

平成28年度
幼稚園

2月 学校給食予定(アレルギー詳細)献立表

沖縄市立学校給食センター
沖縄市立第三調理場
TEL:098-989-1324

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を対応している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(和え物・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。月はじめで使用した日のみ、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」が混合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 | 欠食 |
|-----------------|--|---|---------------------------------|------------------------------------|--|----|
| 1日 (水) | 牛乳 麦ごはん | 牛乳 | 米 麦 | | | |
| | なめこのみそ汁 | 豆腐(大豆) 麦みそ・甘みそ(大豆) | | なめこ えのき 大根 人参 椎茸 にはら | かつお節 だし昆布 塩 | |
| | ●(そばろ丼) そばろの貝 | 豚肉 鶏肉 大豆 | 大豆油 三温糖 | 人参 木耳 玉葱 生姜 | 酒 濃口醤油(小麦・大豆) みりん 塩 | |
| | ごま和え | 錦糸卵 | 白ごま ごま油 三温糖 | ほうれん草 白菜 胡瓜 | 薄口醤油(小麦・大豆) 特濃酢(小麦) 塩 | |
| 2日 (木) | 牛乳 麦ごはん | 牛乳 | 米 麦 | | | |
| | ポークカレー | 豚肉 白花豆・大福豆 スキムミルク | 小麦粉 マーガリン(乳・豚・大豆) 大豆油 じゃが芋 | 人参 なす 玉葱 ビーマン こんにゃく | ブルーベリーレ クチャップ カレー粉 マドラスカレー(小麦・豚・牛・大豆・りんご) カレールウ(小麦・牛・鶏・大豆) 豚骨 ウスターソース(大豆・りんご) 塩 赤ワイン | |
| | カットコーン ブロッコリーサラダ | ベーコン(豚・大豆) ミックスビーンズ | 三温糖 オリーブ油 | コーン ブロッコリー 胡瓜 カリフラワー 人参 シークワーサー | 濃口醤油 特濃酢 塩 | |
| 3日 節分 (金) | 牛乳 鶏ごぼうご飯 | 牛乳 | 米 麦 大豆油 ごま油 | 人参 ごぼう ねぎ こんにゃく | かつお節 チキンブイヨン 濃口醤油 薄口醤油 みりん 酒 塩 | |
| | いわしの蒲焼 | いわし | 小麦粉 でん粉 菜種油 三温糖 | 生姜 | 塩 濃口醤油 みりん | |
| | おなか和え 節分豆 | 白かまぼこ 糸削り 節分豆 | 三温糖 | 白菜 小松菜 胡瓜 人参 切干大根 シークワーサー | 特濃酢 塩 濃口醤油 | |
| 6日 (月) | 牛乳 麦ごはん | 牛乳 | 米 麦 | | | |
| | 厚揚げの中華煮 | 厚揚げ(大豆) 豚肉 | 大豆油 三温糖 でん粉 ごま油 | 白菜 人参 玉葱 椎茸 パクチョ イ 木耳 生姜 こんにゃく | 酒 濃口醤油 みりん 鶏骨 塩 オイスターソース | |
| | 春巻き ●(さわかめ)の中華あえ(いりか) | 春巻き(ごま・小麦・大豆・鶏・豚) なたね油 さわかめ せーいりか ツナ | 三温糖 白ごま ごま油 | もやし 胡瓜 人参 大根 | 濃口醤油 みつかん酢(小麦) 豆板醤 塩 | |
| 7日 (水) | 牛乳 《オムライス》 チキンライス 卵・ケチャップ キャベツサラダ 果物 ヨーグルト | 牛乳 | 米 麦 大豆油 | 人参 マッシュルーム 玉葱 ビーマン | ハフリカ粉 ケチャップ トマトジュース トマトソース(大豆) 鶏骨 塩 ケチャップ | |
| | キャベツサラダ | ツナ | 三温糖 オリーブ油 | 人参 キャベツ 白菜 胡瓜 小松菜 シークワーサー | 濃口醤油 粒マスタード 特濃酢 塩 | |
| | 果物 | | | 果物 | | |
| | ヨーグルト | ヨーグルト(乳 ゼラチン) | | | | |
| 8日 (木) | 牛乳 旨辛うどん | 牛乳 | うどん(小麦) 大豆油 三温糖 | 白菜キムチ(大豆・小麦) 生姜 こんにゃく にはら 玉葱 人参 白菜 | 酒 濃口醤油 みりん かつお節 コチュジャン(大豆) 豚骨 塩 | |
| | ちくわの磯部あげ | ちくわ 卵 青のり | 小麦粉 菜種油 | | 塩 | |
| | 胡瓜とささみの和え物 | 鶏ささみ わかめ | 三温糖 白ごま ごま油 | 人参 小松菜 胡瓜 大根 シークワーサー | 濃口醤油 特濃酢 塩 | |
| | おさつスティック | おさつスティック | | | | |
| 9日 (木) | 牛乳 麦ごはん | 牛乳 | 米 麦 | | | |
| | かしわ汁 | 鶏肉 | | ごぼう 椎茸 冬瓜 人参 長ネギ こんにゃく | だし昆布 かつお節 薄口醤油 酒 塩 | |
| | ひじきと野菜の豆腐揚げ 切干大根と野菜炒め | ひじきと豆腐揚げ(卵・小麦・大豆) ツナ ちきあぎ(大豆) | 大豆油 | 切干大根 人参 にはら キャベツ もやし | 濃口醤油 みりん 塩 | |
| 10日 (金) | 牛乳 仲良しパン | 牛乳 | パン(小麦・乳・大豆) | | | |
| | クラムチャウダー | 鶏肉 あさり スキムミルク 白花豆・大福豆 | じゃが芋 小麦粉 マーガリン(乳・豚・大豆) 生クリーム(乳) | 人参 玉葱 マッシュルーム ビーマン | 鶏骨 白ワイン 塩 こしょう | |
| | 魚のレモン風味やき | 鮭 | 三温糖 | レモン パセリ こんにゃく | 塩 こしょう 白ワイン 濃口醤油 | |
| | 青菜のソテー | 豚肉 | 大豆油 | 小松菜 人参 キャベツ 玉ねぎ コーン | 濃口醤油 塩 こしょう | |

| 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 | 欠食 |
|------------|--|---|--|--|---|--------------|
| 13日 (月) | 牛乳 昆布入り炊き込みご飯 さんまの 大根おろしかけ 白和え 果物 | 牛乳 細切り昆布 ちきあぎ(大豆) 豚肉 さんま 豆腐(大豆) ツナ 甘みそ(大豆) | 米 麦 大豆油 三温糖 でん粉 三温糖 ねりごま | 椎茸 人参 ねぎ 大根 白菜 小松菜 胡瓜 人参 果物 | かつお節 豚骨 濃口醤油 薄口醤油 みりん 酒 塩 塩 濃口醤油 みりん かつお節 濃口醤油 塩 | |
| 14日 (火) | 牛乳 バジルスバグティ メンチカツ ビーンズサラダ | 牛乳 ベーコン(豚・大豆) 鶏肉 チーズ(乳) メンチカツ(小麦・大豆・豚・鶏) 菜種油 ミックスビーンズ 白いんげん 鶏ささみ | スパゲティ(小麦) オリーブ油 大豆油 三温糖 オリーブ油 | 人参 バジル 玉葱 エリンギ マッシュルーム にんにく 人参 青豆 胡瓜 キャベツ コ ーン シークワーサー | 塩 こしょう ジェノバペースト(乳) チキンブイヨン 濃口醤油 特濃酢 塩 | |
| 15日 (水) | 牛乳 麦ごはん じゃが芋のそぼろ煮 千切りアーモンド和え 納豆みそ | 牛乳 豚肉 厚揚げ(豆腐) ツナ 納豆(大豆) 麦みそ(大豆) 糸削り | 米 麦 大豆油 じゃが芋 三温糖 でん粉 アーモンド 三温糖 大豆油 三温糖 | 人参 玉葱 椎茸 こんにゃく グ リンピース 生姜 白菜 小松菜 胡瓜 人参 コ ーン 生姜 ねぎ | 濃口醤油 酒 みりん かつお節 濃口醤油 特濃酢 塩 みりん | |
| 16日 (木) | 牛乳 ベジタブルスープ 《セルフサンド》 食パン ハム ツナボテトサラダ | 牛乳 鶏肉 ベーコン(豚・大豆) ハム(豚・鶏・大豆) ツナ ヨーグルト(乳) チーズ(乳) | 大豆油 食パン(小麦・乳・大豆) ノンエッグマヨネーズ じゃが芋 | 人参 ブロッコリー 白菜 セロリー しめじ キャベツ 人参 胡瓜 | 豚骨 鶏骨 薄口醤油 塩 こしょう 塩 こしょう | |
| 17日 (金) | 牛乳 麦ごはん 肉団子スープ 南瓜シューマイ ●豆腐とえびの炒め煮 (えび) | 牛乳 肉団子 (小麦・大豆・鶏・豚・ごま) 南瓜シューマイ(大豆・鶏・豚・小麦・ごま・乳) 豆腐(大豆) 豚肉 えび | 米 麦 春雨 でん粉 ごま油 大豆油 でん粉 | 人参 長ネギ キャベツ 木耳 生 姜 人参 ちんげん菜 白菜 椎茸 にんにく 生姜 | 鶏骨 かつお節 濃口醤油 酒 塩 酒 ポークブイヨン 薄口醤油 オイスターソース みりん 塩 | |
| 20日 (月) | 牛乳 麦ごはん すきやき風煮 ねぎ入り卵やき ゆかり和え | 牛乳 牛肉 豆腐(大豆) ねぎ入り卵やき(卵・小麦・りんご・ごま・大豆) 糸削り | 米 麦 三温糖 大豆油 三温糖 | 人参 こんにゃく 白菜 椎茸 大 根 長ネギ 春菊 らっきょう 切干大根 胡瓜 | 濃口醤油 みりん 酒 スキヤキソース(小麦・牛・大豆・鶏) かつお節 塩 みつかん酢 ゆかり粉 塩 | |
| 21日 (火) | 牛乳 《麻婆ラーメン》 中華麺 ラーメンの汁 鶏肉とカシューナッツ炒め 果物 | 牛乳 豚肉 鶏肉 赤だし(大豆・さば・鶏) 鶏肉 | 中華麺(小麦・大豆) ごま油 小麦粉 でん粉 菜種油 カシュー ナッツ 三温糖 大豆油 | 人参 玉葱 もやし 木耳 にんにく 生姜 竹の子 玉葱 人参 ビーマン 椎 茸 生姜 にんにく いちご | 濃口醤油 酒 みりん テンメンジャ ン(小麦・大豆・ごま) 豆板醤 鶏骨 豚骨 塩 塩 こしょう オイスターソース 濃口醤油 | |
| 22日 (火) | 牛乳 麦ごはん アーサと卵の汁 ノバパイ炒め ●大豆とじゃこの甘辛煮 (えびかに) | 牛乳 アーサ 卵 鶏肉 豚肉 ちきあぎ(大豆) 厚揚げ(大豆) 大豆 しらす | 米 麦 でん粉 大豆油 白ごま 三温糖 | 人参 えのき 冬瓜 ノバパイ 人参 なら 木耳 こんに ゃく 濃口醤油 みりん | かつお節 鶏骨 薄口醤油 塩 濃口醤油 塩 濃口醤油 みりん | |
| 23日 (火) | 牛乳 ホバパイラフ わかさぎのマリネ 白菜と胡瓜のサラダ 果物 | 牛乳 鶏肉 ベーコン(豚・大豆) わかさぎ ツナ | 米 麦 大豆油 マーガリン(乳・大豆・豚) なたね油 小麦粉 でん粉 三温糖 オリーブ油 三温糖 | にんにく 人参 玉葱 マッシュルーム しめじ ほうれん草 コーン 玉ねぎ 胡瓜 赤ピーマン シークワーサー 胡瓜 小松菜 白菜 大根 人参 シークワーサー 果物 | 白ワイン 塩 こしょう 鶏骨 濃口醤油 りんご酢 塩 こしょう 特濃酢 塩 | |
| 24日 (金) | 牛乳 麦ごはん チムシンジ 鯖の梅ソースかけ ねりごま和え | 牛乳 豚肉 豚レバー 麦みそ・白みそ(大豆) さば 鶏ささみ 白かまぼこ | 米 麦 じゃが芋 三温糖 でん粉 三温糖 ねりごま 白ごま | 人参 島人参 大根 なら にんにく 生姜 生姜 梅肉 ほうれん草 白菜 胡瓜 人参 | かつお節 だし昆布 塩 濃口醤油 みりん かつお節 濃口醤油 みつかん酢 塩 | |
| 27日 (月) | 牛乳 白花生のスープ 《タコライス》 麦ごはん タコミート サラダ・チーズ 果物 | 牛乳 白いんげん 鶏肉 白花生・大福豆 牛肉 豚肉 大豆 チーズ(乳) | じゃが芋 でん粉 米 麦 三温糖 大豆油 | 人参 コーン 玉葱 パセリ 青豆 人参 玉葱 にんにく セロリ ト マト キャベツ トマト ブルー | 豚骨 鶏骨 塩 こしょう 赤ワイン 塩 パプリカ粉 チリパウダー ケチャップ サルサソース(大豆) チリミッ クス(小麦・豚・乳) ウスターソース(大豆・りんご) トマトソース(大豆) | 東中・美東 中欠食 |
| 20日 (火) | 牛乳 ヒジキ入り炊き込みご飯 やきとり 大根のツナ和え 果物 | 牛乳 ひじき 油揚げ(大豆) ひよこ豆 豚肉 鶏肉 ツナ わかめ | 米 麦 大豆油 三温糖 でん粉 三温糖 | ごぼう 椎茸 人参 ねぎ にんにく 生姜 小松菜 大根 胡瓜 白菜 人参 シークワーサー 果物 | かつお節 ブイヨン(鶏・豚) 濃口醤油 薄 口醤油 みりん 酒 塩 濃口醤油 みりん 塩 こしょう 酒 濃口醤油 特濃酢 塩 | |

平成28度
小学校

2月 学校給食予定(アレルギー詳細)献立表

沖縄市立学校給食センター
沖縄市立第三調理場
TEL:098-989-1324

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 バナナ 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を対応している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(和え物・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。月はじめで使用した日のみ、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」が混合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 | 欠食 | |
|-----------------|--|---|--|--|--|---|--|
| 1日 (水) | 牛乳 麦ごはん | 牛乳 | 米 麦 | | | | |
| | なめこのみそ汁 | 豆腐(大豆) 麦みそ・甘みそ(大豆) | | なめこ えのき 大根 人参 椎茸 にら | かつお節 だし昆布 塩 | | |
| | ●(そばろ丼) そばろの具 | 豚肉 鶏肉 大豆 | 大豆油 三温糖 | 人参 木耳 玉葱 生姜 | 酒 濃口醤油(小麦・大豆) みりん 塩 | | |
| | ごま和え | 錦糸卵 | 白ごま ごま油 三温糖 | ほうれん草 白菜 胡瓜 | 薄口醤油(小麦・大豆) 特濃酢(小麦) 塩 | | |
| 2日 (木) | 牛乳 麦ごはん | 牛乳 | 米 麦 | | | | |
| | ポークカレー | 豚肉 白花生・大福豆 スキムミルク | 小麦粉 マーガリン(乳・豚・大豆) 大豆油 じゃが芋 | 人参 なす 玉葱 ビーマン にんにく | ブルーンビューレ ケチャップ カレー粉 マドラスカレー(小麦・豚・牛・大豆・りんご) カレーウ(小麦・牛・鶏・大豆) 豚骨 ウスターソース(大豆・りんご) 塩 赤ワイン | | |
| | カットコーン ブロッコリーサラダ | ベーコン(豚・大豆) ミックスビーンズ | 三温糖 オリーブ油 | コーン ブロッコリー 胡瓜 カリフラワー 人参 シークワーサー | 濃口醤油 特濃酢 塩 | | |
| 3日 節分 (金) | 牛乳 鶏ごぼうご飯 | 牛乳 鶏肉 油あげ(大豆) | 米 麦 大豆油 ごま油 | 人参 ごぼう ねぎ こんにゃく | かつお節 チキンブイヨン 濃口醤油 薄口醤油 みりん 酒 塩 | | |
| | いわしの蒲焼 | いわし | 小麦粉 でん粉 菜種油 三温糖 | 生姜 | 塩 濃口醤油 みりん | | |
| | おかか和え 節分豆 | 白かまぼこ 糸割り 節分豆 | 三温糖 | 白菜 小松菜 胡瓜 人参 切干大根 シークワーサー | 特濃酢 塩 濃口醤油 | | |
| 6日 (月) | 牛乳 麦ごはん | 牛乳 | 米 麦 | | | | |
| | 厚揚げの中華煮 春巻き ●星わかめ中華あえ(わか) | 厚揚げ(大豆) 豚肉 春巻き(ごま・小麦・大豆・鶏・豚) なたね油 星わかめ せーいか ツナ | 大豆油 三温糖 でん粉 ごま油 三温糖 白ごま ごま油 | 白菜 人参 玉葱 椎茸 バクチョイ 木耳 生姜 にんにく もやし 胡瓜 人参 大根 | 酒 濃口醤油 みりん 鶏骨 塩 オイスターソース 濃口醤油 みつかん餅(小麦) 豆板醤 塩 | | |
| 7日 (水) | 牛乳 《オムライス》 チキンライス 卵・ケチャップ キャベツサラダ 果物 ヨーグルト | 牛乳 ベーコン(豚・大豆) 鶏肉 オムライスシート(卵・小麦・大豆) ツナ ヨーグルト(乳 ゼラチン) | 米 麦 大豆油 三温糖 オリーブ油 | 人参 マッシュルーム 玉葱 ビーマン 人参 キャベツ 白菜 胡瓜 小松菜 シークワーサー 果物 | ハブリカ粉 ケチャップ トマトジュース トマトソース(大豆) 鶏骨 塩 ケチャップ 濃口醤油 粒マスタード 特濃酢 塩 | | |
| | 8日 (木) | 牛乳 旨辛うどん | 牛乳 豚肉 赤みそ(大豆) | うどん(小麦) 大豆油 三温糖 | 白菜キムチ(大豆・小麦) 生姜 にんにく にら 玉葱 人参 白菜 | 酒 濃口醤油 みりん かつお節 コチュジャン(大豆) 豚骨 塩 | |
| | | ちくわの磯部あげ 胡瓜とささみの和え物 | ちくわ 卵 青のり 鶏ささみ わかめ | 小麦粉 菜種油 三温糖 白ごま ごま油 | 人参 小松菜 胡瓜 大根 シークワーサー | 濃口醤油 特濃酢 塩 | |
| | | おさつスティック | おさつスティック | おさつスティック | | | |
| 9日 (木) | 牛乳 麦ごはん かしわ汁 ひじきと野菜の豆腐揚げ 切干大根と野菜炒め | 牛乳 鶏肉 ひじきと豆腐揚げ(卵・小麦・大豆) ツナ ちきあぎ(大豆) | 米 麦 大豆油 | ごぼう 椎茸 冬瓜 人参 長ネギ こんにゃく 切干大根 人参 にら キャベツ もやし | だし昆布 がつお節 薄口醤油 酒 塩 濃口醤油 みりん 塩 | | |
| | 10日 (金) | 牛乳 仲良しパン クラムチャウダー 魚のレモン風味やき 青魚のソテー | 牛乳 鶏肉 あさり スキムミルク 白花生・大福豆 鮭 豚肉 | パン(小麦・乳・大豆) じゃが芋 小麦粉 マーガリン(乳・豚・大豆) 生クリーム(乳) 三温糖 大豆油 | 人参 玉葱 マッシュルーム ビーマン レモン パセリ にんにく 小松菜 人参 キャベツ 玉ねぎ コーン | 鶏骨 白ワイン 塩 こしょう 塩 こしょう 白ワイン 濃口醤油 濃口醤油 塩 こしょう | |

| 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 | 欠食 |
|------------|--|--|--|--|---|--------------|
| 13日 (月) | 牛乳 昆布入り炊き込みご飯 さんまの 大根おろしがけ 白和え 果物 | 牛乳 細切り昆布 ちきあぎ(大豆) 豚肉 | 米 麦 大豆油 | 椎茸 人参 ねぎ | かつお節 豚骨 濃口醤油 薄口醤油 みりん 酒 塩 | |
| 14日 (火) | 牛乳 パザルスバグティ メンチカツ ピーンズサラダ | 牛乳 ベーコン(豚・大豆) 鶏肉 チーズ(乳) メンチカツ(小麦・大豆・豚・鶏) 菜種油 | スパゲティ(小麦) オリーブ油 大豆油 三温糖 オリーブ油 | 人参 バジル 玉葱 エリンギ マッシュルーム にんにく 人参 青豆 胡瓜 キャベツ コー ン シークワーサー | 塩 こしょう ジェノバペースト(乳) チキンブイヨン 濃口醤油 特濃酢 塩 | |
| 15日 (水) | 牛乳 麦ごはん じゃが芋のそぼろ煮 千切りアーモンド和え 納豆みそ | 牛乳 豚肉 厚揚げ(豆腐) | 米 麦 大豆油 じゃが芋 三温糖 でん粉 アーモンド 三温糖 大豆油 三温糖 | 人参 玉葱 椎茸 こんにゃく グ リンピース 生姜 白菜 小松菜 胡瓜 人参 コー ン 生姜 ねぎ | 濃口醤油 酒 みりん かつお節 濃口醤油 特濃酢 塩 みりん | |
| 16日 (木) | 牛乳 ベジタブルスープ 《セルフサンド》 食パン ハム ツナボテトサラダ | 牛乳 鶏肉 ベーコン(豚・大豆) ハム(豚・鶏・大豆) ツナ ヨーグルト(乳) チーズ(乳) | 大豆油 食パン(小麦・乳・大豆) アンエッグマヨネーズ じゃが芋 | 人参 ブロccoli 白菜 セロリー しめじ キャベツ 人参 胡瓜 | 豚骨 鶏骨 薄口醤油 塩 こしょう 塩 こしょう | |
| 17日 (金) | 牛乳 麦ごはん 肉団子スープ 南瓜シューマイ ●豆腐とえびの炒め煮 (えび) | 牛乳 肉団子 (小麦・大豆・鶏・豚・ごま) 南瓜シューマイ(大豆・鶏・豚・小麦・ごま・乳) 豆腐(大豆) 豚肉 えび | 米 麦 春雨 でん粉 ごま油 大豆油 でん粉 | 人参 長ネギ キャベツ 木目 生 姜 人参 ちんげん菜 白菜 椎茸 に んにく 生姜 | 鶏骨 かつお節 濃口醤油 酒 塩 酒 ポークブイヨン 薄口醤油 オイスターソース みりん 塩 | |
| 20日 (月) | 牛乳 麦ごはん ずきやき風煮 ねぎ入り卵やき ゆかり和え | 牛乳 牛肉 豆腐(大豆) ねぎ入り卵やき(卵・小麦・りんご・ごま・大豆) | 米 麦 三温糖 大豆油 三温糖 | 人参 こんにゃく 白菜 椎茸 大 根 長ネギ 春菊 らっきょう 切干大根 胡瓜 | 濃口醤油 みりん 酒 スキャモス(小麦・牛・大豆・鶏) かつお節 塩 みつかん酢 ゆかり粉 塩 | |
| 21日 (火) | 牛乳 《麻婆ラーメン》 中華麺 ラーメンの汁 鶏肉とカシューナッツ炒め 果物 | 牛乳 豚肉 鶏肉 赤だし(大豆・さば・鶏) 鶏肉 | 中華麺(小麦・大豆) ごま油 小麦粉 でん粉 菜種油 カシュー ナッツ 三温糖 大豆油 | 人参 玉葱 もやし 木目 にら にんにく 生姜 竹の子 玉葱 人参 ビーマン 椎 茸 生姜 にんにく いちご | 濃口醤油 酒 みりん テンメンジャ ン(小麦・大豆・ごま) 豆板醤 鶏骨 豚骨 塩 塩 こしょう オイスターソース 濃口醤油 | |
| 22日 (火) | 牛乳 麦ごはん アーサと卵の汁 パパイア炒め ●大豆とじゃこの甘辛煮 (えびかに) | 牛乳 アーサ 卵 鶏肉 豚肉 ちきあぎ(大豆) 厚揚げ(大豆) 大豆 しらす | 米 麦 でん粉 大豆油 白ごま 三温糖 | 人参 えのき 冬瓜 パパイア 人参 にら 木目 こんに ゃく | かつお節 鶏骨 薄口醤油 塩 濃口醤油 塩 濃口醤油 みりん | |
| 23日 (火) | 牛乳 ハワイピラフ わかさぎのマリネ 白菜と胡瓜のサラダ 果物 | 牛乳 鶏肉 ベーコン(豚・大豆) わかさぎ ツナ | 米 麦 大豆油 マーガリン(乳・大豆・豚) なたね油 小麦粉 でん粉 三温糖 オリーブ油 三温糖 | にんにく 人参 玉葱 マッシュルーム しめじ ほうれん草 コー ン 玉ねぎ 胡瓜 赤ピーマン シークワーサー 胡瓜 小松菜 白菜 大根 人参 シークワーサー 果物 | 白ワイン 塩 こしょう 鶏骨 濃口醤油 りんご酢 塩 こしょう 特濃酢 塩 | |
| 24日 (金) | 牛乳 麦ごはん チムシンジ 鯖の梅ソースかけ ねぎごま和え | 牛乳 豚肉 豚レバー 麦みそ・白みそ(大豆) さば 鶏ささみ 白かまぼこ | 米 麦 じゃが芋 三温糖 でん粉 三温糖 ねぎごま 白ごま | 人参 島人参 大根 にら にんにく 生姜 生姜 梅肉 ほうれん草 白菜 胡瓜 人参 | かつお節 だし昆布 塩 濃口醤油 みりん かつお節 濃口醤油 みつかん酢 塩 | |
| 27日 (月) | 牛乳 白花生のスープ 《タコライス》 麦ごはん タコミート サラダ・チーズ 果物 | 牛乳 白いんげん 鶏肉 白花生・大福豆 牛肉 豚肉 大豆 チーズ(乳) | じゃが芋 でん粉 米 麦 三温糖 大豆油 | 人参 コー ン 玉葱 パセリ 青豆 人参 玉葱 にんにく セロリ ト マト キャベツ トマト ブルー | 豚骨 鶏骨 塩 こしょう 赤ワイン 塩 パプリカ粉 チリパウダー ケチャップ サルサソース(大豆) チリミッ クス(小麦・豚・乳) ウスターソース(大豆・りんご) トマトソース(大豆) | 東中・美東 中欠食 |
| 28日 (火) | 牛乳 ピジナ入り炊き込みご飯 やきとり 大根のツナ和え 果物 | 牛乳 ひじき 油揚げ(大豆) ひよこ豆 豚肉 鶏肉 ツナ わかめ | 米 麦 大豆油 三温糖 でん粉 三温糖 | じばん 椎茸 人参 ねぎ にんにく 生姜 小松菜 大根 胡瓜 白菜 人参 シークワーサー 果物 | かつお節 ブイヨン(豚・鶏) 濃口醤油 薄 口醤油 みりん 酒 塩 濃口醤油 みりん 塩 こしょう 酒 濃口醤油 特濃酢 塩 | |

平成28度
中学校

2月 学校給食予定(アレルギー詳細)献立表

沖縄市立学校給食センター
沖縄市立第三調理場
TEL:098-989-1324

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ギーを表示しています。

※ 沖縄市立学校給食センターで除去食を対応しているアレルギーは下記の6品目です。除去食の提供はこのアレルギー6品目を含む副菜(和え物・サラダ類など)です。

| 除去食対応アレルギー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、アレルギー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、アレルギーを表示しています。

その日以降は表示はしていませんがアレルギーは同じです。

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」が混合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 | 欠食 |
|-----------------|--|---------------------------------------|--|------------------------------------|--|----|
| 1日 (水) | 牛乳 麦ごはん | 牛乳 | 米 麦 | | | |
| | なめこのみそ汁 | 豆腐(大豆) 麦みそ・甘みそ(大豆) | | なめこ えのき 大根 人参 椎茸 にはら | かつお節 だし昆布 塩 | |
| | 【そばろ丼】 そばろの貝 | 豚肉 鶏肉 大豆 | 大豆油 三温糖 | 人参 木耳 玉葱 生姜 | 酒 濃口醤油(小麦・大豆) みりん 塩 | |
| | ごま和え | 錦糸卵 | 白ごま ごま油 三温糖 | ほうれん草 白菜 胡瓜 | 薄口醤油(小麦・大豆) 特濃酢(小麦) 塩 | |
| 2日 (木) | 牛乳 麦ごはん | 牛乳 | 米 麦 | | | |
| | ポークカレー | 豚肉 白花豆・大福豆 スキムミルク | 小麦粉 マーガリン(乳・豚・大豆) 大豆油 じゃが芋 | 人参 なす 玉葱 ピーマン にんにく | フルーンビュレ ケチャップ カレー粉 マドラスカレー(小麦・豚・牛・大豆・りんご) カレールウ(小麦・牛・鶏・大豆) 豚骨 ウスターソース(大豆・りんご) 塩 赤ワイン | |
| | カットコーン ブロッコリーサラダ | ベーコン(豚・大豆) ミックスビーンズ | 三温糖 オリーブ油 | コーン ブロッコリー 胡瓜 カリフラワー 人参 シークワーサー | 濃口醤油 特濃酢 塩 | |
| 3日 節分 (金) | 牛乳 鶏ごぼろ飯 | 牛乳 | 米 麦 大豆油 ごま油 | 人参 ごぼう ねぎ こんにゃく | かつお節 チキンフイヨン 濃口醤油 薄口醤油 みりん 酒 塩 | |
| | いわしの蒲焼 | いわし | 小麦粉 でん粉 菜種油 三温糖 | 生姜 | 塩 濃口醤油 みりん | |
| | おほか和え | 白かまぼこ 糸削り | 三温糖 | 白菜 小松菜 胡瓜 人参 切干大根 シークワーサー 果物 | 特濃酢 塩 濃口醤油 | |
| | 果物 節分豆 | 節分豆 | | | | |
| 6日 (月) | 牛乳 麦ごはん | 牛乳 | 米 麦 | | | |
| | 厚揚げの中華煮 | 厚揚げ(大豆) 豚肉 | 大豆油 三温糖 でん粉 ごま油 | 白菜 人参 玉葱 椎茸 バクチョイ 木耳 生姜 にんにく | 酒 濃口醤油 みりん 鶏骨 塩 オイスターソース | |
| | 春巻き ●星わかめの中串あえ(わか) | 春巻き(ごま・小麦・大豆・鶏・豚) 菜種油 星わかめ セーいか ツナ | 三温糖 白ごま ごま油 | もやし 胡瓜 人参 大根 | 濃口醤油 みつかん酢(小麦) 豆板醤 塩 | |
| 7日 (火) | 牛乳 《オムライス》 チキンライス オムライスシート ケチャップ | 牛乳 | 米 麦 大豆油 | 人参 マッシュルーム 玉葱 ピーマン | ハフリカ粉 ケチャップ トマトジュース トマトソース(大豆) 鶏骨 塩 | |
| | キャベツサラダ | ツナ | 三温糖 オリーブ油 | 人参 キャベツ 白菜 胡瓜 小松菜 シークワーサー | 濃口醤油 粒マスタード 特濃酢 塩 | |
| | ヨーグルト | ヨーグルト(乳 ゼラチン) | | | | |
| | 牛乳 旨辛うどん | 牛乳 | 米 麦 | | | |
| 8日 (水) | ちくわの佃煮あげ | 豚肉 赤みそ(大豆) | うどん(小麦) 大豆油 三温糖 | 白菜キムチ(大豆・小麦) 生姜 にんにく にはら 玉葱 人参 白菜 | 酒 濃口醤油 みりん かつお節 コチュジャン(大豆) 豚骨 塩 | |
| | 胡瓜とささみの和え物 | 鶏ささみ わかめ | 三温糖 白ごま ごま油 | 人参 小松菜 胡瓜 大根 シークワーサー 果物 | 濃口醤油 特濃酢 塩 | |
| | 果物 おさつスティック | | おさつスティック | | | |
| | 牛乳 麦ごはん | 牛乳 | 米 麦 | | | |
| 9日 (木) | かわ汁 | 鶏肉 | | ごぼう 椎茸 冬瓜 人参 長ネギ こんにゃく | だし昆布 かつお節 薄口醤油 酒 塩 | |
| | ひじきと野菜の豆腐揚げ | ひじきと豆腐揚げ(卵・小麦・大豆) | | | | |
| | 切干大根と野菜炒め | ツナ ちきあぎ(大豆) | 大豆油 | 切干大根 人参 にはら キャベツ もやし | 濃口醤油 みりん 塩 | |
| 10日 (金) | 牛乳 仲良しパン | 牛乳 | 米 麦 | | | |
| | クラムチャウダー | 鶏肉 あさり スキムミルク 白花豆・大福豆 | パン(小麦・乳・大豆) じゃが芋 小麦粉 マーガリン(乳・豚・大豆) 生クリーム(乳) | 人参 玉葱 マッシュルーム ピーマン | 鶏骨 白ワイン 塩 こしょう | |
| | 魚のレモン風味やき | 魚 | 三温糖 | レモン バヤリ にんにく | 塩 こしょう 白ワイン 濃口醤油 | |
| | 青菜のソテー | 豚肉 | 大豆油 | 小松菜 人参 キャベツ 玉ねぎ コーン | 濃口醤油 塩 こしょう | |

| 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 | 欠食 |
|------------|--|---|---|--|--|--------------|
| 13日 (月) | 牛乳 昆布入り炊き込みご飯 さんまの 大根おろしがけ 白和え 果物 | 牛乳 細切り昆布 ちきあぎ(大豆) 豚肉 さんま 豆腐(大豆) ツナ 甘みそ(大豆) | 米 麦 大豆油 三温糖 でん粉 三温糖 ねりごま | 椎茸 人参 ねぎ 大根 白菜 小松菜 胡瓜 人参 果物 | かつお節 豚骨 濃口醤油 薄口醤油 みりん 酒 塩 塩 濃口醤油 みりん かつお節 濃口醤油 塩 | |
| 14日 (火) | 牛乳 《バジルスバゲティ》 メンチカツ 《ビーンズサラダ》 | 牛乳 ベーコン(豚・大豆) 鶏肉 チーズ(乳) メンチカツ(小麦・大豆・豚・鶏) 菜種油 ミックスビーンズ 白いんげん 鶏ささみ | スパゲティ(小麦) オリーブ油 大豆油 三温糖 オリーブ油 | 人参 バジル 玉葱 エリンギ マッシュルーム にんにく 人参 青豆 胡瓜 キャベツ コー ン シークワーサー | 塩 こしょう ジェノバペースト(乳) チキンブイヨン 濃口醤油 特濃酢 塩 | |
| 15日 (水) | 牛乳 麦ごはん じゃが芋のそぼろ煮 千切りアーモンド和え 納豆みそ | 牛乳 豚肉 厚揚げ(豆腐) ツナ 納豆(大豆) 麦みそ(大豆) 糸削り | 米 麦 大豆油 じゃが芋 三温糖 でん粉 アーモンド 三温糖 大豆油 三温糖 | 人参 玉葱 椎茸 こんにゃく ク リンピース 生姜 白菜 小松菜 胡瓜 人参 コー ン 生姜 ねぎ | 濃口醤油 酒 みりん かつお節 濃口醤油 特濃酢 塩 みりん | |
| 16日 (木) | 牛乳 ベジタブルスープ 《セルフサンド》 食パン ハム ツナポテトサラダ | 牛乳 鶏肉 ベーコン(豚・大豆) ハム(豚・鶏・大豆) ツナ ヨーグルト(乳) チーズ(乳) | 大豆油 食パン(小麦・乳・大豆) ノンエッグマヨネーズ じゃが芋 | 人参 ブロッコリー 白菜 セロリー しめじ キャベツ 人参 胡瓜 | 豚骨 鶏骨 薄口醤油 塩 こしょう 塩 こしょう | |
| 17日 (金) | 牛乳 麦ごはん 肉団子スープ 南瓜シューマイ ●豆腐とえびの炒め煮(え び) | 牛乳 肉団子 (小麦・大豆・鶏・豚・ごま) 南瓜シューマイ(大豆・鶏・豚・小麦・ごま・乳) 豆腐(大豆) 豚肉 えび | 米 麦 春雨 でん粉 ごま油 大豆油 でん粉 | 人参 長ネギ キャベツ 木耳 生 姜 人参 ちんげん菜 白菜 椎茸 に んにく 生姜 | 鶏骨 かつお節 濃口醤油 酒 塩 酒 ポークブイヨン 薄口醤油 オイスターソース みりん 塩 | |
| 20日 (月) | 牛乳 麦ごはん すきやき風煮 ねぎ入り卵やき ゆかり和え | 牛乳 牛肉 豆腐(大豆) ねぎ入り卵やき(卵・小麦・りんご・ごま・大豆) 糸削り | 米 麦 三温糖 大豆油 三温糖 | 人参 こんにゃく 白菜 椎茸 大 根 長ネギ 春菊 らっきょう 切干大根 胡瓜 | 濃口醤油 みりん 酒 スキヤキソー ス(小麦・牛・大豆・鶏) かつお節 塩 みつかん酢 ゆかり粉 塩 | |
| 21日 (火) | 牛乳 《麻婆ラーメン》 中華麺 ラーメンの汁 鶏肉とカシューナッツ 炒め 果物 | 牛乳 豚肉 鶏肉 赤だし(大豆・さば・鶏) 鶏肉 | 中華麺(小麦・大豆) ごま油 小麦粉 でん粉 菜種油 カシュー ナッツ 三温糖 大豆油 | 人参 玉葱 もやし 木耳 生 姜 竹の子 玉葱 人参 ビーマン 椎 茸 生姜 にんにく いちご | 濃口醤油 酒 みりん テンメンジャ ン(小麦・大豆・ごま) 豆板醤 鶏骨 豚骨 塩 塩 こしょう オイスターソース 濃 口醤油 | |
| 22日 (火) | 牛乳 麦ごはん 《アーサと卵の汁》 《パパイヤ炒め》 ●大豆とじゃこの甘辛煮 (えびかに) | 牛乳 アーサ 卵 鶏肉 豚肉 ちきあぎ(大豆) 厚揚げ(大豆) 大豆 しらす | 米 麦 でん粉 大豆油 白ごま 三温糖 | 人参 えのき 冬瓜 パパイヤ 人参 たら 木耳 こんに ゃく | かつお節 鶏骨 薄口醤油 塩 濃口醤油 塩 濃口醤油 みりん | |
| 23日 (火) | 牛乳 ポパイピラフ わかさぎのマリネ 白菜と胡瓜のサラダ 果物 | 牛乳 鶏肉 ベーコン(豚・大豆) わかさぎ ツナ | 米 麦 大豆油 マーガリン(乳・大豆・豚) 菜種油 小麦粉 でん粉 三温糖 オリーブ油 三温糖 | にんにく 人参 玉葱 マッシュルーム しめじ ほうれん草 コー ン 玉ねぎ 胡瓜 赤ピーマン シークワーサー 胡瓜 小松菜 白菜 大根 人参 シークワーサー 果物 | 白ワイン 塩 こしょう 鶏骨 濃口醤油 りんご酢 塩 特濃酢 塩 | |
| 24日 (金) | 牛乳 麦ごはん チムシンジ 鯖の梅ソースかけ ねりごま和え | 牛乳 豚肉 豚レバー 麦みそ・白みそ(大豆) さば 鶏ささみ 白かまぼこ | 米 麦 じゃが芋 三温糖 でん粉 三温糖 ねりごま 白ごま | 人参 島人参 大根 たら にんにく 生姜 生姜 梅肉 ほうれん草 白菜 胡瓜 人参 | かつお節 だし昆布 塩 濃口醤油 みりん かつお節 濃口醤油 みつかん酢 塩 | |
| 27日 (月) | 牛乳 《白大豆のスープ》 《タコライス》 麦ごはん タコミート サラダ・チーズ フルーン | 牛乳 白いんげん 鶏肉 白大豆・大福豆 牛肉 豚肉 大豆 チーズ(乳) | じゃが芋 でん粉 米 麦 三温糖 大豆油 | 人参 コー ン 玉葱 パセリ 青豆 人参 玉葱 にんにく セロリ ト マト キャベツ トマト ブルー ン | 豚骨 鶏骨 塩 こしょう 赤ワイン 塩 パプリカ粉 チリパウダー クチャップ サルサソース(大豆) チリミッ クス(小麦・豚・乳) トマトソース(大豆) ウスターソース(大豆・りんご) | 東中・美栗 中欠食 |
| 28日 (火) | 牛乳 ピジネ入り炊き込みご飯 やきとり 大根のツナ和え 果物 | 牛乳 ひじき 油揚げ(大豆) ひよこ豆 豚肉 鶏肉 ツナ わかめ | 米 麦 大豆油 三温糖 でん粉 三温糖 | ごぼう 椎茸 人参 ねぎ にんにく 生姜 小松菜 大根 胡瓜 白菜 人参 シークワーサー 果物 | かつお節 ブイヨン(鶏・豚) 薄口醤油 鶏 骨 薄口醤油 みりん 酒 塩 濃口醤油 みりん 塩 こしょう 酒 濃口醤油 特濃酢 塩 | |