

# 平成28度4月 学校給食予定(アレルギー詳細)献立表 (一年生用)

沖縄市立学校給食センター  
第二調理場  
TEL:098-937-2700

入学おめでとうございます。新一年生は4月15日(金)までは補食給食で、18(月)から完全給食になります。

● 食材、その他の都合により、材料や献立の変更をすることがあります。

● 醤油は(小麦・大豆)、酢、特濃酢は(小麦)の成分を含んでいます。月はじめで使用した日のみ(小麦・大豆)、(小麦)と表示しています。その日以降は表示はしませんが、アレルゲンは同じです。

曜日	献立名	赤の食品 (主に体を作る)	黄の食品 (主にエネルギーになる)	緑の食品 (主に体の調子を整える)	調味料
8日 (金) 入学式	かるかん(紅芋)	卵白 牛乳	うるち米 紅芋 山芋 砂糖		食塩
牛乳	牛乳				
牛乳	脱脂粉乳(乳)		小麦粉 砂糖 ショートニング(大豆)		イースト 食塩
11日 (月) ブルーベリージャム くだもの	ブルーベリージャム		水あめ 砂糖	ブルーベリー いちご	
牛乳	牛乳				
麦ごはん	しそ味ひじき	ひじき	砂糖 植物油脂 水あめ	しその実	醤油(小麦・大豆) 塩
ブチトマト	ブチトマト			ブチトマト	
牛乳	牛乳				
やきいも	チーズ入りちくわの 磯辺揚げ	チーズ入りちくわ(乳) 艹 青のり	さつまいも		
13日 (水) もずくの酢の物	もずく				
牛乳	牛乳				
もちきびごはん	魚の黄金焼き	ホキ チーズ(乳)	米 もちきび パン粉(小麦粉・大豆)	クリームコーン	塩 こしょう
14日 (木) ぶりかけ	ぶりかけ	かつお削り節 昆布	砂糖 植物油脂	広島菜 京菜 大根葉 かぼちゃ 赤しそ 人参	みりん 塩
くだもの	もずく		三温糖	しょうが シーカワーサー でこぼん	かつお節 醤油 醋(小麦) みりん
牛乳	牛乳				
麦ごはん	納豆みそ	納豆(大豆) 麦みそ(大豆)	大豆油 三温糖	ねぎ	酒
15日 (金) のり	のり				
フルーツ白玉				ミックスフルーツ缶詰:黄桃(も も)・洋梨・ぶどう・パイン。 チエリー・砂糖 オレンジジュース	
牛乳	牛乳				
麦ごはん	魚の人参ソース焼き	ホキ 白みそ(大豆)	米 麦 マヨネーズ(卵・大豆・りんご)	人參 ピーマン 赤ピーマン コーン キャベツ	
ピーマンソテー	無添加ワインナー(豚肉・大豆)		大豆油		醤油 塩 こしょう
豆と穀物のスープ	ガルバンゾー えんどう 大豆 レンズ豆 あずき 無添加ベーコン(豚肉・大豆)		玄米 赤米 黒米 もち麦 押麦 大豆油	玉葱 人參 セロリ パセリ	鶏骨 醤油 塩 こしょう
牛乳	牛乳				
ごはん	マーボー豆腐	豚ひき肉 豆腐(大豆) 赤みそ(大豆)	米	玉葱 人參 たけのこ にら ごま油(ごま・大豆) でん粉 大豆油	甜麵醤(小麦・大豆・ごま) 塩 豚骨 豆板醤(大豆)
19日 (火) ごぼうとナッシュの蜜がらめ くだもの	ごぼうとナッシュの蜜がらめ くだもの			アーモンド ごま 小麦粉 大豆油 三温糖 水あめ	ごぼう 黄桃(もも)

	牛乳 麦ごはん	牛乳 鶏肉 切り干し大根炒め もずくのすまし汁 くだもの	米 麦 三温糖 はちみつ 三温糖 大豆油 もずく 豆腐(大豆) 卵	にんにく 切り干し大根 人参 えのき草 人参 ねぎ 清見みかん	醤油 みりん 酒 塩 醤油 塩 かつお節 だし昆布 醬油 塩
20日 (水)	牛乳 麦ごはん	牛乳 ケファジューシー スルルーグワーの から揚げ	米 麦 大豆油 小麦粉 でん粉 大豆油 小麦粉 黒糖	ごぼう 人参 ねぎ しいたけ 小松菜 もやし 大根 人参 きゅうり	かつお節 醬油 酒 塩 塩 こしょう がーリックパウダー ベーキングパウダー
21日 (木)	牛乳 麦ごはん	豚肉 大豆 昆布 ちきあき きひなご	三温糖 小麦粉 でん粉 大豆油		
22日 (金)	牛乳 コッペパン	わかめ 甘口白みそ(大豆) 卵	三温糖 小麦粉 黒糖		
23日 (土)	牛乳 パンキンスープ	牛乳 鮭 赤・白みそ(大豆) 白いんげん豆 生クリーム(乳) 鶏肉	小麥粉 砂糖 ショートニング(大豆) マヨネーズ(卵・大豆・りんご) 三温糖 マーガリン(乳・大豆・豚肉) 小麦粉 じゃがいも		イースト 食塩
24日 (日)	牛乳 麦ごはん	プロッコリーとしめじの ソテー	無添加ワインナー(豚肉・大豆)	プロッコリー しめじ 人参 二ユーサマー	醤油 塩 こしょう
25日 (月)	牛乳 麦ごはん	ビーフカレー ゆでたまご	牛乳 牛肉 大根ピクルス	じやがいも 小麦粉 大豆油 マーガリン(乳・大豆・豚肉) ごま 砂糖	人参 玉葱 ピーマン セロリ かほちや 玉葱 セロリ バセリ 鶏骨 塩 こしょう
26日 (火)	牛乳 もちきびごはん	大根ピクルス	牛乳 もちきび さんま 昆布	大根 ピクルス べつたら漬 酢 塩	豚骨 チツブ(りんご) カレー粉 カレールウ(小麦・大豆・鶏肉・ 大豆) 塩
27日 (水)	牛乳 梅ごはん	牛乳 豚肉の生姜焼き 磯和え くだもの	牛乳 もちきび さんま 昆布 ちきあぎ 豆腐(大豆) ツナ 油揚げ(大豆) 赤・麦みそ(大豆) アーモンド	梅肉 からし菜 人参 キャベツ もやし 人参 ねぎ 大根 ピクルス べつたら漬 酢 塩	醤油 醤油 塩 かつお節 塩
28日 (木)	牛乳 中身そば 芋天ぶら ふだん草のごま和え	牛乳 豚肉 昆布 豚肉 中身 豚肉 卵 ごま	米 大豆油 ごま 三温糖 ごま 三温糖 ごま油(ごま・大豆) 三温糖 ごま油(ごま・大豆)	大根 人参 ねぎ かりかり梅 しょうが チンゲン菜 白菜 きゅうり 人參 清見みかん いたけ ねぎ さつま芋 小麦粉 大豆油 ふだん草 きゅうり 人参	かつお節 醬油 みりん 酒 醤油 みりん 酒 醤油 醤 豚骨 かつお節 醬油 塩 塩 酢 塩

### 【食物アレルギーに関するこどつについて】

- ・アレルギー表示義務食品と表示推奨食品あわせて、以下の27品目を表示しています。
- 卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そば・あわび・いか・いくら・オレンジ・くるみ・さば・さけ・キウイ・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・ごま・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・カシュー・ナッツ
- ・上記27食品以外にも、ちりめんとカエリはえびやかにが混ざる漁法で採取していることから表示します。(除去食の対象になります)
- ・食物アレルギー除去の料理が提供される場合は、献立名の前に●印が付き、献立名の後ろにアレルゲンが表示されます。

例: ●ノバイヤサラダ(卵)

・加工食品は、原材料を分解したものではなく、アレルゲンのみを表示しています。

# 平成28度 4月 学校給食予定(アレルギー詳細)献立表

(小学二年生～中学三年生用)

沖縄市立学校給食センター  
第二調理場  
TEL:098-937-2700

●食材、その他の都合により、材料や献立の変更をすることがあります。

●醤油は(小麦・大豆)、酢、特濃酢は(小麦)の成分を含んでいます。月はじめで使用した日のみ(小麦・大豆)、(小麦)と表示しています。その日以降は表示はしませんが、アレルゲンは同じです。

曜日	献立名	赤の食品 (主に体を作る)	黄の食品 (主にエネルギーになる)	緑の食品 (主に体の調子を整える)	調味料
8日 (金)	牛乳 黒米ごはん イナムドウチ 干切りイリチー 小松葉ともやしの ごま和え かるかん(紅芋)	牛乳 豚肉 かまぼこ 甘口白みそ(大豆) こんぶ 豚肉 ちきあげ	米 黒米 大豆油 三温糖 すりごま ねりごま 三温糖 ごま油(ごま・大豆) 紅芋かるかん(卵・乳・やまいも)	こんにゃく しいたけ 切干し大根 こんにゃく 小松菜 もやし きゅうり 人参	豚骨 かつお節 塩 かつお節 醤油(小麦・大豆) みりん 酒 塩 醤油 酢(小麦)
11日 (月)	牛乳 ながよしパン ビーンズシシュー ほうれん草オムレツ 糸寒天サラダ ブルーン	牛乳 鶏肉 牛乳 レッドキドニー カルバソウ マローフアットピース ホワイトルウ(小麦・乳・大豆・鶏 肉・牛肉) 生クリーム(乳)	小麦粉 砂糖 ヨートング(大豆) じゃがいも 小麦粉 バター(乳) 大豆油 ごま オリーブオイル 三温糖 糸寒天 キャベツ きゅうり 黄ピーマン	玉葱 人参 アスパラガス 鶏骨 塩 こしょう	イースト 食塩
12日 (火)	牛乳 麦ごはん さばの塩焼き アーサ入りゆし豆腐 野菜炒め ナツツと小魚	牛乳 高菜 チーズ入りちくわの 磯辯揚げ ほうれん草と白菜の おかか和え もずくの酢の物	米 麦 さば ゆし豆腐(大豆) アーサ 豚肉 カタクチイワシ	大豆油 アーモンド かぼちゃの種 植物油 ごま 砂糖	ねぎ キヤベツ 人参 玉葱 ピーマン いたらもやし ブルーン
13日 (水)	牛乳 高菜ごはん チーズ入りちくわの 磯辯揚げ ほうれん草と白菜の おかか和え もずくの酢の物	牛乳 油揚げ(大豆) チリメン(えび・かに) チーズ入りちくわ(乳) 卵 青のり ツナ 糸けずり もずく	米 麦 米サラダ油 大豆油 ごま 小麦粉 大豆油 ごま 三温糖 ごま 三温糖 ごま 三温糖 牛乳	高菜漬け(大豆・小麦) 人参 キヤベツ 人参 玉葱 ピーマン にら もやし 塩 麦芽糖	塩 かつお節 醤油 塩 かつお節 醤油 塩 醤油 塩
14日 (木)	牛乳 もちきびごはん 魚の黄金焼き 五目煮 みそ汁 くだもの	牛乳 ホキ チーズ(乳) 大豆 昆布 鶏肉 赤・白みそ(大豆) 牛乳	米 もちきび パン粉(小麦粉 大豆) 大豆油 三温糖 じやが芋 牛乳	白菜 ほうれん草 人参 じょうが シーカーサー <sup>1</sup> じょうが シーカーサー <sup>2</sup> 白菜 えのき草 ねぎ でこぼん	醤油 酢 塩 こしょう 大根 人参 こんにゃく しいたけ しょうが 白菜 えのき草 ねぎ かつお節 醤油 酢 みりん
15日 (金)	牛乳 麦ごはん 肉じゃが 納豆みそ のり フルーツ白玉	豚肉 納豆(大豆) 麦みそ(大豆) のり もち米粉 でんぶん	米 麦 豚肉 大豆油 三温糖 ねぎ	玉葱 人参 いんげん 長ねぎ しいたけ しょうが 糸こんにゃく ミックスフルーツ缶詰 黄桃(も も)・洋梨・ぶどう・パイナップル・ 砂糖) オレンジジュース	かつお節 醤油 みりん 酒 酒

牛乳 麦ごはん 魚の人参ソース焼き	ホキ 白みそ(大豆) 無添加ウインナー(豚肉・大豆)	米 麦 マヨネーズ(卵・大豆・りんご)	人参 ピーマン 赤ピーマン コーン キャベツ	
ピーマンソテー 豆と穀物のスープ	カルバンソース えんどう 大豆 レンズ豆 あずき 大豆 無添加ペーコン(豚肉・大豆)	大豆油 玄米 黒米 もち麦 押麦 大豆油	鶏骨 醬油 塩 鹿肉 鶏骨 醤油 塩 こしょう	醤油 塩 こしょう
牛乳 ごはん	牛乳	米		
18日 (月)	マーボー豆腐 ごぼうとナッシュの蟹がらめ くだけのもの	豚ひき肉 豆腐(大豆) 赤みそ(大豆)	玉葱 人参 たけのこ にら きくらげ しいたけ にんにく	甜麵醤(小麦・大豆・ごま) 塩 豚骨 醬油 板醤(大豆)
19日 (火)	牛乳 鶏肉の照焼き 切り干し大根炒め もずくのすまし汁 くだけのもの	牛乳 鶏肉 ちきあぎ 糸けり もずく 豆腐(大豆) 卵	ごぼう 黄桃(もも)	醤油
20日 (水)	牛乳 ケフアジューシー <sup>スルルーグーの</sup> から揚げ 酢みそ和え タンナファクル	豚肉 大豆 山布 ちきあき きびなご わつかめ 甘口白みそ(大豆) 卵	米 麦 三温糖 大豆油 三温糖 小麦粉 でん粉 大豆油 三温糖 小麦粉 黑糖	ごぼう 人参 ねぎ しいたけ にんにく 切り干し大根 人参 からし菜 えのき草 人参 ねぎ 小松菜 もやし 大根 人参 きゅうり ベーキングパウダー
21日 (木)	牛乳 コツペパン 鮭のみぞマヨ焼き パンブキンスープ プロコリーとしめじのソテー <sup>くだけのもの</sup>	牛乳 脱脂粉乳(乳) 鮭 赤・白みそ(大豆) 白いんげん豆 生クリーム(乳) 鶏肉 無添加ウインナー(豚肉・大豆)	小麦粉 砂糖 ショートニング(大豆) マヨネーズ(卵・大豆・りんご) 三温糖 小麦粉 マーガリン(乳・大豆・豚肉) 小麥粉 じゃがいも 大豆油	イースト 食塩 塩 こしょう ガーリックパウダー
22日 (金)	牛乳 梅ごはん	ビーフカレー <sup>ゆでたまご</sup> 大根ピクルス	牛 卵	かぼちゃ 玉葱 セロリ かぼちゃ しめじ 人参 ニューサマー
23日 (土)	牛乳 もちきびごはん さんまの梅煮 からし菜炒め もやしのみそ汁 アーモンド	牛 昆布 ちきあぎ 豆腐(大豆) ツナ 油揚げ(大豆) 赤・青みそ(大豆)	米 麦 砂糖 大豆油 アーモンド 植物油脂	豚骨 チャツネ(りんご) カレー粉 カレールウ(小麦・大豆・鶏肉・ 牛肉) ワスターース(りんご・ 大豆) 塩
24日 (日)	牛乳 梅ごはん	牛 昆布 ちきあぎ 豆腐(大豆) ツナ 油揚げ(大豆) 赤・青みそ(大豆)	ごま 砂糖 大豆油 アーモンド 植物油脂	大根 ピクルス ベッたら漬 酢 塩
25日 (月)	牛乳 もちきびごはん さんまの梅煮 からし菜炒め もやしのみそ汁 アーモンド	牛 昆布 ちきあぎ 豆腐(大豆) ツナ 油揚げ(大豆) 赤・青みそ(大豆)	米 もちきび 砂糖 大豆油 アーモンド 植物油脂	梅肉 からし菜 人参 キャベツ もやし 人参 ねぎ
26日 (火)	牛乳 梅ごはん 豚肉の生姜焼き 磯和え くだけのもの	牛 昆布 ちきあぎ 豆腐(大豆) ツナ 油揚げ(大豆) 赤・青みそ(大豆)	米 大豆油 ごま 三温糖 ごま 三温糖	大根 人参 ねぎ かりかり梅 しょうが チンゲン菜 白菜 きゅうり 人参 清見みかん
27日 (水)	牛乳 中身そば 芋天ぶら ふだん草のごま和え	豚肉 昆布 のり 牛	米 大豆油 ごま 三温糖 ごま 三温糖	かつつお節 醬油 塩 醤油 みりん 酒 醤油 酢 豚骨 かつお節 醬油 塩 鹽
28日 (木)	豚中身 豚肉 卵	沖縄そば麺(小麦) さつまいも 小麦粉 大豆油 すりごま ねりごま 三温糖 ごま油(ごま・大豆)		しいたけ ねぎ 豚骨 ふだん草 きゅうり 人参 酢 塩 醬油