

平成28年度 12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
第二調理場
☎098-937-2700

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 パナナ 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(和えもの・サラダ類など)です。

除去食対応アレルゲン6品目	卵(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』の除去対象です。
---------------	--

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。

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 (木)	牛乳	牛乳			
	あわごはん		米 あわ		
	がめ煮	とり肉 油あげ(大豆) ちくわ 結び昆布	三温糖	人参 ごぼう しいたけ こんにやく れんこん 竹の子 絹さや	塩 しょうゆ(小麦 大豆) かつお節 酒
	魚のみそ焼き	さわら 赤みそ(大豆) 白みそ(大豆)	三温糖	生姜	みりん 酒
	たくあん漬け		白ごま 三温糖	きゅうり 大根 たくあん漬け(小麦)	特濃酢(小麦)
2日 (金)	牛乳	牛乳			
	《しょうゆラーメン》 中華麺		小麦粉 植物油脂(大豆)		塩 かん水
	しょうゆスープ	ぶた肉 なんと(大豆) わかめ	白ごま ごま油	キャベツ もやし コーン 生姜 にんにく	ぶた骨 とりがら しょうゆ 塩 中華の素 (小麦・乳・大豆・牛・豚・鶏)
	厚あげの中華炒め	ぶた肉 厚あげ(大豆)	でん粉 大豆油 ごま油	人参 玉ねぎ はくさい 竹の子 チンゲン菜 木くらげ 長ねぎ にんにく しいたけ	しょうゆ みりん 酒 オイスターソース(大豆) とりがら 塩
春巻き	植物性たん白(大豆)	さとう はるさめ ごま油 ラード 小麦粉 大豆油	くわい 人参 玉ねぎ キャベツ	オイスターソース(大豆) チキンエキス ゼラチン しょうゆ	
5日 (月) 美里小 欠食	牛乳	牛乳			
	クファージュシー	ぶた肉 ひじき 大豆	米 麦 大豆油	だいこん葉 人参 玉ねぎ	しょうゆ 薄口しょうゆ(大豆) 塩 かつお節 酒
	タマナーチャンプルー	厚あげ(大豆) ちきあぎ	大豆油	キャベツ もやし	しょうゆ 塩
	魚の塩こうじ焼き	さんま			塩こうじ
	くだもの			くだもの	

6日 (火) 宮里中 1年生 欠食	牛乳	牛乳			
	《もずく丼》 麦ごはん もずく炒め		米 麦		
		もずく 豚ひき肉 大豆	でん粉 大豆油 三温糖	人参 玉ねぎ ピーマン	しょうゆ みりん 塩 かつお節
	のっぺい汁	とり肉	さといも でん粉	ズッキーニ 大根 ごぼう 人参 しいたけ こんにやく 絹さや	しょうゆ 薄口しょうゆ かつお節 塩 みりん
	ちくわの マヨネーズ焼き	ちくわ 脱脂粉乳 粉チーズ(乳) 糸げずり あおのり 牛乳	マヨネーズ (卵・大豆・りんご)		マスタード
7日 (水) 宮里中 1・2年 欠食	牛乳	牛乳			
	バジルスパゲティ	ベーコン(ぶた肉・大豆) 粉チーズ(乳)	スパゲティ(小麦) オリーブ油 大豆油	玉ねぎ 人参 しめじ バジル にんにく ジェノバペースト(乳)	塩 しょうゆ
	カリフラワーの ガーリックソテー		じゃがいも アーモンド 大豆油	カリフラワー エリンギ にんにく パセリ	しょうゆ 塩 こしょう
	魚のサルサ ソースがけ	ホキ	オリーブ油	トマト 玉ねぎ レモン果汁	ケチャップ チリパウダー 塩 こしょう
8日 (木) 宮里中 1・2年 欠食	牛乳	牛乳			
	あわごはん		米 あわ		
	はるさめスープ	わかめ 油あげ(大豆)	はるさめ じゃがいも 白ごま	長ねぎ えのき	かつお節 みりん 塩 薄口しょうゆ とりがら
	●ナムル(卵)	錦糸卵	白ごま すりごま 三温糖 ごま油	もやし 小松菜 大根	薄口しょうゆ 酢(小麦) 豆板醤
	レバーの南蛮漬け	ぶたレバー	小麦粉 でん粉 大豆油 三温糖	長ねぎ 人参 きゅうり	しょうゆ みりん 酢
9日 (金) 美原小 5年生 宮里中 2年生 欠食	牛乳	牛乳			
	五穀ごはん		米 黒紫米 もちきび 押麦 胚芽米 発芽玄米		
	チキンカレー	とり肉 大豆 脱脂粉乳	じゃがいも 小麦粉 マーガリン(乳・大豆・ぶた肉) 大豆油	玉ねぎ 人参 セロリ かぼちゃ りんご ブルーベリー	赤ワイン カレー粉 塩 カレーウ(小麦・大豆・鶏・牛) ウスターソース(大豆・りんご)
	フルーツポンチ			ぶどう パイン みかん 黄桃 シークワーサー果汁	
	クリスマスケーキ (美里小・コザ小 北美小のみ)	たまご 生クリーム(乳)	薄力粉 無塩バター(乳) クルミ グラニュー糖 チョコチップ(大豆・乳) こめ油		ベーキングパウダー ココア

12日 (月)	牛乳	牛乳			
	あわごはん		米 あわ		
	じゃいもキムチ	ぶた肉	じゃがいも 大豆油 三温糖	玉ねぎ 白菜 人参 りんご にんにく 生姜 にら しいたけ 糸こんにゃく	しょうゆ 昆布エキス 唐辛子 かつおエキス(さば) みりん 酒 かつお節
	●しらす和え (エビ・カニ)	しらす(エビ・カニ) わかめ 糸けずり	三温糖	きゅうり 大根	しょうゆ 酢
豆腐のきのこ あんかけ	とうふ(大豆)	小麦粉 でん粉 大豆油 三温糖	しめじ 赤ピーマン えのき 黄ピーマン	しょうゆ みりん かつお節	
13日 (火) 美里中 1・2年 欠食	牛乳	牛乳			
	コッペパン	脱脂粉乳	中力粉(小麦) さとう ショートニング(大豆)		イースト 塩
	ビーンズスープ	大豆 豆乳(大豆) ガルバンゾー レッドキドニー マローファットピース	じゃがいも 押麦 でん粉 大豆油	玉ねぎ マッシュルーム	とりがら 塩
	アスパラベーコン	ベーコン (ぶた肉・大豆)	大豆油	アスパラ にんにく 人参 しめじ 竹の子	塩 こしょう
魚のパン粉焼き	まぐろ あおのり	パン粉(小麦・大豆) オリーブ油			
14日 (水) 美里中 1・2年 越来中 2年生 欠食	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	五目煮	とり肉 厚あげ(大豆) 結び昆布 大豆 ちくわ	さといも 三温糖 大豆油	人参 大根 しいたけ れんこん こんにゃく	しょうゆ 塩 酒 かつお節
	ごぼうのごま和え	豆乳(大豆) ハム(ぶた肉・大豆・とり肉)	アーモンド ねりごま 白ごま 大豆油 三温糖	ごぼう 人参 きゅうり	しょうゆ
カエリとクルミの 甘がらめ	カエリ(エビ カニ)	くるみ 白ごま 水あめ 三温糖		しょうゆ	
15日 (木) 美里中 1・2年 越来中 2年生 欠食	牛乳	牛乳			
	玄米ごはん		米 発芽玄米		
	いなむどうち	三枚肉 甘口みそ(大豆) かすてらかまぼこ(卵)		しいたけ 冬瓜 こんにゃく	かつお節 塩 ぶた骨
	スンシーイリチー	ぶた肉 ちきあぎ 細切こんぶ	大豆油	スンシー 小松菜 人参	かつお節 しょうゆ みりん ぶた骨 塩
紅いも団子		もち粉 白ごま さとう 白玉粉 ラード 大豆油 紅いも		塩	
16日 (金) 美里中 2年生 越来中 2年生 欠食	牛乳	牛乳			
	エビピラフ	エビ レンズ豆 ひよこ豆 大豆	米 麦 オリーブ油 大豆油	人参 玉ねぎ	こしょう 塩 とりがら 白ワイン
	コールスローサラダ	とりささみ	三温糖 ごま油	キャベツ きゅうり もやし コーン	薄口しょうゆ 酢 りんご酢
魚のムニエル	鮭	小麦粉 オリーブ油		塩 こしょう	

19日 (月) 越来小 コザ小 北美小 欠食	牛乳	牛乳			
	コッペパン	脱脂粉乳	中力粉(小麦) さとう ショートニング(大豆)		イースト 塩
	オートミール ポタージュ	白花豆 白いんげん豆 生クリーム(乳) 牛乳 ベーコン(ぶた肉・大豆)	オートミール 大豆油	玉ねぎ 人参 セロリ パセリ	とりがら 塩 こしょう
	●かぼちゃと ズッキーニのサラダ (卵)	レッドキドニー	マヨネーズ(卵・大豆・りんご) 三温糖	かぼちゃ ズッキーニ きゅうり グリーンピース	塩 こしょう
くだもの (小学校のみ)				くだもの	
クリスマスケーキ (中学校のみ)	たまご 生クリーム	薄力粉 無塩バター(乳) クルミ グラニュー糖 チョコチップ(大豆・乳) こめ油			ベーキングパウダー ココア
20日 (火)	牛乳	牛乳			
	あわごはん		米 あわ		
	パパイヤンブシー	ぶた肉 厚あげ(大豆) ポール天	三温糖	パパイヤ いんげん こんにゃく	しょうゆ 酒 みりん 塩 かつお節
	小魚と昆布の 佃煮	しらす(エビ・カニ) こんぶ 糸けずり	白ごま 三温糖	人参 しいたけ	しょうゆ みりん 酢
だし巻卵	たまご	さとう でん粉 植物油(ごま・大豆)		かつおだし汁(小麦) 食酢(りんご) 食塩	
21日 (水) ★冬至献立	牛乳	牛乳			
	冬至ジュシー	ぶた肉 細切こんぶ 油あげ(大豆)	米 田いも 大豆油	人参 しいたけ ねぎ	かつお節 ぶた骨 酒 しょうゆ 塩
	ぐるくんから揚げ	ぐるくん	小麦粉 でん粉 大豆油		塩 こしょう
	白菜の磯和え	刻みのり	三温糖	白菜 きゅうり	薄口しょうゆ 塩 酢
くだもの				くだもの	
22日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	チキンストロガノフ	とり肉 生クリーム(乳)	じゃがいも 小麦粉 マーガリン(乳・大豆・ぶた肉) 大豆油	にんにく 玉ねぎ 人参 マッシュルーム しめじ アスパラ パセリ トマト エリンギ	ウスターソース(大豆・りんご) 赤ワイン とりがら 塩 こしょう デミグラスソース (小麦・乳・牛肉・鶏肉・豚肉・大豆)
	温野菜サラダ		さつまいも 三温糖 ごま油	プロッコリー 人参 カリフラワー コーン キャベツ	しょうゆ 酢 塩
クリスマスケーキ (越来小 美里小のみ)	たまご 生クリーム(乳)	薄力粉 無塩バター(乳) クルミ グラニュー糖 チョコチップ(大豆・乳) こめ油			ベーキングパウダー ココア