

平成25年

9月の予定献立表

沖繩市第2調理場
電話番号 937-2700

食品群	体内でのたらしき
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	C=エネルギー	P=タンパク	F=脂質
栄養基準	小学	660 kcal	20.0 g
	中学	850 kcal	28.0 g
			28.3 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。

こ ん だ て	2(月) 黒糖パン スープカレー 豚肉の塩だれやき 胡瓜のシークアアサーあえ 6Pチーズ 牛乳	3(火) あわごはん ゴーヤーチャンプルー やきとりつくね串 くだもの 牛乳	4(水) 黒米ごはん イナムドウチ 紅芋だんご パパイヤサラダ くだもの 牛乳	5(木) 冷やし中華 春巻き アスパラソテー 牛乳	6(金) 麦ごはん アーサ汁 三色丼(挽肉・野菜・卵) サンマの梅煮 牛乳
あ か き	牛乳、脱脂粉乳、ぎゅうににく、ぶたにく エリンギ セロリ、パセリ ブルーン たまねぎ、にんじん、トマトダイス缶 コン、パセリ、きゅうり、シークアアサー	牛乳、ひんなが、ぶたにく、チキアギ とうふ、たまご、特製揚げ粉 こめ、あわ、むぎ、綿実油、卵、油 にがり、たまねぎ、にんじん、ブルーン	牛乳、ぶたにく、かまぼこ、けずり節 みそ、ささみ こめ、むぎ、さつま芋、三温糖、卵、油 きゅうり、しいたけ、パパイヤ、みかん しょうり、にんじん、シークアアサー	牛乳、ローク、たまご、卵黄(乾燥卵黄) こむぎ、かたくくり、グラニュー糖、ラード ごま油、調合油、シヨートニング、ラード きゅうり、にんじん、もやし、たまねぎ たけのこ、お酢、しょうが、アサ、コン	牛乳、あおさ、とうふ、かまぼこ、たまご けずり節、合い挽き肉、サンマ こめ、むぎ、三温糖、卵、油 こんにやく、たまねぎ、にんじん にんにく、からしな
こ ん だ て	7(土) カンダバージュシー 焼きいも ごぼうサラダ パイン 牛乳	9(月) パッカーハウスパン コーンチャウダー 白身魚フライ(タルタルソース) くだもの 牛乳	10(火) あわごはん へちまの中華煮 とうふハンバーグ くだもの 牛乳	11(水) みそラーメン シヨールンポー 中華和え 牛乳	12(木) ツナピラフ オムレツ 杏仁豆腐フルーツ 牛乳
あ か き	牛乳、豚肉 鶏ささみ 米、麦、さつまいも サラダ油 三温糖 ねぎ ごま すずりごま 三温糖 カンダバー 冬瓜 人参 しいたけ ごぼう きゅうり パイン	牛乳、脱脂粉乳、とりにく、クリーム チーズ、パセリ、ほき 小麦粉、グラニュー糖、じゃがいも、タルタル ソース、シヨートニング、ラード、卵、油、パン 人参 玉ねぎ エリンギ セロリー パセリ ブルーン	牛乳 厚揚げ 豚肉 みそ 豆腐 鶏肉 米 あわ ごま油 三温糖 へちま 人参 ニラ 生姜 にんにく くだも の	牛乳、けずり節、みそ、やまがた、なると、やりに か、わかめ、ぶたにく、とりにく、脱脂粉乳 こむぎ、調合油、かたくくり、ごま油 はるさめ オイスターソース ねぎ、もやし、コーン、たまねぎ、キハツ にんじん、だいこん、きゅうり、ごまつな	牛乳、シキリ、えだまめ、ペコ、たまご こめ、とうもろこし、卵、油、でんぶ 煎状大豆たんぱく、グラニュー糖 マッシュルーム、にんじん、たまねぎ ピーマン、パセリ、しょうが、パイン、みかん
こ ん だ て	13(金) 麦ごはん 冬瓜のカレーライス 野菜コロッケ 福神漬け 牛乳	16(月) 敬老の日	17(火) 麦ごはん ゆし豆腐 せんざりイリチー いわしの甘露煮 くだもの 牛乳	18(水) なかよしパン ポークビーンズ 魚のポイル焼き くだもの 牛乳	青豆ごはん さんまの塩焼き(シー) だんご汁 十五夜ゼリー 牛乳
あ か き	牛乳、ぶたにく、まめ、だいず こめ、むぎ、じゃがいも、こむぎ 無塩バター、卵、油 とうが、にんじん、たまねぎ、にんにく 野菜コロッケ、ふくしんづけ	牛乳、脱脂粉乳、ぶたにく、だいず、卵、 ほき、チーズ こむぎ、グラニュー糖、じゃがいも シヨートニング、ラード、かたくくり にんじん、たまねぎ、トマトペースト セロリ、ピーマン、トマトダイス缶、しめじ	牛乳、脱脂粉乳、ぶたにく、だいず、卵、 ほき、チーズ こむぎ、グラニュー糖、じゃがいも シヨートニング、ラード、かたくくり にんじん、たまねぎ、トマトペースト セロリ、ピーマン、トマトダイス缶、しめじ	牛乳、脱脂粉乳、ぶたにく、だいず、卵、 ほき、チーズ こむぎ、グラニュー糖、じゃがいも シヨートニング、ラード、かたくくり にんじん、たまねぎ、トマトペースト セロリ、ピーマン、トマトダイス缶、しめじ	牛乳、まめ、さんま、けずり節、ぶたにく みそ 米、しらたまご、ゼリー シークアアサー、にんじん、ごぼう、卵、 だいこん、みつば
こ ん だ て	20(金) あわごはん フーイリチー まぐろカツ 黄桃缶 牛乳	23(月) 秋分の日	24(火) 麦ごはん マーボー豆腐 春雨サラダ カップもずく くだもの 牛乳	25(水) 麦ごはん 豚カツ地区陸上応援献立 魚のみそ汁 夏みかんサラダ 牛乳	26(木) スパゲティーナポリタン 三色サラダ さつまポテト 牛乳
あ か き	牛乳、ぶたにく、たまご、いとけずり こめ、あわ、むぎ、こむぎ、卵、油 グラニュー糖 にんじん、ほうろく、たまねぎ、もも	牛乳、とうふ、ぶたにく、けずり節、みそ ローマ、わかめ、もずく、かつお節 こめ、むぎ、ごま油、オニタソース でんぶ、ほろも、三温糖、ごま にんじん、たまねぎ、らっぴ、きくらげ しょうが、にんにく、みかん、きゅうり	牛乳、豚カツ、けずり節、まぐろ わかめ、みそ、ささみ こめ、むぎ、ごま、三温糖、卵、油 トマトダイス缶、だいこん、ごまつな しょうが、にんにく、みかん、きゅうり	牛乳、豚カツ、けずり節、まぐろ わかめ、みそ、ささみ こめ、むぎ、ごま、三温糖、卵、油 トマトダイス缶、だいこん、ごまつな しょうが、にんにく、みかん、きゅうり	牛乳、ペコ、卵、卵、チーズ、いとけずり 濃厚加工乳 こむぎ、ラード、かたくくり、バター グラニュー糖、卵、油、三温糖、ごま にんじん、たまねぎ、ピーマン、卵、 トマトペースト、にんにく、だいこん
こ ん だ て	27(金) ひじきごはん さんまのかばやき 小松菜のごま和え グレープフルーツ 牛乳	30(月) 玄米ご飯 豚肉と里芋のみそ汁 さばの塩焼き きゅうりとわかめの和え物 牛乳	牛乳、ぶたにく、ひじき、チキアギ、シキリ けずり節、さんま こめ、むぎ、卵、油、パセリ、でんぶ 三温糖、ごま しいたけ、にんじん、ごぼう、ねぎ しょうが、ごまつな、きゅうり	牛乳、ぶたにく、ひじき、チキアギ、シキリ けずり節、さんま こめ、むぎ、卵、油、パセリ、でんぶ 三温糖、ごま しいたけ、にんじん、ごぼう、ねぎ しょうが、ごまつな、きゅうり	牛乳、ペコ、卵、卵、チーズ、いとけずり 濃厚加工乳 こむぎ、ラード、かたくくり、バター グラニュー糖、卵、油、三温糖、ごま にんじん、たまねぎ、ピーマン、卵、 トマトペースト、にんにく、だいこん
あ か き	牛乳、ぶたにく、ひじき、チキアギ、シキリ けずり節、さんま こめ、むぎ、卵、油、パセリ、でんぶ 三温糖、ごま しいたけ、にんじん、ごぼう、ねぎ しょうが、ごまつな、きゅうり	牛乳、ぶたにく、ひじき、チキアギ、シキリ けずり節、さんま こめ、むぎ、卵、油、パセリ、でんぶ 三温糖、ごま しいたけ、にんじん、ごぼう、ねぎ しょうが、ごまつな、きゅうり	牛乳、ぶたにく、ひじき、チキアギ、シキリ けずり節、さんま こめ、むぎ、卵、油、パセリ、でんぶ 三温糖、ごま しいたけ、にんじん、ごぼう、ねぎ しょうが、ごまつな、きゅうり	牛乳、ぶたにく、ひじき、チキアギ、シキリ けずり節、さんま こめ、むぎ、卵、油、パセリ、でんぶ 三温糖、ごま しいたけ、にんじん、ごぼう、ねぎ しょうが、ごまつな、きゅうり	牛乳、ペコ、卵、卵、チーズ、いとけずり 濃厚加工乳 こむぎ、ラード、かたくくり、バター グラニュー糖、卵、油、三温糖、ごま にんじん、たまねぎ、ピーマン、卵、 トマトペースト、にんにく、だいこん

お知らせ:アレルギー除去食対応献立を次のように表示します。ア

9月の行事予定

9月4日(水)・・・北美小学校にて、中部広域交流会給食会食

9月7日(土)・・・沖繩市平和の日(中学校のみ給食あり)

*振替休 越来中学校8月30日(金) 美里中・宮里中9月9日(月)

20日(金)美原小5年宿泊学習・北美小社会見学及び6年修学旅行

24日(火)美原小5年・北美小6年代休

26日(木)美里小5年宿泊学習27日まで・越来中地区陸上

27日(金)美里中・宮里中・地区陸上

30日(月)コザ小運動会代休

