピーマン 黄ピーマン マッシュルーム	ケチャップ パプリカパウダー 塩 こしょう ポークブイヨン(とり肉、ぶた肉)
	・オムライスシート	卵	でんぷん 植物油脂		だし汁(小麦、だいた) 塩
	・一口ケチャップ				ケチャップ
	ブロッコリーの アーモンド和え	ツナ	アーモンド 白ごま 三温糖 オリーブオイル	ブロッコリー キャベツ カリフラワー きゅうり にんじん コーン	しょうゆ 酢 りんご酢 塩
くだもの(小、中のみ)			くだもの		
15日 (水)	牛乳	牛乳			
	☆《味噌ラーメン》				
	・中華麺		小麦粉 植物油脂(だいた)		塩 かん水
	・スープ	ハム(ぶた肉、だいた、 とり肉) 赤みそ(だいた)		もやし 竹の子 コーン 長ねぎ 木くらげ にんにく しょうが	とりがら ぶた骨 かつお節 みりん
	青菜と厚あげの 中華炒め	ぶた肉 厚あげ(だいた)	でんぷん 米油	チンゲン菜 にんじん 玉ねぎ エリンギ 白菜 にんにく しょうが	オイスターソース(だいた) しょうゆ 酒 みりん
肉まん		小麦粉 さとう ラード ぶた肉 豚脂 さとう でんぷん 植物油	玉ねぎ	イースト 塩 しょうゆ チキンブイヨン ベーキングパウダー	
16日 (木) 山内幼 室川幼 欠食	牛乳	牛乳			
	胚芽あみパン	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	ベーコン(ぶた肉、だいた) 白花豆 白いんげん豆 生クリーム(乳) 牛乳	オートミール 米油	玉ねぎ にんじん セロリ パセリ	塩 こしょう ぶた骨 とりがら
	ほうれん草ソテー	ハム(ぶた肉、だいた、 とり肉)	米油	ほうれん草 竹の子 しめじ にんじん	塩 こしょう
	魚のピザ焼き	ホキ チーズ(乳)		ピーマン 玉ねぎ コーン トマト オレガノ バジル	ケチャップ 塩 こしょう
17日 (金)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	ソーキ汁	ぶたソーキ こんぶ		大根 山東菜 にんじん	塩 しょうゆ みりん かつお節 ぶた骨
	おからイリチー	おから(だいた) ひじき ぶたひき肉 ツナ	米油	にんじん もやし 大根葉 こんにやく 木くらげ	かつお節 塩 こしょう 薄口しょうゆ カレー粉
	タロイモのから揚げ		タロイモ 小麦粉 でんぷん だいた油 三温糖		しょうゆ みりん
20日 (月)	牛乳	牛乳			
	☆《中身そば》				
	・沖縄そば		小麦粉 植物油脂(だいた)		塩 かん水
	・中身そば汁	ぶた中身 ぶたロース		しいたけ こんにやく ねぎ しょうが	塩 しょうゆ みりん 酒 かつお節 ぶた骨
	チキナーイリチー	ツナ 厚あげ(だいた) 糸けずり	米油	からし菜 もやし にんじん	しょうゆ 塩 こしょう
	紅いも団子		紅いも もち粉 さとう ごま だいた油		

21日 (火)	牛乳	牛乳			
	深川めし	あさり とり肉 ひじき 油あげ(だいた)	米 麦 米油	竹の子 にんじん ねぎ	薄口しょうゆ しょうゆ 塩 みりん 酒 かつお節 ポークブイヨン(とり肉、ぶた肉)
	根菜のきんぴら	ぶた肉 チキアギ(だいた)	白ごま 三温糖 ごま油 米油	ごぼう れんこん にんじん いんげん こんにやく	しょうゆ みりん 酒 七味唐辛子(ごま)
	鮭のゆずみそ焼き	鮭 赤・白みそ(だいた)	三温糖	ゆず	みりん
	くだもの			くだもの	
22日 (水)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	中華コーンスープ	とり肉 卵 絹ごしとうふ(だいた)	でんぷん	コーン 木くらげ チンゲン菜 長ねぎ	塩 しょうゆ みりん とりがら
	チンチャオロース	牛肉	でんぷん 米油	しょうが 赤ピーマン 黄ピーマン ピーマン 竹の子 にんじん	オイスターソース(だいた) しょうゆ 酒
魚のチリソースかけ	ホキ	小麦粉 でんぷん だいた油 ごま油 三温糖	にんにく しょうが 長ねぎ	ケチャップ 塩 酒 チリパウ ダー	
23日 (木) 山内幼 室川幼 欠食	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	厚あげと糸こんにやく の炒め	ぶた肉 厚あげ(だいた)	米油 でんぷん	にんにく こんにやく にんじん 玉ねぎ 白菜 ほうれん草 しょうが しいたけ	しょうゆ みりん 酒 塩
	はりはり漬け		白ごま 三温糖	大根 きゅうり たくあん(小麦)	酢
	納豆みそ	納豆(だいた) ツナ 麦みそ(だいた)	三温糖 米油	ねぎ しょうが	みりん
焼きのり	のり				
24日 (金)	牛乳	牛乳			
	コッペパン	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
	ポトフ	ウインナー (ぶた肉、だいた)	じゃがいも 米油	にんじん 玉ねぎ 白菜 セロリ パセリ	塩 こしょう とりがら ぶた骨
	●シーザーサラダ (卵)	ハム(ぶた肉、だいた、 とり肉) チーズ(乳)	マヨネーズ(卵、だいた、 りんご) 三温糖 クルトン(小麦、だいた、 乳)	キャベツ ほうれん草 赤ピーマン コーン	特濃酢(小麦) 塩 こしょう
	チキンのガーリック 焼き	とり肉		にんにく	塩 こしょう 白ワイン
27日 (月) 島袋小 山内中 欠食	牛乳	牛乳			
	あわごはん		米 あわ		
	大根のそぼろ汁	とりひき肉	米油 でんぷん	大根 玉ねぎ にんじん えのき茸 ねぎ しょうが	かつお節 薄口しょうゆ 塩 みりん
	白和え	とうふ(だいた) ツナ 白みそ(だいた)	三温糖 白練りごま	ほうれん草 にんじん こんにやく	特濃酢
	さばの甘酢かけ	さば 糸けずり	三温糖 でんぷん	玉ねぎ にんじん 長ねぎ しょうが	しょうゆ 酢 みりん 塩
28日 (火) 島袋小 3年生 安慶田小 6年生 中の町小 6年生 欠食	牛乳	牛乳			
	《ビビンバ》				
	・麦ごはん		米 麦		
	・肉みそ	牛ひき肉 ぶたひき肉 だいた 赤みそ(だいた)	三温糖 ごま油 米油	木くらげ しょうが にんにく	しょうゆ みりん 豆板醤
	・ナムル		白ごま 三温糖 ごま油	もやし 小松菜 にんじん	塩 しょうゆ 酢
	タイピーエン	イカ エビ うずらの卵	はるさめ 米油	白菜 にんじん 竹の子 木くらげ 絹さや	薄口しょうゆ みりん 酒 塩 こしょう とりがら
くだもの(小、中のみ)			くだもの		

～☆印は中学3年生のリクエストメニューです♪他のリクエストメニューは3月に登場するので、楽しみにしていて下さい！！～