

平成29年度 小学校 5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

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 セラチン・大豆・ごま・くるみ

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の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。

※沖縄市学校給食センターで除去食に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、アレルギー表示しています。

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、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
1日 (月)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	中華コーンスープ	鶏肉 豆腐(大豆)	でん粉	コーン クリームコーン ちんげん菜 人参 玉葱	薄口醤油(小麦・大豆) 塩 鶏骨 豚骨
	多菜包子	豚肉 鶏肉 ひじき	でん粉 ごま油 三温糖 パン粉(小麦 大豆 乳)	キャベツ 玉葱 生姜	オイスターソース 醤油
	チャプスイ	牛肉	大豆油 三温糖 でん粉	にんにく にんにくの芽 生姜 人参 玉葱 エリンギ 木耳	濃口醤油(小麦・大豆) オイスターソース 塩 こしょう
2日 (水) 比嘉根 小・泡瀬 小・欠食	牛乳	牛乳			
	竹の子ごはん	豚肉 油あげ(大豆)	米 麦 大豆油	人参 椎茸 長ネギ 竹の子	かつお節 チキンブイヨン 薄口醤油 みりん 日本酒 塩
	豆腐の生姜あんかけ	豆腐(大豆)	でん粉なたね油 三温糖	ねぎ 生姜	濃口醤油 みりん 酒 花かつお
	アーモンド和え	わかめ	アーモンド粉末 細切りアーモンド 三温糖	小松菜 白菜 胡瓜 人参 コーン シークワーサー	濃口醤油 特濃酢(小麦) 塩
	かしわもち	大豆	上新粉 砂糖 小豆		塩
8日 (月) 幼稚園給 食開始	牛乳	牛乳			
	スパゲティミートソース	豚ひき肉 牛ひき肉 刻み大豆	スパゲティ(小麦) 三温糖 オリーブ油 大豆油	人参 玉葱 マッシュルー ム ピーマン にんにく トマト	ケチャップ トマトソース(大豆) ミートソース(小麦 豚 大豆) ウスターソース(大豆 りんご) 塩
	さつま芋のシナモンが け		さつま芋 なたね油 粉糖		シナモン
	ゴーヤー入りツナサラダ	ツナ わかめ	白ごま 三温糖	ゴーヤー 胡瓜 人参 大根 シークワーサー	濃口醤油 特濃酢 塩

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
9日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	いり鶏	鶏肉 厚揚げ(大豆)	三温糖	人参 大根 ごぼう れんご ん 椎茸 こんにやく いん げん	花かつお 濃口醤油 薄口醤油 みりん 酒 塩
	納豆みそ	麦みそ(大豆) 納豆(大豆) ツナ 糸けず り	三温糖 大豆油	生姜 ねぎ	みりん
●ゆかりあえ(いか)	いか 糸けずり	三温糖	大根 白菜 小松菜 胡瓜 梅	ゆかり粉 みつかん酢 塩	
10日 (水)	牛乳	牛乳			
	コッペパン		パン(乳 小麦 大豆)		
	卵入りヌードルスープ	液卵 鶏肉	スパゲティ(小麦) オリー ブ油 じゃが芋	人参 玉葱 セロリ パセ リ	豚骨 鶏骨 濃口醤油 塩 こしょう
	魚のBBQソースがけ	白身魚	三温糖	にんにく 生姜 玉ねぎ りんご	塩 こしょう 白ワイン 濃口醬 油 みつかん酢 ケチャップ
いんげんソテー	ベーコン(豚 大豆)	大豆油	いんげん こんにやく 人参 玉葱 しめじ コーン にんにく	塩 こしょう 濃口醤油	
11日 (木)	牛乳	牛乳			
	大豆入り炊き込みご飯	豚肉 大豆 油揚げ(大豆)	米 麦 大豆油	人参 椎茸 ごぼう ねぎ	濃口醤油 みりん 酒 塩 豚骨
	卵と豆腐のしんじょ	卵 すり身 豆腐(大豆)	三温糖 でん粉 小麦粉 大豆油	人参 グリンピース	濃口醤油 みりん 花かつお 魚介エキス(エビ・カニ・小麦・大豆)
	海藻の和え物	ひじき ツナ	三温糖	胡瓜 人参 大根 シークワ スター 大豆) シークワーサー	濃口醤油 特濃酢
12日 (金)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	麻婆冬瓜	豚ひき肉 豆腐(大豆) 麦みそ(大豆) 赤だし(大 豆 さば 鶏)	大豆油 ごま油 でん粉	人参 玉葱 椎茸 木耳 冬瓜 生姜 にんにく に ら	ケチャップ 塩 オイスター ソース 豆板醤 豚骨 塩
	春巻き	豚肉 乳成分 ゼラチン 鶏肉 大豆粉	小麦粉 春雨 ごま油 なたね油 でん粉	竹の子 キャベツ 人参 りんご 椎茸 生姜 にんに く	醤油 オイスターソース が らスープ
アセロラポンチ		白玉団子 グラニュー糖 でん粉	みかん缶 パイン缶 もも缶 シークワーサー	アセロラピューレ アセロラシロップ(りんご)	
15日 (月) 美東 中欠 食	牛乳	牛乳			
	沖縄やきそば	豚肉 ちきあぎ(大豆)	沖縄そば(小麦 大豆) 大豆油 ごま油	生姜 にんにく 人参 キ ャベツ 木耳 もやし 玉葱 に ら	濃口醤油 ウスターソース (大豆 りんご) みりん 塩
	うむくじ天ぷら		紅芋 もち粉 砂糖 なたね 油		
本土 復興 記念 日	胡瓜の和え物	ささみ ちくわ	白ごま 三温糖	人参 小松菜 胡瓜 シークワーサー 白菜	特濃酢 濃口醤油 塩



曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
16日 (火) 美東中 欠食	牛乳	牛乳			
	五目ごはん	豚肉 油揚げ(大豆)	米 麦 大豆油	人参 ごぼう 椎茸 ねぎ こんにゃく	花かつお ブイヨン(鶏 豚) 濃口醤油 薄口醤油 みり ん 酒 塩
	魚の梅みそがけ	さば 甘みそ(大豆)	ねりごま 白ごま 大豆油	梅	酒 塩
	キャベツのおかか和え	ささみ 糸げすり	三温糖	小松菜 キャベツ 大根 胡 瓜 人参 シークワーサー	特濃酢 塩 濃口醤油
	果物			果物	
17日 (水)	牛乳	牛乳			
	バーガーパン		バーガーパン(小麦 乳 大豆)		
	トマトと魚のスープ	赤魚 白いんげん	じゃが芋 オリーブ油	人参 玉葱 マッシュルーム セロリ パセリ	ケチャップ トマトソース (大豆) 鶏骨 豚骨 塩
	《照り焼きバーガー》 てりやきハンバーグ ●コールスローサラダ (卵)	ハンバーグ (鶏 豚 大豆 小麦)	でん粉 三温糖 パン粉	玉葱	濃口醤油 みりん
18日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		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 花かつお 薄 口醤油 酒 塩
	焼きししゃも	ししゃも			塩
	もやしとニラの炒め物	豚肉 ベーコン(豚 大豆) 厚揚げ(大豆)	大豆油	もやし 玉葱 人参 いら 木耳 にんにく	濃口醤油 みりん 塩
	しそ味ひじき	ひじき	砂糖	しその実	しょうゆ(大豆 小麦)
19日 (金)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	ポークカレー	豚肉 白花豆 大福豆	じゃが芋 大豆油 マーガ リン(乳 大豆 豚) 小麦粉	人参 なす 玉葱 ピーマ ン にんにく	赤ワイン ブルーンピュレ ー ケチャップ カレー粉 マ ドラスカレー(小麦 牛 豚 大豆 りんご) カレールー (小麦 大豆 牛 鶏) 豚骨 ウスターソース(大豆 りん ご) 塩
	ブロッコリーサラダ パイン	ベーコン(豚 大豆)	三温糖 オリーブ油	ブロッコリー 胡瓜 大根 コーン 人参 シークワーサー	濃口醤油 特濃酢 塩
22日 (月) 比屋 根幼小 高原小 沖繩東 中欠食	牛乳	牛乳			
	仲良しパン		パン(小麦 乳 大豆)		
	コーンチャウダー	鶏肉 白花豆 大福豆 スキムミルク	じゃが芋 小麦粉 マーガ リン(豚 乳 大豆) 生クリーム(乳)	人参 玉葱 コーン マッ シュルーム ピーマン	鶏骨 塩 しょう ゆ
	手作り卵焼き	液卵 ひよこ豆 ツナ	麩(小麦) 三温糖	玉葱	ケチャップ デミグラスソース (小麦 乳 牛 大豆 鶏 豚)ウスターソース(大豆 り んご) 濃口醤油
23日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	冬瓜とごぼうのみそ煮	豚肉 厚揚げ(大豆) 麦みそ(大豆) 白みそ(大 豆)	三温糖	人参 冬瓜 ごぼう 椎茸 こんにゃく いんげん	花かつお 濃口醤油 みりん 酒 塩
	ちくわのオープン焼き	ちくわ チーズ(乳) スキムミルク 青のり	ノンエッグマヨネーズ		
	●切干とかにかまの和 え物(かに)	ささみ カニ風味かまぼこ(か に) わかめ	三温糖 白ごま	白菜 小松菜 胡瓜 人参 切干大根 シークワーサー	濃口醤油 特濃酢 塩

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
24日 (水)	牛乳	牛乳			
	高菜入りチャーハン	豚肉 ポーク(豚 鶏) ひよこ豆	米 麦 大豆油 ごま油		生姜 にんにく 玉葱 人参 椎茸 高菜漬(小麦 大豆) 竹の子
	かつおフライ	かつお	パン粉(小麦 大豆) なたね油		塩
	●春雨の中華和え(卵)	錦糸卵 ハム(豚 鶏 大豆)	春雨 ごま油 三温糖 すりごま 白ごま	小松菜 もやし 人参	濃口醤油 特濃酢 塩
	果物			果物	
25日 (水)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	魚ソーメン汁	魚ソーメン あさり 白かまぼこ		大根 こんにゃく 人参 生姜 ねぎ	花かつお だし昆布 濃口醬 油 みりん 塩
	●大豆とじゃこの甘辛煮 (えびかに)	大豆 チリメン 細切り昆 布	白ごま 三温糖		濃口醤油 みりん
26日 (木)	牛乳	牛乳			
	バジルスパゲティ	ベーコン(豚 大豆) 鶏肉 チーズ(乳)	スパゲティ(小麦) オリー ブ油 大豆油	人参 玉葱 エリンギ マッシュルーム にんにく	白ワイン バジル粉 塩 しょう ゆ ジェノパペー(乳) チキンブ イオン
	ポテトカップグラタン	牛乳 チーズ(乳)	じゃが芋 でん粉 砂糖 マーガリン(大豆) 小麦粉	ほうれん草 玉葱	塩 チキンブイオン
29日 (月) ユッカ ヌヒ	牛乳	牛乳			
	クファージュシー	昆布 豚肉 ちきあぎ(大豆) 刻み大豆	米 麦 大豆油	椎茸 人参 ねぎ	かつお節 ブイヨン(鶏 豚) 濃口醬 油 みりん 酒 塩
	スルルー小のから揚げ	きびなご	小麦粉 でん粉 なたね油		塩
	●パパイヤとじゃこの和 え物(えびかに)	チリメン もずく	三温糖	パパイヤ 人参 胡瓜 シークワーサー	薄口醤油 特濃酢 塩
5/30 (月) 美東 小6年 欠食	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	冬瓜汁	豚肉 昆布		椎茸 こんにゃく 冬瓜 生 姜 ねぎ	花かつお だし昆布 豚骨 濃口醤油 塩
	ひじきと野菜の豆腐あげ	魚肉 豆腐(大豆) ひじき 卵	砂糖 でん粉(小麦)	人参 玉葱 あお豆	塩
5/31 (火)	牛乳	牛乳			
	黒糖パン		パン(乳 大豆 小麦)		
	白花豆のスープ	鶏肉 ベーコン(豚 大豆) 白 いんげん 白花豆 大福豆	じゃが芋 でん粉	人参 キャベツ 玉葱 青豆 パセリ	豚骨 鶏骨 塩 しょう ゆ
	チキンのソースがけ	鶏肉		にんにく	塩 しょうゆ 白ワイン マー マーレード 濃口醤油
青菜ソテー	豚肉 ウィナー(豚肉)	大豆油	小松菜 キャベツ 人参 玉葱 コーン	濃口醤油 塩 しょう ゆ	

平成29年度 中学校 5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

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 セラチン・大豆・ごま・くるみ

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の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、アレルギー表示しています。

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、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
1日 (月)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	中華コーンスープ	鶏肉 豆腐(大豆)	でん粉	コーン クリームコーン ちんげん菜 人参 玉葱	薄口醤油(小麦・大豆) 塩 鶏骨 豚骨
	多菜包子	豚肉 鶏肉 ひじき	でん粉 ごま油 三温糖 パン粉(小麦 大豆 乳)	キャベツ 玉葱 生姜	オイスターソース 醤油
	チャプスイ	牛肉	大豆油 三温糖 でん粉	にんにく にんにくの芽 生姜 人参 玉葱 エリンギ 木耳	薄口醤油(小麦・大豆) オイスターソース 塩 こしょう
2日 (水) 比呂根 小・泡 瀬小食	牛乳	牛乳			
	竹の子ごはん	豚肉 油あげ(大豆)	米 麦 大豆油	人参 椎茸 長ネギ 竹の子	かつお節 チキンブイヨン 薄口醤油 みりん 日本酒 塩
	豆腐の生姜あんかけ	豆腐(大豆)	でん粉 なたね油 三温糖	ねぎ 生姜	濃口醤油 みりん 酒 花かつお
	アーモンド和え	わかめ	アーモンド粉末 細切りアーモンド 三温糖	小松菜 白菜 胡瓜 人参 コーン シークワーサー	濃口醤油 特濃酢(小麦) 塩
	かしわもち	大豆	上新粉 砂糖 小豆		塩
8日 (月) 幼稚園 給食開 始	牛乳	牛乳			
	スパゲティミートソース	豚ひき肉 牛ひき肉 刻み大豆	スパゲティ(小麦) 三温糖 オリーブ油 大豆油	人参 玉葱 マッシュルー ム ピーマン にんにく トマト	ケチャップ トマトソース(大豆) ミートソース(小麦 豚 大豆) ウスターソース(大豆 りんご) 塩
	さつま芋のシナモンが け		さつま芋 なたね油 粉糖		シナモン
	ゴーヤー入りツナサラダ	ツナ わかめ	白ごま 三温糖	ゴーヤー 胡瓜 人参 大根 シークワーサー	濃口醤油 特濃酢 塩

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
9日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	いり鶏	鶏肉 厚揚げ(大豆)	三温糖	人参 大根 ごぼう れんご ん 椎茸 こんにやく いん げん	花かつお 濃口醤油 薄口醤油 みりん 酒 塩
	納豆みそ	麦みそ(大豆) 納豆(大豆) ツナ 糸けず り	三温糖 大豆油	生姜 ねぎ	みりん
	●ゆかりあえ(いか)	いか 糸けずり	三温糖	大根 白菜 小松菜 胡瓜 梅	ゆかり粉 みつかん酢 塩
10日 (水)	牛乳	牛乳			
	コッペパン		パン(乳 小麦 大豆)		
	卵入りヌードルスープ	液卵 鶏肉	スパゲティ(小麦) オリー ブ油 じゃが芋	人参 玉葱 セロリ パセ リ	豚骨 鶏骨 濃口醤油 塩 こしょう
	魚のBBQソースがけ	白身魚	三温糖	にんにく 生姜 玉ねぎ りんご	塩 こしょう 白ワイン 濃口醬 油 みつかん酢 ケチャップ
	いんげんソテー	ベーコン(豚 大豆)	大豆油	いんげん こんにやく 人参 玉葱 しめじ コーン にんにく	塩 こしょう 濃口醤油
11日 (木)	牛乳	牛乳			
	大豆入り炊き込みご飯	豚肉 大豆 油揚げ(大豆)	米 麦 大豆油	人参 椎茸 ごぼう ねぎ	濃口醤油 みりん 酒 塩 豚骨
	卵と豆腐のしんじょ	卵 すり身 豆腐(大豆)	三温糖 でん粉 小麦粉 大豆油	人参 グリンピース	濃口醤油 みりん 花かつお 魚介エキス(エビ・カニ・小麦・大豆)
	海藻の和え物	ひじき ツナ	三温糖	胡瓜 人参 大根 シークスタル(大 豆) シークワーサー	濃口醤油 特濃酢
	大福		さつま芋 もち粉 砂糖 グ ラニュー糖 コーンスターチ		塩
12日 (金)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	麻婆冬瓜	豚ひき肉 豆腐(大豆) 麦みそ(大豆) 赤だし(大 豆 さば 鶏)	大豆油 ごま油 でん粉	人参 玉葱 椎茸 木耳 冬瓜 生姜 にんにく に ら	ケチャップ 塩 オイスター ソース 豆板醤 豚骨 塩
	春巻き	豚肉 乳成分 ゼラチン 鶏肉 大豆粉	小麦粉 春雨 ごま油 なたね油 でん粉	竹の子 キャベツ 人参 りんご 椎茸 生姜 にんに く	醤油 オイスターソース が らスープ
15日 (月) 美東 中欠 食	牛乳	牛乳			
	沖縄やきそば	豚肉 ちきあぎ(大豆)	沖縄そば(小麦 大豆) 大豆油 ごま油	生姜 にんにく 人参 キヤ ベツ 木耳 もやし 玉葱 に ら	濃口醤油 ウスターソース (大豆 りんご) みりん 塩
	うむくじ天ぷら		紅芋 もち粉 砂糖 なたね 油		
本土 復讐 記念 日	胡瓜の和え物	ささみ ちくわ	白ごま 三温糖	人参 小松菜 胡瓜 シークワーサー 白菜	特濃酢 濃口醤油 塩



曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
16日 (火) 美東中 夕食	牛乳	牛乳			
	五目ごはん	豚肉 油揚げ(大豆)	米 麦 大豆油	人参 ごぼう 椎茸 ねぎ こんにゃく	花かつお ブイオン(鶏 豚) 濃口醤油 薄口醤油 みり ん 酒 塩
	魚の梅みそがけ	さば 甘みそ(大豆)	ねりごま 白ごま 大豆油	梅	酒 塩
	キャベツのおかか和え	ささみ 糸けずり	三温糖	小松菜 キャベツ 大根 胡 瓜 人参 シークワーサー	特濃酢 塩 濃口醤油
	果物			果物	
17日 (水)	牛乳	牛乳			
	バーガーパン		バーガーパン(小麦 乳 大豆)		
	トマトと魚のスープ	赤魚 白いんげん	じゃが芋 オリーブ油	人参 玉葱 マッシュルーム セロリ パセリ	ケチャップ トマトソース (大豆) 鶏骨 豚骨 塩
	《照り焼きバーガー》 てりやきハンバーグ ●コールスローサラダ (卵)	ハンバーグ (鶏 豚 大豆 小麦)	でん粉 三温糖	玉葱	濃口醤油 みりん
18日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		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 花かつお 薄 口醤油 酒 塩
	焼きししゃも	ししゃも			塩
	もやしとニラの炒め物	豚肉 ベーコン(豚 大豆) 厚揚げ(大豆)	大豆油	もやし 玉葱 人参 いら 木耳 にんにく	濃口醤油 みりん 塩
	しそ味ひじき	ひじき	砂糖	しその実	しょうゆ(大豆 小麦)
19日 (金)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	ポークカレー	豚肉 白花豆 大福豆	じゃが芋 大豆油 マーガ リン(乳 大豆 豚) 小麦粉	人参 なす 玉葱 ピーマ ン にんにく	赤ワイン ブルーンビューレ ー ケチャップ カレー粉 マ ドラスカレー(小麦 牛 豚 大豆 りんご) カレールー (小麦 大豆 牛 鶏) 豚骨 ウスターソース(大豆 りん ご) 塩
	ブロッコリーサラダ パイン	ベーコン(豚 大豆)	三温糖 オリーブ油	ブロッコリー 胡瓜 大根 コーン 人参 シークワーサー	濃口醤油 特濃酢 塩
22日 (月) 比屋 根幼小 高原小 沖繩東 中夕食	牛乳	牛乳			
	仲良しパン		パン(小麦 乳 大豆)		
	コーンチャウダー	鶏肉 白花豆 大福豆 スキムミルク	じゃが芋 小麦粉 マーガ リン(豚 乳 大豆) 生クリーム(乳)	人参 玉葱 コーン マッ シュルーム ピーマン	鶏骨 塩 こしょう
	手作り卵やき 白菜と胡瓜のサラダ	液卵 ひよこ豆 ツナ	麩(小麦) 三温糖	玉葱	ケチャップ デミグラスソース (小麦 乳 牛 大豆 鶏 豚)ウスターソース(大豆 り んご) 濃口醤油
23日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	冬瓜とごぼうのみそ煮	豚肉 厚揚げ(大豆) 麦みそ(大豆) 白みそ(大 豆)	三温糖	人参 冬瓜 ごぼう 椎茸 こんにゃく いんげん	花かつお 濃口醤油 みりん 酒 塩
	ちくわのオープン焼き	ちくわ チーズ(乳) スキムミル ク 青のり	ノンエッグマヨネーズ		
	●切干とかにかまの和 え物(かに)	ささみ カニ風味かまぼこ(か に) わかめ	三温糖 白ごま	白菜 小松菜 胡瓜 人参 切干大根 シークワーサー	濃口醤油 特濃酢 塩

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
24日 (水)	牛乳	牛乳			
	高菜入りチャーハン	豚肉 ポーク(豚 鶏) ひよこ豆	米 麦 大豆油 ごま油	生姜 にんにく 玉葱 人参 椎茸 高菜漬(小麦 大豆) 竹の子	濃口醤油 オイスターソース み りん 酒 塩 鶏骨
	かつおフライ	かつお	パン粉(小麦 大豆) なたね油		塩
	●春雨の中華和え(卵)	錦糸卵 ハム(豚 鶏 大豆)	春雨 ごま油 三温糖 すりごま 白ごま	小松菜 もやし 人参	濃口醤油 特濃酢 塩
25日 (水)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	魚ソーメン汁	魚ソーメン あさり 白かまぼこ		大根 こんにゃく 人参 生姜 ねぎ	花かつお だし昆布 濃口醬 油 みりん 塩
	●大豆とじゃこの甘辛煮 (えびかに)	大豆 チリメン 細切り昆 布	白ごま 三温糖		濃口醤油 みりん
26日 (木)	牛乳	牛乳			
	バジルスパゲティ	ベーコン(豚 大豆) 鶏肉 チーズ(乳)	スパゲティ(小麦) オリー ブ油 大豆油	人参 玉葱 エリンギ マッシュルーム にんにく	白ワイン バジル粉 塩 こしょう ジェノバペースト(乳) チキンブイ オン
	ポテトカップグラタン	牛乳 チーズ(乳)	じゃが芋 でん粉 砂糖 マーガリン(大豆) 小麦粉	ほうれん草 玉葱	塩 チキンブイオン
	ビーンズサラダ	ビーンズ 白いんげん 鶏ささみ	三温糖 オリーブ油	人参 胡瓜 キャベツ コーン シークワーサー 青豆	濃口醤油 特濃酢 塩
29日 (月) ユッカ ヌヒー	牛乳	牛乳			
	クファージュシー	昆布 豚肉 ちきあぎ(大豆) 刻み大豆	米 麦 大豆油	椎茸 人参 ねぎ	かつお節 ブイオン(鶏 豚) 濃口醤油 薄 口醤油 みりん 酒 塩
	スルルー小のから揚げ	きびなご	小麦粉 でん粉 なたね油		塩
	●パパイアとじゃこの和 え物(えびかに)	チリメン もずく	三温糖	パパイア 人参 胡瓜 シークワーサー	薄口醤油 特濃酢 塩
5/30 (月) 美東 小6年 夕食	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	冬瓜汁	豚肉 昆布		椎茸 こんにゃく 冬瓜 生 姜 ねぎ	花かつお だし昆布 豚骨 濃口醤油 塩
	ひじきと野菜の豆腐あげ	魚肉 豆腐(大豆) ひじき 卵	砂糖 でん粉(小麦)	人参 玉葱 あお豆	塩
5/31 (火)	牛乳	牛乳			
	黒糖パン		パン(乳 大豆 小麦)		
	白花豆のスープ	鶏肉 ベーコン(豚 大豆) 白 いんげん 白花豆 大福豆	じゃが芋 でん粉	人参 キャベツ 玉葱 青豆 パセリ	豚骨 鶏骨 塩 こしょう
	チキンのソースがけ	鶏肉		にんにく	塩 こしょう 白ワイン マー マーレード 濃口醤油
青菜ソテー	豚肉 ウインナー(豚肉)	大豆油	小松菜 キャベツ 人参 玉葱 コーン	濃口醤油 塩 こしょう	