

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。

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. Items include egg, milk, 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。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7品目です。除去食の提供はこのアレルゲン7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)・汁物です。

Table with 2 columns: 除去食対応アレルゲン7品目 and 卵・乳(乳製品) えび かに いか たこ ごま ※7月よりしらす・ちりめん・カエリは、えび・かにとして除去対象外となりました。

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。

Main menu table with columns: 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. Includes special days like 成人の日 and 七草献立.

Continuation of the menu table from the previous page, showing items for 11th, 12th, 15th, 16th, and 17th.



18日 (木) 幼稚園 欠食	牛乳	牛乳			
	ピラフ	鶏肉	米 麦 こめ油	玉ねぎ 人参 ピーマン 黄 ピーマン	ポークビヨン(豚肉・鶏肉) 白 ワイン マース こしょう
	いんげんのソテー	ベーコン(豚肉・大豆)	こめ油	しめじ いんげん 人参 コーン	おろしにんにく 醤油 マース こ しょう
	豆腐ハンバーグ	鶏肉 豆腐(大豆) 大豆た んぱく	ラード(豚肉) でんぶん 砂 糖	玉ねぎ	みりん 食塩
19日 (金)	牛乳	牛乳			
	きつねうどん	豚肉 油揚げ(大豆)	うどん(小麦) 三温糖 こめ 油	白菜 人参 長ねぎ しいた け 小松菜 生姜	醤油 みりん マース かつお節
	だいこん ばいりょう 大根の梅肉和え	糸けずり	三温糖	大根 きゅうり 梅肉(りんご・ 大豆)	酢
ししゃもフライ	ししゃも	小麦粉 パン粉(小麦) 大 豆油	しょうが	食塩 調味料(大豆)	
☆カレ ーの日☆ 22日 (月) 安慶田 中欠食	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	チキンカレー	鶏肉 鶏レバー	じゃがいも 三温糖 こめ油	玉ねぎ 人参 かぼちゃ ピーマン にんにく	カレールー(小麦・大豆) りんご ピューレ とんかつソース(りん ご) マース 鶏だし膏
	たくわん漬		白ゴマ 三温糖 ごま油	もやし きゅうり 人参 たく あん漬(小麦)	特濃酢(小麦)
ゆで卵	卵				
23日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	マーボー豆腐	沖縄豆腐(大豆) 絹ごし豆 腐(大豆) 豚ひき肉 大豆 赤みそ(大豆)	ごま油 でんぶん こめ油	玉葱 人参 たけのこ 長ね ぎ たら くるみ しいたけ 生姜 にんにく	豆板醤 甜面醤(小麦・大豆・ご ま) オイスターソース(かきエキ ス・大豆) 醤油 マース
	中華和え(イカ)	イカ	ごま 三温糖 ごま油	もやし きゅうり 人参	醤油 酢
く 呉だくさんしゅうまい	豚肉 鶏肉 ひじき	ラード(豚肉) でんぶん パ ン粉(小麦・大豆・乳) 砂糖 ごま油 小麦粉	キャベツ 玉ねぎ 生姜	醤油 オイスターソース(かきエ クス・大豆) 食塩 調味料(乳)	
☆給食 週間ス タート☆ 24日 (水)	牛乳	牛乳			
	クファージュシー	豚肉 ひじき ちきあぎ 油揚げ(大豆)	米 麦 こめ油	ごぼう 人参 竹の子 ねぎ しいたけ	醤油 酒 マース かつお節 ポークビヨン(豚肉・鶏肉)
	チヂンニイリチー	豚肉	三温糖 こめ油	島人参 金美人 人参 玉 ねぎ たら 糸こんにゃく	おろし生姜 おろしにんにく 酒 マース 醤油 かつお節
たいも あまからに 田芋の甘辛煮		田芋 でんぶん 大豆油 三温糖		醤油 みりん	
25日 (木) 幼稚園 欠食	牛乳	牛乳			
	コッパン	脱脂粉乳	小麦粉 砂糖		ショートニング(大豆) イースト 食塩
	県産ズッキーニの ミネストローネ	ベーコン(豚肉)	マカロニ(小麦)	人参 玉ねぎ キャベツ ズッキーニ トマト缶 にんに く	野菜ビヨン 鶏だし膏 マース こしょう
	パパイアサラダ	ツナ	三温糖 オリーブ油	パパイア きゅうり	マース 酢
さかな 魚のバジルチーズ焼き	ホキ チーズ(乳)	ノンエッグマヨネーズ(大豆・ りんご)		バジル粉	

26日 (金) 室川幼 欠食	牛乳	牛乳				
	麦ごはん		米 麦			
	イナムドゥチ	豚肉 カステラかまぼこ 甘みそ(大豆)			こんにゃく しいたけ ねぎ 生姜 大根	マース かつお節 豚骨
	タマナーチャンプルー	ツナ 沖縄豆腐(大豆)	こめ油		キャベツ 人参 からし菜 も やし	マース 醤油
	ミスダル	豚肉	すりゴマ 三温糖			醤油 みりん
29日 (月) 中の町 小・安慶 田小欠 食	牛乳	牛乳				
	麦ごはん		米 麦			
	●クーリジシ (卵)	豚肉 カステラかまぼこ 卵			しいたけ こんにゃく 冬瓜 ねぎ	醤油 マース 豚骨 かつお節
	クーブリチー	昆布 豚肉 ちきあぎ	三温糖 こめ油		人参 竹の子	マース 醤油 みりん 酒 かつ お節
	もずくと豆腐のチキアギ	すり身 豆腐(大豆) もずく 大豆たんぱく	でんぶん 砂糖 油(大豆)		生姜	食塩
たんかん				たんかん		
☆給食 週間最 終日☆ 30日 (火)	牛乳	牛乳				
	アーサそば(めん)		沖縄そば(小麦・大豆)			
	アーサそば(汁)	豚肉 アーサ かまぼこ	こめ油		しいたけ ねぎ 生姜	みりん 酒 醤油 薄口しょうゆ マース みりん 豚骨 かつお節
	ミミガーの和え物	ミミガー			きゅうり もやし 人参	和風ドレッシング(小麦・大豆・り んご)
べいも 紅芋のかりんとう		紅芋 大豆油 三温糖 水 あめ 黒糖				
31日 (水)	牛乳	牛乳				
	キムたくチャーハン	豚肉	米 麦 こめ油		白菜キムチ(大豆) たくあん 漬(小麦) グリーンピース 玉ねぎ 人参 しめじ にん にく	薄口しょうゆ ポークビヨン(豚 肉・鶏肉) マース
	チンゲン菜炒め	豚肉	ごま油		チンゲン菜 人参 玉ねぎ エリンギ もやし 竹の子 に んにく 生姜	オイスターソース(かきエキス・大 豆) 醤油 酒 みりん
しそ巻ききょうざ	豚肉 鶏肉 卵白	ラード(豚肉) 植物油(ごま・ 大豆) 小麦粉 水あめ 砂 糖 でんぶん		キャベツ 玉ねぎ しその葉 たら	ガラスープ(鶏肉・豚肉・ゼラチ ン) 醤油 食塩 ポークエキス (乳・豚肉) チキンエキス(ごま・ 大豆・鶏肉・豚肉)	

## 全国学校給食 週間

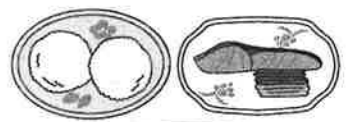
毎年1月24日～30日までの一週間は「全国学校週間」と定められています。  
この習慣は沖縄市第一調理場でも特に力を入れて沖縄の郷土料理や地場産物を取り入れていますので楽しみにしてくださいね。  
給食のはじまりは、明治22年に山形県鶴岡町の小学校で、昼食を持ってこれない子どもたちに、おにぎりや塩鮭、漬物を提供したことがきっかけだと言われています。現在は給食の内容も充実し、教育の一環として重要な役割を果たしています。  
この機会に、学校給食の意義や役割について関心を高め、食べ物の大切さを考え自分の食生活も見つめなおしてみましょう。



# 1月給食だより



昔の給食



明治22年・日本初の給食