

平成25年

12月の予定献立表

沖縄市第2調理場
電話番号 937-2700

食品群	体内でのはたらき
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をととのえる

学校給食 栄養基準	C=エネルギー	P=タンパク	F=脂質
小学	640 kcal	24.0 g	21.0 g
中学	820 kcal	30.0 g	27.3 g

材料、その他の都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。

こ ん だ て	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)
あ か き み ど り 小 学 給 食	チキンピラフ ハンバーグ 彩りマリネ 牛乳	揚げパン カリフラワーのソテー パンプキンスープ 牛乳	麦ごはん 麻婆豆腐 春雨サラダ ショールンボー 牛乳	あわごはん キムチ汁 里芋のきのこあん ごぼうメンチカツ 牛乳	スパゲティ・ボンゴレ にんにくの芽炒め オムレツ 牛乳
あ か き み ど り 小 学 給 食	牛乳、とりにく、ぶたにく、ささみ クリーム	牛乳、脱脂粉乳、きなこ、ぶたにく、ベーコン クリーム	牛乳、とろふ、ぶたにく、ぎゅうにく みそ、わかめ、とりにく、脱脂粉乳、卵白	牛乳、ぶたにく、たいげず、みそ、けずり節 とりにく、あおき	牛乳、あざり、ベーコン、ぶたにく、たまご
こ ん だ て	あわごはん さつまい ひじきの金平炒め さばの竜田揚げ 牛乳	チーズリゾット キャベツソテー 鶏肉のから揚げ 黒大豆 牛乳	胚芽あみパン ボルシチ 白いんげん豆サラダ ソファール 牛乳	五穀ごはん 鶏肉と大根の煮物 大豆とカエリのみつがらめ くだもの 牛乳	キムタクごはん イタリアンスープ スコッチエッグ 牛乳
あ か き み ど り 小 学 給 食	牛乳、とりにく、とろふ、けずり節、みそ ひじき、チキアギさば	牛乳、とりにく、クリーム、チーズ ぶたにく、黒大豆	牛乳、脱脂粉乳、ぎゅうにく、ロースマ いんげん豆、クリーム、全粉乳	牛乳、とりにく、あつあげ、けずり節 イタリイ、カエリ	牛乳、ぶたにく、ベーコン、ウインナー、しろさけ ぎゅうにく、卵白
こ ん だ て	麦ごはん チキンカレー 杏仁豆腐フルーツ 牛乳	麦ごはん 厚揚げのそぼろ煮 しやしやしきサラダ 五目卵焼き 牛乳	みそラーメン 中華和え 春巻き 牛乳	冬至ジュシー 大根ともやしのごま和え いわしの梅の香揚げ 牛乳	胚芽なかよしパン ポトフ 鮭のカップ焼き くだもの 牛乳
あ か き み ど り 小 学 給 食	牛乳、とりにく、脱脂粉乳	牛乳、あつあげ、ぶたにく、とりにく けずり節、たまごやき	牛乳、けずり節、みそ、やきぶた、なると わかめ、ゆか	牛乳、ぶたにく、こんぶ、あぶらあげ けずり節、いわし	牛乳、とりにく、ベーコン、ウインナー、しろさけ チーズ、脱脂粉乳
こ ん だ て	天皇誕生日	あわごはん すき焼き 海藻サラダ くだもの 牛乳	ターメリックライス ブロッコリーソテー ミネストローネスープ チキンのガーリック焼き クリスマスケーキ 牛乳	ターメリックライス ブロッコリーソテー ミネストローネスープ チキンのガーリック焼き クリスマスケーキ 牛乳	牛乳、とりにく、ベーコン、ウインナー、しろさけ じゃがいも、こしよ(白)、こむぎこ クリーム、ショートニング
あ か き み ど り 小 学 給 食	牛乳、ぎゅうにく、とろふ、けずり節 カラダ、しとけずり	牛乳、とりにく、とろふ、けずり節 カラダ、しとけずり	牛乳、とりにく、とりにく、ベーコン、だいず クリーム、米ぬか油、サラダ油、ケーキ こしよ(白)、じゃがいも、マカロニ	牛乳、とりにく、とろふ、けずり節 カラダ、しとけずり	牛乳、とりにく、とろふ、けずり節 カラダ、しとけずり
こ ん だ て	運動	睡眠	運動	睡眠	運動

12月行事予定表

- 12月9日(月) 越来中2年修学旅行
 - 10日(火) 越来中2年、美里中2年修学旅行
 - 11日(水) 越来中2年、美里中2年、
宮里中2年修学旅行
 - 12日(木) 美里中2年、宮里中2年修学旅行
 - 13日(金) 越来中欠食(社会見学、修学旅行)
 - 19日(木) 美原小1～5年社会見学
 - 20日(金) 美里中2年、宮里中2年修学旅行
コザ小5年宿泊学習
コザ小5年宿泊学習
- 美里小1～5年社会見学
美里幼稚園体験給食(約130名)

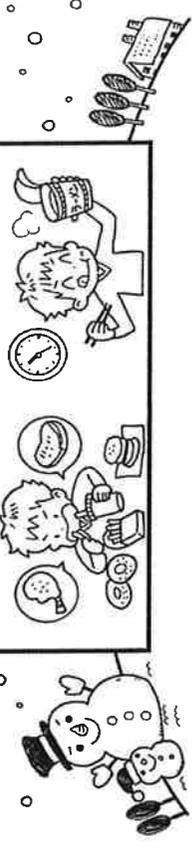
で かせを 予防しよう!



人間の体は、免疫力や抵抗力が低下すると、かぜやインフルエンザにかかりやすくなります。ですからかぜを予防するためには、日ごろから免疫力や抵抗力をアップする生活を心がけなければなりません。そのために重要なのが1日3食、栄養バランスのよい食事をしっかりと食べることで、適度な運動をすること、そして十分な睡眠をとって休養することです。この3つがしっかりととれていれば、健康な体を保つことができます。また、免疫力アップには「笑うこと」も効果があるといわれています。毎日楽しく笑顔で過ごし、かぜに負けない丈夫な体をつくっていきましょう!

冬休みの食生活

食べ過ぎや夜食のとりすぎ、不規則な食生活に気をつけよう



2013年
12月

献立表(アレルギー)

沖縄市第2調理場
937-2700

日	曜日	こんだて	食 品 材 料 名
2	月	ハンバーグ チキンピラフ	豚肉 鶏肉 たまねぎ 大豆たんぱく パン粉 チキンブイヨン しょうゆ グラニュー糖 食塩 でん粉 精白米 大麦 鶏肉 にんじん たまねぎ しめじ グリンピース にんにく ★ケチャップ パプリカ サラダ油 シママース コショウ チキンブイヨン
3	火	彩りマリネ 揚げパン	きゅうり たまねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン 鶏肉 シークアーサー オリーブ油 三温糖 ミツカン酢 シママース こしょう白 小麦粉 脱脂粉乳 グラニュー糖 ショートニング イースト 食塩 きな粉 アーモンド 三温糖 黒砂糖
4	水	パンプキンスープ カリフラワーのソテー 麦ごはん 麻婆豆腐 春雨サラダ	カボチャ ★ベーコン にんじん たまねぎ じゃがいも セロリー コーン パセリ 薄力粉 無塩バター 脱脂粉乳 生クリーム シママース こしょう白 サラダ油 とりがら カリフラワー ブロッコリー にんじん 豚肉 サラダ油 シママース こしょう黒 米飯 大麦
5	木	あわごはん キムチ汁 里芋のきのこあん ごぼうメンチカツ	豚肉 鶏肉 たまねぎ キヤベツ でん粉 豚脂 春雨 しょうゆ 脱脂粉乳 ポークエキス ワイン 食塩 ごま油 ★オイスターソース こしょう白 小麦粉 米飯 あわ
6	金	にんにくの芽炒め スパゲティーボンゴレ オムレツ あわごはん さつま汁 ひじきの金平炒め	豚肉 ★キムチの素 えのきだけ こまつな 白菜 にんじん 酒 白みそ 麦みそ けずり節 ごま油 さとも しいたけ 豚肉 にんじん 三温糖 しょうゆ みりん 生姜 けずり節 でんぷん 鶏肉 ごぼう たまねぎ パン粉 大豆たんぱく なたね油 しょうゆ グラニュー糖 食塩 にんにく しょうが こしょう白 うるち白米粉 あおさ にんにくの芽 豚肉 にんじん シママース こしょう白 しょうゆ サラダ油
9	月	あわごはん さつま汁 ひじきの金平炒め	小麦粉 食塩 あさり ★ベーコン たまねぎ 赤ピーマン マジジュルーム しめじ ピーマン パセリ にんにく シママース こしょう白 白ワイン サラダ油 鶏卵 ほうれん草 でん粉 植物油 食塩 米飯 あわ
10	火	さばの竜田揚げ キヤベツソテー チーズリゾット 鶏肉のから揚げ 黒大豆 胚芽あみパン ボルシチ 白いんげん豆サラダ ソフール 五穀ごはん	さば しょうゆ みりん しょうが 酒 でんぷん サラダ油 キヤベツ にんじん コーン 豚肉 シママース こしょう白 サラダ油 精白米 たまねぎ 鶏肉 赤ピーマン 黄ピーマン アスパラガス しめじ こまつな 白ワイン にんにく オリーブ油 無塩バター 生クリーム パルメザンチーズ チキンブイヨン シママース こしょう 鶏肉 シママース こしょう にんにく 揚げ用油 黒大豆
11	水	鶏肉と大根の煮物 いり大豆とカエリのみつがらめ くだもの キムタクごはん イタリアンスープ	いんげんまめ ロースハム きゅうり 三温糖 シママース こしょう白 ミツカン酢 オリーブ油 脱脂粉乳 全粉乳 グラニュー糖 りんご果汁 ゼラチン 寒天 米飯 大豆 大麦 ごま 玄米 キヌア
12	木	いり大豆とカエリのみつがらめ くだもの キムタクごはん イタリアンスープ	鶏肉 しょうが 厚揚げ こんにやく 大根 にんじん さやいんげん ごぼう 三温糖 しょうゆ みりん 酒 シママース けずり節 サラダ油 いり大豆 細切りアーモンド カエリ いりごま白 しょうゆ 水あめ 三温糖 黒砂糖 みかん
13	金	スコッチエッグ	米飯 大麦 豚肉 キムチ たくあん いりごま白 うすくちしょうゆ ごま油 ★ベーコン スパゲティ たまねぎ にんにく にんじん さやいんげん トマト缶 じゃがいも とりがら ローレル シママース こしょう黒 パセリ 鶏卵 牛肉 豚肉 たまねぎ パン粉 卵白 豚脂 水あめ 大豆たんぱく しょうゆ 食塩 グラニュー糖 小麦粉 全粉乳

16	月		麦ごはん チキンカレー 杏仁豆腐フルーツ 麦ごはん 厚揚げのそぼろ煮 しゃきしやしきサラダ 五目卵焼き 中華和え みそラーメン 春巻き 大根ともやしのごま和え 冬至ジュシー いわしの梅の香揚げ 胚芽なかよしパン ポトフ 鮭のカップ焼き くだもの あわごはん すき焼き 海藻サラダ くだもの ターメリックライス ミネストローネスープ ブロッコリーソテー チキンのガーリック焼き クリスマスケーキ	精白米 大麦 鶏肉 たまねぎ にんじん じゃがいも セロリー ピーマン カレールウ とりがら 薄力粉 無塩バター ★カレー粉 ★ウスターソース にんにく しょうが 脱脂粉乳 シママース サラダ油 グラニュー糖 寒天 脱脂粉乳 パイン みかん 黄桃 シークアアサー リンゴ果汁 水あめ ワイン 豆乳 もも果汁 アロエ 米飯 大麦 厚あげ 豚肉 鶏肉 にんじん たまねぎ ピーマン 大根 しいたけ きくらげ 三温糖 しょうゆ みりん しょうが けずり節 でんぷん シママース サラダ油 切り干し大根 れんこん コーン きゅうり にんじん すりごま 三温糖 しょうゆ ミツカン酢 鶏卵 玉ねぎ にんじん ほうれん草 いんげん 鶏肉 大豆油 グラニュー糖 しょうゆ 食塩 かつお節エキスのりでん粉 やりいか にんじん 大根 きゅうり こまつな 三温糖 しょうゆ ミツカン酢 ごま油 小麦粉 食塩 とりがら 豚骨 けずり節 赤みそ 白みそ 焼き豚 長ねぎ もやし にんにく しょうが コーン なると わかめ たまねぎ たけのこ キャベツ にんじん 大豆油 大豆たんぱく はるさめ 豚肉 しょうゆ 小麦粉 ショートニング 豚脂 しいたけ きくらげ グラニュー糖 でん粉 食塩 ポークブイヨン えびエキス ★オイスターソース 水あめ もやし 大根 にんじん きゅうり 三温糖 しょうゆ ミツカン酢 ごま油 シママース いりごま けずり節 精白米 豚肉 にんじん 昆布 田芋 しいたけ 油揚げ ねぎ けずり節 しょうゆ 酒 サラダ油 シママース ポークブイヨン いわし パン粉 小麦粉 でん粉 梅肉 食塩 小麦粉 脱脂粉乳 グラニュー糖 ショートニング イースト 食塩 はいが 鶏肉 ★ベーコン ★ウインナー たまねぎ じゃがいも キャベツ かぶ ブロッコリー カリアラワー にんじん とりがら ローレル 白ワイン シママース しょうゆ 鮭 ★マヨネーズ ★ホワイトソース チーズ パセリ シママース しょうゆ パン 米飯 あわ 牛肉 にんにく しょうゆ みりん 酒 ほうれん草 はくさい にんじん 長ねぎ 焼き豆腐 糸こんにゃく しいたけ 三温糖 しょうゆ みりん 酒 けずり節 サラダ油 シママース きゅうり にんじん コーン 三温糖 しょうゆ みりん ミツカン酢 糸けずり みかん 米飯 大麦 うつつちん粉 カレー粉 米油 シママース アスパラ ★ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも セロリー キャベツ 大豆 マカロニ にんにく トマト ★ウスターソース トマトペースト シママース ポークブイヨン しょうゆ とりがら ブロッコリー にんじん 豚肉 コーン しょうゆ しょうゆ白 シママース サラダ油 鶏肉 シママース しょうゆ白 にんにく 乳製品 鶏卵 グラニュー糖 小麦粉 カラメルソース チョコレート 水あめ 植物油 食塩 ココアパウダー 食塩
17	火		麦ごはん	米飯 大麦
18	水		中華和え	やりいか にんじん 大根 きゅうり こまつな 三温糖 しょうゆ ミツカン酢 ごま油
19	木		大根ともやしのごま和え	もやし 大根 にんじん きゅうり 三温糖 しょうゆ ミツカン酢 ごま油 シママース いりごま けずり節
20	金		胚芽なかよしパン	小麦粉 脱脂粉乳 グラニュー糖 ショートニング イースト 食塩 はいが
24	火		あわごはん	米飯 あわ
25	水		ターメリックライス	米飯 大麦 うつつちん粉 カレー粉 米油 シママース

★ は、学校給食原材料表示一覧表に詳しい原材料が記載されています。ご参照ください。

ア は、アレルギー除去対応日です。

★★食物アレルギー献立表活用についてのお願いです★★

日ごろから学校給食へのご理解とご協力に對し心よりお礼申し上げます。

学校給食の実施に伴い、学校給食原材料表示一覧と、毎月配布される食物アレルギー献立表をご本人と保護者の方で、ご確認をしてくださる様よろしくお願ひ致します。

何かお気づきの点がございましたらお手数ですが、調理場までお電話をお願いします。(與儀)

- ・しょうゆ
大豆 小麦 食塩 水
- ・ミツカン酢 特濃酢
小麦 とうもろこし 米 アルコール 食塩 酒かす
- ・マヨネーズ
卵黄 大豆 りんご 食用油 醸造酢 塩
- ・赤みそ 白みそ 合わせみそ
大麦 大豆 食塩 酒精 水
- ・みりん
もち米 米 米麴 醸造アルコール 糖類
- ・酒
米 米麴 醸造アルコール 糖類 酸味料
- ・カレー粉
ターメリック コリアンダー クミン 赤唐辛子 ナツメグ シナモン コショウ
- ・カレールウ
小麦粉 大豆 乳糖 りんご 玉葱 食油 カレー粉 食塩 砂糖
- ・ドライカレー
牛肉 豚肉 たまねぎ 香辛料 にんじん リンゴピューレ ラード 砂糖 食塩 植物性たん白 にんにく チーズ トマトペースト
- ・デミグラスソース
小麦粉 大豆 牛肉 豚肉 ブイヨン 玉葱 ラード トマトペースト 赤ワイン 砂糖 でん粉 香辛料
- ・マスタード
食酢(さとうきび) 白ワイン 食塩 香辛料 クエン酸 ターメリック
- ・麻婆豆腐の素
しょうゆ 牡蠣油 貝柱 小麦 大豆 ゼラチン 牛肉 豚肉 調味料 酒精 りんごジュース とうもろこし 砂糖 食塩 蜂蜜 カラメル色素 馬鈴薯 トマトケチャップ 唐辛子 でん粉 ごま油 醸造酢 パプリカ色素
- ・ハヤシルー
小麦粉 動物油 大豆 牛肉 砂糖 ブドウ糖 トマトペースト オニオン ガーリック 米粉 シナモン カラメル色素 調味料 コーンパウダー
- ・キムチの素
いか かつお 大豆 りんご みかん にんにく 生姜 食塩 砂糖 ブドウ糖 果糖液糖 唐辛子 醸造酢(とうもろこし) こんぶ アミノ酸
- ・ウスターソース
りんご トマト 玉葱 にんにく マッシュルーム 人参 醸造酢 砂糖 ブドウ糖 食塩 唐辛子 こしょう アミノ酸 カラメル色素 甘味料
- ・中華味
しょうゆ 食塩 水飴 豚・牛・鶏エキス オイスターソース たまねぎ 酵母エキス たん白加水分解物 香辛料 にんにく ソルビトール カラメル色素 乳化剤
- ・オイスターソース
牡蠣エキス 砂糖 魚醤 酵母エキス 麦芽エキス でん粉 増粘剤 デキストリン
- ・棒棒鶏ドレッシング
しょうゆ みそ ほたてエキス 砂糖 醸造酢 玉葱 酒精 食塩 アミノ酸等 食用食物油脂 ごま板醤 ほたてエキス 果糖ブドウ糖
- ・ごまドレッシング
ごま 植物油脂 酢 砂糖 しょうゆ しいたけエキス 塩 卵黄
- ・トマトペースト…… とまと
- ・トマトピューレ ……とまと 塩 水
- ・トマトソース
トマト 玉ねぎ 大豆油 食塩 砂糖 ワイン にんにく パプリカ 香辛料
- ・トマトケチャップ
トマト ブドウ糖 酢 たまねぎ 塩
- ・リンゴピューレ
りんご ビタミンC
- ・(卵抜き)かまぼこ、なると、ちくわ、チキアザ
糸より スケソウダラ コーンでん粉 馬鈴薯でん粉 砂糖 食塩 調味料 PH調整剤
- ・シーチキン
びんながまぐろ 塩 野菜エキス
- ・ホワイトソース ・ホワイトルー
小麦粉 牛乳 マーガリン チキンブイヨン 大豆油 チーズ 塩 脱脂大豆 ラード コーンパウダー 牛肉 胡椒
- ・豆板醤
小麦 そら豆麴(そら豆 大豆) 食塩 酒精
- ・甜麺醬
味噌 砂糖 しょうゆ 植物油 脂
- ・コチュジャン
米 こうじ 食塩 唐辛子 砂糖
- ・杏仁フルーツ
練乳 牛乳 大豆 寒天 水飴 でん粉 ブドウ糖
- ・フルーツカクテル
黄桃 洋梨 砂糖 ぶどう パイン チェリー クエン酸
- ・10種の実(りまかつ十)
大豆 カエリ 昆布 ひまわり 松の実 南瓜の種 落花生 のり アーモンド 小麦粉 でん粉 片口いわし 麦芽糖
- ・ベーコン
乳蛋白 乳パウダー 大豆蛋白 豚肉 塩 砂糖 水飴
- ・ローズハム
卵蛋白 大豆蛋白 乳蛋白 豚肉 配合添加物
- ・ウインナー
大豆蛋白 豚肉 でん粉 塩 海藻粉末 香辛料 調味料
- ・焼き豚
乳蛋白 卵蛋白 大豆蛋白 しょうゆ 豚肉 水飴 砂糖 塩 香辛料 配合添加物
- ・カクテルゼリー
牛乳 脱脂粉乳 寒天 ブドウ糖 クチナシ色素 紅麴 ワイン 水飴 砂糖
- ・タルタルソース
植物油脂 ピクルス 鶏卵 醸造酢 砂糖 食塩 香辛料 増粘多糖類 レモンパウダー
- ・コールスロードレッシング
卵黄 乳成分(小麦粉 大豆を原材料に含む) 大豆油 酢 レモン汁 ガーリック パプリカ色素 ブドウ糖 果糖
- ・ゆずドレッシング
しょうゆ 植物油脂 ブドウ糖 酢 ゆず果汁 食塩 たん白加水分解物(大豆、ゼラチン)