

4月学校給食予定献立表(アレルギー詳細)  
小学校1年生用

○給食費は期限内に納めましょう。○食材の都合により献立の変更をすることがあります。

※しょうゆ、薄口しょうゆ、酢、特選酢のアレルギー食材については、月はじめで使用した日のみ記載しています。その日以降については記載していませんが、アレルギーは同じになっています。

※食材の産地については、沖繩市立学校給食センターのホームページに記載していますので、こちらにてご確認ください。

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
8日 (金) ☆入学式	紅白かるかん (卵、山いも)	卵白 あずき	山いも粉 グラニュー糖 米粉		
11日 (月) 補食給食	牛乳	牛乳			
	テーブルロール	脱脂粉乳	小麦粉 さとう バター ショートニング(だいた)		イースト 塩
	ウインナー(ぶた肉、だいた)	ウインナー(ぶた肉、だいた)			
	くだもの			くだもの	
12日 (火) 補食給食	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	魚の西京焼き	鮭 白みそ(だいた)	三温糖		みりん 酒
	くだもの			くだもの	
13日 (水) 補食給食	牛乳	牛乳	米 さとう		塩
	ゆかりごはん		パン粉 でんぷん さとう 小麦粉	玉ねぎ しょうが	塩 ポークエキス
	ポーク焼売(ぶた肉、小麦)	ぶた肉		くだもの	
	くだもの				
14日 (木) 補食給食	牛乳	牛乳			
	あわごはん		米 あわ		
	五目厚焼き卵(卵、乳、小麦、とり肉、だいた)	卵 とり肉 チーズ	だいた油 なたね油 さとう でんぷん	玉ねぎ にんじん ほうれん草 しいたけ	しょうゆ(小麦、だいた) かつお節エキス 塩
	くだもの			くだもの	
15日 (金) 補食給食	牛乳	牛乳			
	蓮綿パン	脱脂粉乳	小麦粉 さとう バター ショートニング(だいた)		塩 イースト
	魚のマスタード焼き	ホキ	マヨネーズ(卵、だいた、りんご)	パセリ	マスタード 塩
	チーズ	チーズ			
	くだもの			くだもの	
18日 (月)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	チキンカレー	とり肉 だいた 脱脂粉乳	じゃがいも 米油 薄力粉 マーガリン(乳、だいた、ぶた肉)	セロリ にんじん ごぼう 玉ねぎ ピーマン かぼちゃ なす にんにく りんご	ぶた骨 とりがら カレー粉 塩 ウスターソース(りんご、だいた) カレー粉(小麦、だいた、とり肉、 牛肉) チョップネ(りんご) 赤ワイン デミグラスソース(小麦、乳、牛肉、 とり肉、ぶた肉、だいた) ケチャップ
	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)	酢
	ゆで卵	卵			
	牛乳	牛乳			
	あわごはん		米 あわ		
19日 (火)	筑前煮	とり肉 だいた	里いも 三温糖 米油 ごま油	青豆 にんじん ごぼう こんにやく れんこん 竹の子 絹さや しいたけ	しょうゆ みりん かつお節
	●おかか和え(エビ、カニ)	しらすぼし(エビ、カニ) 糸けずり	三温糖	白菜 きゅうり しめじ にんじん	しょうゆ 酢 塩
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ チーズ 卵 青のり	薄力粉 だいた油		塩



○給食費は期限内に納めましょう。○食材の都合により献立の変更をすることがあります。

※しょうゆ、薄口しょうゆ、酢、特選酢のアレルギー食材については、月はじめで使用した日のみ記載しています。その日以降については記載していませんが、アレルギーは同じになっています。

※食材の産地については、沖縄県立学校給食センターのホームページに記載していますので、こちらにてご確認ください。

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
8日 (金)	牛乳	牛乳			
	赤飯	さざげ	米		塩
	イナムトウチ	ぶたロース 甘口白みそ(だいたいず) カステラかまぼこ(卵)		大根 ねぎ しいたけ こんにやく	塩 かつお節 ぶた骨
	クーブイリチー	こんぶ ぶた肉 チキアギ	三温糖 米油	切干大根 にんじん こんにやく	しょうゆ(小麦、だいたいず) みりん 酒 かつお節
11日 (月)	紅白なます		三温糖	大根 にんじん	特選酢(小麦) 塩
	紅かかん(卵、山いも)	卵白 あずき	山いも粉 グラニュー糖 米粉		
	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(だいたいず)		イースト 塩
12日 (火)	クラムチャウダー	あさり ベーコン(ぶた肉、だいたいず) 脱脂粉乳 生クリーム	じゃがいも 米油 薄力粉 マーガリン(乳、だいたいず、ぶた肉)	玉ねぎ にんじん マッシュルーム セロリ パセリ	塩 こしょう とりがら
	アスパラサラダ		オリーブ油 三温糖	アスパラ キヤベツ にんじん コーン	酢(小麦) 塩 こしょう
	ウインナー(ぶた肉、だいたいず)	ウインナー(ぶた肉、だいたいず)			
	牛乳	牛乳			
13日 (水)	鶏ごぼうおこわ	とり肉 油あげ	米 もち米 三温糖 米油	ごぼう にんじん しいたけ 青豆	しょうゆ 酒 みりん かつお節 ポークブイヨン(とり肉、ぶた肉)
	●千草和え(卵)	卵	三温糖 白ごま でんぷん	ほうれん草 キヤベツ にんじん	しょうゆ 酢 塩
	魚の西京焼き	鮭 白みそ(だいたいず)	三温糖	くだもの	みりん 酒
	牛乳	牛乳			
14日 (木)	あわごはん		米 麦		
	ソーキ汁	豆腐 ぶたひき肉 だいたいず 甜麺醤(小麦、だいたいず、ごま) 赤みそ(だいたいず)	三温糖 ごま油 でんぷん 米油	玉ねぎ にんじん 竹の子 長ねぎ にら 木くらげ しいたけ しょうが にんにく	豆板醤 オイスターソース(だいたいず) しょうゆ 塩
	からし菜炒め	ハム(ぶた肉、だいたいず、とり肉)	はるさめ 白ごま ごま油 三温糖	わらび せんまい 竹の子 ふき 木くらげ えのき草 きゅうり にんじん シークワサー	薄口しょうゆ(小麦、だいたいず) 塩
	五目厚焼き卵(卵、乳、小麦、とり肉、だいたいず)	ぶた肉	パン粉 でんぷん さとう 小麦粉	玉ねぎ しょうが	塩 ポークエキス
15日 (金)	牛乳	牛乳			
	あわごはん		米 あわ		
	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
	からし菜炒め	ツナ 厚あげ 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
18日 (月)	牛乳	牛乳			
	スバゲティポリタン	ベーコン(ぶた肉、だいたいず) チーズ	スパゲティ 米油	にんじん 玉ねぎ ピーマン マッシュルーム にんにく	トマトピューレ ケチャップ こしょう ウスターソース(りんご、だいたいず) 塩 ポークブイヨン(とり肉、ぶた肉)
	ピーンズサラダ	ひよこ豆 レッドキドニー 白いんげん ハム(ぶた肉、だいたいず、とり肉)	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
	魚のマスタード焼き	ホキ	マヨネーズ(卵、だいたいず、りんご)	パセリ	マスタード 塩
18日 (月)	牛乳	牛乳			
	チーズ	チーズ			
	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
18日 (月)	チキンカレー	とり肉 だいたいず 脱脂粉乳	じゃがいも 米油 薄力粉 マーガリン(乳、だいたいず、ぶた肉)	セロリ にんじん 玉ねぎ ピーマン かぼちゃ なす にんにく りんご	ぶた骨 とりがら カレー粉 塩 ウスターソース(りんご、だいたいず) カレーパウダー(小麦、だいたいず、とり肉、 牛肉) チョコネ(りんご) 赤ワイン デミグラスソース(小麦、乳、牛肉、 とり肉、ぶた肉、だいたいず) ケチャップ
	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、だいたいず)	酢
	ゆで卵	卵			

19日 (火)	牛乳	牛乳	米 あわ						
	あわごはん								
20日 (水)	筑前煮	とり肉 だいず	里いも 三温糖 米油 ごま油	青豆 にんじん ごぼう こんにやく れんこん 竹の子 絹さや しいたけ					しょうゆ みりん かつお節
	●おおか和え(エビ、カニ)	しらすぼし(エビ、カニ) 糸けずり	三温糖	白菜 きゅうり しめじ にんじん					しょうゆ 酢 塩
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ チーズ 卵 青のり	薄力粉 だいず油						塩
	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(だいず)						イースト 塩
	ベジタブルスープ	とり肉 あさり	マカロニ	大根 にんじん 玉ねぎ キャベツ セロリ いんげん トマト					トマトソース(だいず) 塩 こしょう しょうゆ とりから
	ポテトステーキ	ベーコン(ぶた肉、だいず)	じゃがいも 米油 マーガリン(乳、だいず、ぶた肉)	玉ねぎ ピーマン 赤ピーマン					塩 こしょう
	チキンのマーマレード焼き	とり肉	マーマレード						赤ワイン しょうゆ 塩 こしょう
	牛乳	牛乳							
	硬ジューシー	ぶた肉 ひじき 油揚げ	米 麦 米油	にんじん ごぼう こんにやく しいたけ ねぎ					しょうゆ みりん 酒 塩 かつお節 ポークブイヨン(とり肉、ぶた肉)
21日 (木)	ハバヤイリチー	厚あげ ツナ	米油	ハバヤイ にんじん いら					塩 薄口しょうゆ
	魚のアーサーあんかけ	ホキ アーサー	薄力粉 でんぷん だいず油 三温糖	にんじん 玉ねぎ レモン					塩 こしょう 酒 しょうゆ 酢
22日 (金) 宮里小 欠食	くだもの			くだもの					
	牛乳	牛乳							
	《そぼろごはん》								
	・麦ごはん		米 麦						
	・三色そぼろ	とり肉 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
	若竹汁	絹ごしとうふ、わかめ		竹の子 ほうれん草 にんじん 長ねぎ えのき茸					酒 薄口醤油 塩 かつお節
	鮭の塩焼き	鮭							塩 こしょう 酒
	牛乳	牛乳							
	《沖縄そば》								
	・沖縄そば		中力粉 サラダ油						塩 かん水
25日 (月)	・そば汁	ぶた肉 かまぼこ		ねぎ しいたけ しょうが					みりん 酒 塩 しょうゆ ぶた骨 かつお節
	タマナーチャンプルー	ツナ とうふ	米油	キャベツ にんじん からし菜 もやし					塩 しょうゆ
	わかさぎのから揚げ	わかさぎ	だいず油 薄力粉 でんぷん						塩 こしょう ガーリックパウダー
	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、だいず、ぶた肉)	にんじん 玉ねぎ 大根葉 黄ピーマン マッシュルーム					ケチャップ パプリカ粉 塩 こしょう ポークブイヨン(とり肉、ぶた肉)
	・薄焼き卵 (卵、小麦、だいず)	卵	でんぷん 植物油						塩
	・一口ケチャップ								ケチャップ
	●ひじきサラダ(卵)	ひじき ツナ	白ごま 三温糖 ごま油 マヨネーズ(卵、だいず、りんご)	にんじん キャベツ きゅうり 青豆 コーン					しょうゆ 酢 塩 こしょう
	バナナ	バナナ		バナナ					
26日 (火)	牛乳	牛乳							
	美ごはん		米 麦						
	春雨スープ	ハム(ぶた肉、だいず、とり肉)	はるさめ	しいたけ 小松菜 白菜 にんじん 長ねぎ 木くらげ					しょうゆ みりん 塩 かつお節 とりから
	チンジャオロース	牛肉	でんぷん 米油	しょうが ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン 竹の子 にんじん					オイスターソース(だいず) しょうゆ 酒
	さつまいもとナッツの甘がら め		さつまいも だいず油 アーモンド カシューナッツ くるみ 三温糖						みりん しょうゆ
	牛乳	牛乳							
	あわごはん		米 あわ						
	肉じゃが	ぶた肉	じゃがいも 三温糖 米油	しょうが 玉ねぎ にんじん いんげん こんにやく しいたけ					しょうゆ みりん 酒 かつお節 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
	魚のゆずみそソースかけ	さば 甘口白みそ(だいず)	三温糖						みりん

## 入学・進級おめでとうございます

給食センター職員一同、安心安全でおいしい給食作りに取り組みでいきますので、1年間よろしくお願ひします。