

平成28年度 9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(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』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			
	《ハヤシライス》 ・麦ごはん		米 麦		
	・ハヤシルウ	牛肉	薄力粉(小麦) だいたいず油 マーガリン(乳、だいたいず、 ぶた肉)	にんにく 玉ねぎ にんじん マッシュルーム セロリー トマト ピーマン りんご	ウスターソース(だいたいず りんご) 赤ワイン カレー粉 ハヤシルウ (小麦 ぶた肉 牛肉 だいたいず) ケチャップ とりがら 塩
	マンゴー入り ミックスフルーツ			パイン缶 みかん缶 夏みかん缶 マンゴー アロエ シークワーサー果汁	
	ゆで卵	卵			
2日 (金)	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 さとう だいたいず油	こんにやく 玉ねぎ 白菜 にんじん りんご にんにく にら しいたけしょうが	塩 しょうゆ(小麦 だいたいず) みりん こんぶエキス かつお節 かつおエキス(さば) 酒
	ゆず和え	とりささみ	三温糖	白菜 大根 小松菜 にんじん ゆずの皮 シークワーサー果汁	薄口しょうゆ 酢(小麦)
	くだもの			くだもの	
5日 (月)	牛乳	牛乳			
	豆ピラフ	ベーコン(ぶた肉 だいたいず) ひよこ豆 だいたいず	米 麦 マーガリン(乳 だいたいず) ぶた肉) だいたいず油	にんにく 玉ねぎ にんじん いんげん	白ワイン 塩 こしょう とりがら
	●ゴーヤーサラダ (卵)	とりささみ	コールスロッドレッシング(卵 だいたいず) マヨネーズ(卵 だいたいず りんご) 三温糖	にがうり きゅうり コーン レモン果汁	
	魚のカップ焼き	鮭 白みそ(だいたいず)	三温糖	玉ねぎ にんじん ブロッコリー	酒
6日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	ヌードルスープ	とり肉	スパゲティ(小麦)	玉ねぎ きゃべつ パセリ にんじん セロリー マッシュルーム	塩 こしょう とりがら
	キーマカレー	ぶたひき肉 牛ひき肉 だいたいず	だいたいず油	玉ねぎ にんじん なす セロリー ピーマン トマト にんにく しょうが	赤ワイン チャツネ 塩 ウスターソース(だいたいず、りんご) カレールー(小麦、とり肉、牛肉、だ いたいず) カレー粉
くだもの			くだもの		

7日 (水) ★沖縄 の終戦 の日	牛乳	牛乳			
	あわごはん		米 あわ		
	パパイアンブシー	ティピチ こんぶ 厚あげ(だいたいず) ちくわ(だいたいず)	三温糖	パパイヤ にんじん いんげん こんにやく	しょうゆ 酒 みりん かつお節 塩
	●もずく酢(いか)	もずく いか	三温糖	きゅうり にんじん レモン果汁	酢 薄口しょうゆ
チキアギ	糸よりたい スケソウダラ	さとう でんぷん とうもろこしでんぷん	きゃべつ 人参 玉ねぎ 枝豆(だいたいず)	塩	
8日 (木) ★トーカ チ祝い 献立	牛乳	牛乳			
	赤飯	ささげ	米		塩
	中身汁	ぶた中身 ぶたロース		こんにやく しいたけ しょうが	しょうゆ 塩 かつお節 ぶた骨
	千切りイリチー	こんぶ ぶた肉 チキアギ(だいたいず)	三温糖 だいたいず油	切干し大根 こんにやく にんじん	しょうゆ みりん 酒 かつお節
魚天ぶら	さわら 卵 青のり	薄力粉(小麦) でんぷん だいたいず油		塩	
9日 (金)	牛乳	牛乳			
	スパゲティ ミートソース	牛ひき肉 ぶたひき肉 だいたいず チーズ(乳)	スパゲティ(小麦) だいたいず油	なす 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	ケチャップ ウスターソース(だ いたいず、りんご) デミグラスソース(小 麦、乳、牛肉、鶏肉、ぶた肉、だ いたいず) こしょう 塩 赤ワイン
	温野菜サラダ	ベーコン(ぶた肉、だ いたいず)	三温糖 白ごま ごま油	ブロッコリー カリフラワー にんじん きゅうり きゃべつ コーン	しょうゆ 酢 塩 りんご酢
	ブレーンオムレツ	卵	でんぷん 植物油(小麦 だいたいず)		塩
12日 (月)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	筑前煮	とり肉 だいたいず ちくわ	里いも 三温糖 ごま油 だいたいず油	青豆(だいたいず) にんじん ごぼう こんにやく 絹さや れんこん しいたけ	しょうゆ みりん 塩 かつお節
	《さんまの塩焼き (シークワーサー添え)》 ・さんまの塩焼き	さんま			塩 こしょう 酒
	・シークワーサー			シークワーサー	
	油みそ	ツナ 麦みそ(だいたいず)	三温糖 白ごま だいたいず油	しょうが	みりん
13日 (火)	牛乳	牛乳			
	《しょうゆラーメン》				
	・中華めん		小麦粉 植物油(だいたいず)		塩 かん水
	・しょうゆスープ	ぶた肉 なた(だいたいず) わかめ	ごま油 白ごま	きゃべつ もやし コーン しょうが にんにく	しょうゆ 塩 ぶた骨 とりがら かつお節 中華の素(だいたいず、 小麦、乳、牛肉、ぶた肉、とり 肉)
	厚揚げの中華炒め	ぶた肉 厚あげ	でんぷん だいたいず油 ごま油	にんにく にんじん 玉ねぎ 白菜 たけのこ パクチョイ 木くらげ 長ねぎ しいたけ	しょうゆ みりん 酒 とりがら オイスターソース(だいたいず) 塩
れんこん焼売	ぶた肉 とり肉 魚肉 卵白 だいたいず粉	豚脂 さとう 小麦粉 ごま油	れんこん 玉ねぎ しょうが	しょうゆ 塩 ポークエキス ほたてエキス	

14日 (水) ★十五 夜献立	牛乳	牛乳			
	昆布ジュシー (硬)	ぶた肉 こんぶ 油あげ(だいず)	米 麦 だいず油	しいたけ にんじん たけのこ ねぎ	しょうゆ みりん 酒 塩
	ウンチュー炒め	ぶたばら肉	だいず油	ウンチュー もやし にんじん 玉ねぎ	塩 こしょう しょうゆ
	卵焼き	卵 魚肉すり身(えび か に) とうふ(だいず)	植物油脂 でんぶん 小麦粉	にんじん グリーンピース	
ふちやぎ	あずき	もち米 さとう		塩	
15日 (木) ★十五 夜	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(だいず)		イースト 塩
	ポトフ	ぶた肉 ウィンナー(豚 だいず)	じゃがいも だいず油	にんじん 玉ねぎ 白菜 セロリー パセリ	塩 こしょう とりがら
	●ビーンズサラダ (卵)	ひよこ豆 レッドキドニー ベーコン(ぶた肉、だい ず)	マヨネーズ(卵、だいず、りん ご) コールスロードレッシング (卵 だいず)	青豆(だいず) きゃべつ コーン きゅうり	塩 こしょう
チキンの マーメレード焼き	とり肉	マーメレード		薄口しょうゆ 酒 みりん	
16日 (金)	牛乳	牛乳			
	あわごはん		米 あわ		
	じゃがいもの そぼろ煮	ぶたひき肉 厚あげ(だいず)	じゃがいも だいず油 でんぶん	にんじん こまつな しいたけ 木くらげ 玉ねぎ	しょうゆ みりん 塩 かつお節 酒
	ひじきサラダ	ひじき とりささみ	三温糖	きゃべつ きゅうり にんじん シークワサー果汁	酢 薄口しょうゆ
魚の梅みそがけ	さば 甘口白みそ(だい ず)	三温糖	梅肉(りんご だいず)	みりん 酒	
20日 (火) 美里小、 コザ小、 北美小 欠食	牛乳	牛乳			
	《ピピンバ》 ・麦ごはん		米 麦		
	・肉みそ	牛ひき肉 ぶたひき肉 だいず 赤みそ(だいず)	三温糖 ごま油 だいず油	木くらげ しょうが にんにく	しょうゆ みりん 豆板じゃん
	・ナムル		白ごま ごま油 三温糖	もやし こまつな にんじん	塩 しょうゆ 酢
とうふとずわいがいの スープ	ずわいがに 卵 絹ごしとうふ(だいず)	でんぶん	たけのこ しいたけ えのき茸 コーン ねぎ	とりがら 薄口しょうゆ 塩 こしょう みりん	
21日 (水) 美原小 の5年 生、越来 小の6年 生欠食	牛乳	牛乳			
	深川飯	あさり とり肉 ひじき	米 だいず油	たけのこ にんじん ねぎ	しょうゆ 塩 とりがら かつお節 酒
	ごぼう炒め	ぶた肉	白ごま 三温糖 だいず油 ごま油	ごぼう 玉ねぎ にんじん いんげん こんにゃく しょうが	酒 みりん しょうゆ かつお節
	焼きししゃも	ししゃも			塩 こしょう 酒
くだもの			くだもの		
23日 (金) 美原小1 ~5年 生、越来 小の6年 生、中学 校欠食 ★美原 小試食 会	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(だいず)		イースト 塩
	島野菜の ミネストローネ	牛肉	マカロニ(小麦) じゃがいも	パパイア 冬瓜 にんじん 玉ねぎ セロリー トマト	ケチャップ ウスターソース(だ いず、りんご) こしょう 塩 とりがら 赤ワイン
	●かぼちゃサラダ (卵)	レッドキドニー	マヨネーズ(卵、だいず、 りんご) 三温糖	かぼちゃ きゅうり 青豆(だいず)	塩 こしょう
白花豆のフィナン シェ	白花豆 白いんげん豆 牛乳 卵 脱脂粉乳	三温糖 バター(乳) 米粉 三温糖 薄力粉(小麦)	レーズン	ベーキングパウダー ラム酒	

26日 (月)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	麻婆カレー	とうふ ぶたひき肉 だいず 甜麺醤(小麦 だいず ご ま) 赤みそ(だいず)	三温糖 ごま油 でんぶん だいず油	玉ねぎ にんじん たけのこ 長ねぎ なら 木くらげ しいたけ しょうが にんにく	カレー粉 しょうゆ オイスターソース(だいず)
	中華あえ	ハム(ぶた肉 だいず と り肉)	はるさめ 白ごま ごま油 三温糖	わらび ぜんまい たけのこ ふき 木くらげ えのき茸 にんじん きゅうり シークワサー果汁	薄口しょうゆ 塩
ぎょうざ	ぶた肉 だいず粉	豚脂 さとう ごま油 小麦粉 植物油脂	きゃべつ なら にんにく	しょうゆ 塩	
27日 (火)	牛乳	牛乳			
	《牛丼》 ・麦ごはん		米 麦		
	・牛肉の炒め	牛肉	三温糖 白ごま ごま油 でんぶん だいず油	にんにく しょうが 玉ねぎ こんにゃく にんじん いんげん たけのこ しいたけ	しょうゆ 酒 塩 みりん 七味 唐辛子(ごま)
	冬瓜スープ	ベーコン(ぶた肉、だい ず)		冬瓜 にんじん 玉ねぎ 長ねぎ しめじ	とりがら 塩 こしょう みりん 薄口しょうゆ
くだもの			くだもの		
28日 (水)	牛乳	牛乳			
	秋の香りおこわ	とり肉 油あげ(だいず)	米 もち米 さつまいも だいず油 くり	にんじん しめじ しいたけ だいこん葉	しょうゆ みりん 塩 酒 かつお 節
	ごま和え	ツナ	三温糖 白ごま ごま油	きゃべつ こまつな コーン にんじん きゅうり	薄口しょうゆ 塩
	魚のもみじ焼き	鮭 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
29日 (木)	牛乳	牛乳			
	揚げパン	脱脂粉乳 きな粉(だいず)	中力粉(小麦) さとう ショートニング(だいず) だいず油 アーモンド 黒糖 三温糖		イースト 塩
	オートミール ポターージュ	ベーコン(ぶた肉、だい ず) 白花豆 白いんげ ん豆 生ク リーム(乳) 牛乳	オートミール だいず油	玉ねぎ にんじん セロリー パセリ	とりがら 塩 こしょう
	●白菜サラダ (えび かに)	しらすぼし(えび かに) こんぶ	三温糖 白ごま	白菜 にんじん	しょうゆ 酢 塩
30日 (金) 美里小 欠食	牛乳	牛乳			
	あわごはん		米 あわ		
	厚あげと 糸こんにゃくの炒め	牛肉 厚あげ(だいず)	だいず油 でんぶん	にんじん 玉ねぎ 白菜 こまつな しいたけ こんにゃく しょうが にんにく	しょうゆ みりん 酒 塩
	しらすふりかけ	しらすぼし(えび かに) 糸けずり節 青のり	白ごま 三温糖	赤しそ	塩
さばの甘酢がけ	さば 糸削り節	三温糖 でんぶん	玉ねぎ にんじん 長ねぎ しょうが	しょうゆ 酢 みりん 塩	

