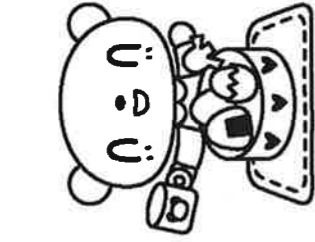
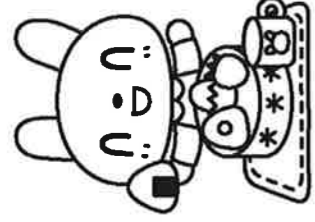


平成26年度 新1年生用 4月学校給食予定(アレルギー詳細)献立表

沖縄市立学校給食センター
 沖縄市第二調理場
 TEL:937-2700

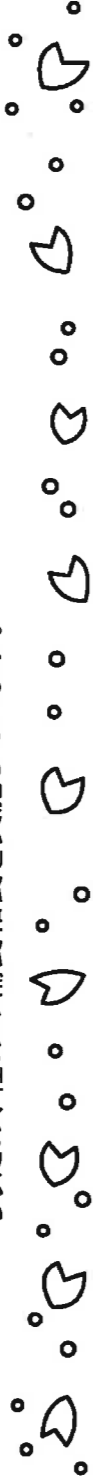


ご入学おめでとうございます



新しく希望に燃える4月！ 楽しい給食も始まります。食を通して心身の健康の大切さを伝えていきたいと思えます。給食センター職員一同、心をこめて安心・安全な給食作りを頑張っています！

新1年生は、4月9日(水)～4月15日(火)までの5日間、給食になれてもらうため、軽めの補食給食を実施しています。



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	備考
9日 (水)	牛乳	牛乳				
	黒糖パン	脱脂粉乳	小麦粉、砂糖、ショートニング、黒糖、糖蜜		塩	
	くだもの			いちご		
10日 (木)	牛乳	牛乳	米、麦			
	麦ごはん		砂糖		醤油(大豆)、しそ、水あめ、塩	
	しそ味ひじき	ひじき		ミニトマト		
11日 (金)	牛乳	牛乳				
	焼き芋		さつまいも		酢(小麦)、醤油(大豆)、みりん、かつお節、シーワーカー	
	カップもずく	もずく	グラニュー糖	生姜		
14日 (月)	くだもの			みかん		
	牛乳	牛乳	米、あわ			
	あわごはん		里芋、パン粉、でん粉、三温糖、ごま油	玉葱、レンコン、ごぼう	醤油(大豆)、塩、さくらんぼ果汁、水あめ	
15日 (火)	根菜平つくね	鶏肉、大豆				
	※本工場では、乳、卵、小麦を使った製品を製造しています					
	さくらゼリー		砂糖			
16日 (水)	牛乳	牛乳	米、麦			
	麦ごはん		パン粉、小麦粉、三温糖、大豆油	ねぎ、生姜	梅肉、塩	
	小いわし梅の香揚げ	いわし			みりん、かつお節	
17日 (木)	納豆みそ	納豆(大豆)、みそ(大豆)				
	焼きのり	のり				
	牛乳	牛乳				
18日 (金)	スパゲティナポリタン	ベーコン(大豆)、ウインナー、チーズ	小麦粉、バター(乳)、大豆油	人参、玉葱、ピーマン、マッシュルーム、にんにく	ケチャップ、トマトピューレ、デミグラスソース(小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉)、白ワイン、ウスターソース(りんご)、塩	
	アスパランテー	豚肉	大豆油	アスパラ、しめじ、竹の子、にんにく、人参	塩、こしょう	
	チキンのガーリック焼き	鶏肉		にんにく	塩、こしょう	
18日 (金)	牛乳	牛乳	米、あわ			
	あわごはん		ながいも	人参、大根、ごぼう、こんにゃく、長ねぎ	かつお節	
	豚汁	豚肉、みそ(大豆)	でん粉、グラニュー糖、大豆油	玉ねぎ、人参、ほうれん草、いんげん	醤油(大豆)、酢(小麦)、塩	
18日 (金)	五日卵焼き	卵、鶏肉、のり				
	からし菜炒め	まぐろ、油揚げ(大豆)、豚肉	ふ(小麦)、大豆油	からし菜、もやし、人参	塩、醤油(大豆)	
	牛乳	牛乳				
18日 (金)	麦ごはん	豆腐(大豆)、豚肉、牛肉、みそ(大豆)	米、麦	人参、玉葱、にら、にんにく、生姜、椎茸	ケチャップ、みりん、豆板醤	
	麻婆豆腐		三温糖、ごま油、でん粉	たけのこ、もやし、玉葱、人参、キャベツ、きくらげ、しいたけ	醤油(大豆)、オイスターソース(かき)、ほたてエキス、塩	
	春巻き	鶏肉、豚肉、大豆	三温糖、ごま油	人参、大根、きゅうり、小松菜	醤油(大豆)、酢(小麦)	
●中華和え(いか)						

21日 (月)	牛乳 あわごはん 豚肉のしょうが焼き 厚揚げのそぼろ煮 海藻甘酢和え	牛乳 豚肉 厚揚げ(大豆)、豚肉、鶏肉 海藻	米、あわ 三温糖 三温糖、でん粉、大豆油 三温糖	生姜 人参、玉葱、ピーマン、大根、 小松菜、椎茸、きくらげ、生姜 さゆうり、人参、コーン	醤油(大豆)、みりん、酒 醤油(大豆)、みりん、か つお節 醤油(大豆)、みりん、酢 (小麦)	
22日 (火)	牛乳 《フィッシュバーガー》 ・バーガーパン ・魚フライ ・タルタルソース (卵、小麦、大豆、豚肉) フルーツポンチ	牛乳 脱脂粉乳 ホキ、大豆 卵	小麦粉、グラニュー糖、シヨー トニング パン粉、小麦粉、大豆油 植物油、	ピクルス、たまねぎ ミックスフルーツ、パイナップル、も も、みかん、	塩 塩、 酢(小麦)、塩、レモン シークワサー	
23日 (水)	牛乳 麦ごはん 肉じゃが もやしのごま和え 納豆	牛乳 豚肉 大豆	米、麦 じゃがいも、三温糖、大豆 油 三温糖、ごま油、ごま	玉葱、人参、長ねぎ、こんにゃ く、椎茸、グリーンピース、生姜 もやし、キャベツ、人参、さゆ うり	醤油(大豆)、みりん、酒、 かつお節 醤油(大豆)、酢(小麦)、 塩 醤油(大豆)、みりん	
24日 (木)	牛乳 野菜そば さびなごのから揚げ さゆうりの梅肉和え	豚肉 きびなご 大豆	小麦粉、大豆油 小麦粉、でん粉 三温糖	生姜、にんにく、人参、玉葱、 にら、ピーマン、もやし、キャ ベツ さゆうり、人参、大根、	かつお節、醤油(大豆)、 塩、七味唐辛子、こしょう 塩 梅肉、かつお節、酢(小 麦)、醤油(大豆)	美原小 美里小 欠食
25日 (金)	牛乳 《オムライス》 ・チキンライス ・うすやき卵 ・ケチャップ ブロッコリーンテー くだもの	牛乳 鶏肉 卵 豚肉	米、バター(乳)、大豆油 でん粉、植物油 大豆油	玉葱、人参、グリーンピース、ピー マン ブロッコリー、人参、たけのこ みかん	ケチャップ、パプリカ、チキン スープ、塩 塩 ケチャップ 醤油(大豆)、こしょう、塩	コザ小 越来小 欠食
28日 (月)	牛乳 麦ごはん ふーちやんぶるー さんまの梅煮 アーサ汁	牛乳 豚肉 さんま あおさ、豆腐(大豆)	米、麦 ふ(小麦)、大豆油 グラニュー糖、でん粉	人参、キャベツ、もやし、にら 人参、人参、セロリ、ピーマ ン、にんにく、生姜	塩、こしょう、醤油(大 豆)、七味唐辛子 醤油(大豆)、みりん、梅 肉、塩 醤油(大豆)、かつお節	
30日 (水)	牛乳 麦ごはん チキンカレー ●コールスローサラダ(卵)まぐろ 福神漬	牛乳 鶏肉、脱脂粉乳 まぐろ	米、麦 じゃがいも、小麦粉、バ ター、大豆油 ごま油	玉葱、人参、セロリ、ピーマ ン、にんにく、生姜 キャベツ、さゆうり、コーン、人 参、玉葱、レモン果汁 福神漬	カレールー(小麦、大 豆、りんご)、カレー粉、 ウスターソース(りんご)、 塩 ドレッシング(卵、小麦、 大豆)	

○食材、その他の都合により献立や食材を変更することがあります。

○学校給食費は、期限内に納めましょう。

○食物アレルギー除去対応日には、●印を表示しています。

○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ます。

アレルギー対象表示義務 7品目(卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば)と

推奨20品目(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 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)

※毎月、献立表は配布されますので、使用食材についてご家庭で確認ください。



☆ご入学・ご進級おめでとうございます☆

いよいよ新学期が始まります。ドキドキ胸をときめかせていることでしょう。

すばらしい新学期が送れるよう、なんでもモリモリ食べて体調を整え、元気に学校生活を送れるようにしましょう。

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	備考
8日 (火)	牛乳	牛乳				
	赤飯		米、黒米、赤米			
	イナムドウチ	豚肉、かまぼこ、みそ(大豆)		こんにやく、椎茸	かつお節、塩	
	魚の照焼き	さわら	三温糖	生姜	みりん、しょうゆ(大豆)、酒	
	昆布入り野菜炒め	昆布	大豆油、三温糖、 グラニュー糖、米、紅いも	大根、人参、小松菜、にら、にんにく、生姜	しょうゆ(大豆)、みりん、かつお節、塩	
紅いもかるかん (卵、乳、やまいも)		ベースト(卵、乳)、山芋		塩		
9日 (水)	牛乳	牛乳				
	黒糖パン	脱脂粉乳	小麦粉、砂糖、ヨーロニング、 黒糖、糖蜜		塩	
	マカロニのカントリー炒め	豚肉	マカロニ(小麦)、大豆油、 バター(乳)	人参、玉葱、ピーマン、にんにく	ケチャップ、トンカツソース、カレー粉、塩	
	彩り野菜のミンチカツ	鶏肉、豚肉、大豆	ハン粉(小麦)でん粉、三温糖	玉葱、人参、枝豆、コーン、 キャベツ、生姜	醤油(大豆)、塩、こしょう	
	くだもの			いちご		
10日 (木)	牛乳	牛乳	米、麦			
	麦ごはん					
	みそ汁	鶏肉、豆腐(大豆)、みそ(大豆)		人参、長ねぎ、小松菜、しめじ	塩、かつお節	
	ちくわの磯揚揚げ	ちくわ、あおのり	小麦粉、大豆油	生姜、玉葱、キャベツ、人参、 ピーマン、もやし	塩	
	豚肉の野菜生姜炒め	豚肉			醤油(大豆)、みりん、酒、 塩、こしょう	
11日 (金)	牛乳	牛乳	米、麦、大豆油	人参、ごぼう、椎茸、きくらげ、 ねぎ	醤油(大豆)、みりん、酒、 塩、かつお節	
	炊き込みご飯					
	カップもずく	もずく	グラニュー糖	生姜	酢(小麦)、醤油(大豆)、 みりん、かつお節、シー クワサー	
	魚のみそ焼き	さば、みそ(大豆)	三温糖、ごま	生姜	みりん	
	くだもの			みかん		
14日 (月)	牛乳	牛乳	米、あわ			
	あわごはん					
	根菜平つくね ※本工場では、乳、卵、小麦を 使った製品を製造しています	鶏肉、大豆	里芋、パン粉、でん粉、三 温糖、ごま油	玉葱、レンコン、ごぼう	醤油(大豆)、塩、	
	たけのこ汁	わかめ、鶏肉		竹の子、大根、長ねぎ、えの き茸	かつお節、醤油(大豆)、 塩	
	キャベツのごま和え		ごま、三温糖	キャベツ、きゅうり、人参、 シークアサー	かつお節、酢(小麦)、醬 油(大豆)、塩	
15日 (火)	牛乳	牛乳	米、麦			
	麦ごはん					
	小いわし梅の香揚げ	いわし	パン粉、大豆油			
	鶏肉と大根の煮物	鶏肉、厚揚げ(大豆)	三温糖	生姜、こんにやく、大根、人 参、いんげん、ごぼう	醤油(大豆)、みりん、酒、 塩、かつお節	
	納豆みそ 焼きのり	納豆(大豆)、みそ(大豆) のり	三温糖、大豆油	ねぎ、生姜	みりん、かつお節	
16日 (水)	牛乳	牛乳				
	スパゲティナポリタン	ベーコン(大豆)、ウインナー、 チーズ	小麦粉、バター(乳)、大豆 油	人参、玉葱、ピーマン、マツ シュルーム、にんにく	ケチャップ、トマトピュー レ、デミグラスソース(小 麦・乳・牛肉・大豆・鶏 肉・豚肉)、白ワイン、ウス ターソース(りんご)、塩	
	アスパラテー	豚肉	大豆油	アスパラ、しめじ、竹の子、に んにく、人参	塩、こしょう	
	チキンのガーリック焼き	鶏肉		にんにく	塩、こしょう	
	牛乳	牛乳				
17日 (木)	あわごはん		米、あわ			
	豚汁	豚肉、みそ(大豆)	ながいも	人参、大根、ごぼう、こんにゃ く、長ねぎ	かつお節	
	五目卵焼き	卵、鶏肉、のり	でん粉、グラニュー糖、大 豆油	玉ねぎ、人参、ほうれん草、 いんげん	醤油(大豆)、酢(小麦)、 塩	
	からし菜炒め	まぐろ、油揚げ(大豆)、豚 肉	ふ(小麦)、大豆油	からし菜、もやし、人参	塩、醤油(大豆)	

18日 (金)	牛乳 麦ごはん 麻婆豆腐 春巻き ●中華和え(いか)	牛乳 豆腐(大豆)、豚肉、牛肉、 みそ(大豆) 鶏肉、豚肉、大豆 やりにいか	米、麦 三温糖、ごま油、でん粉 春雨、大豆油、砂糖、でん 粉、小麦粉、ショートニン グ 三温糖、ごま油	人参、玉葱、にら、にんにく、 生姜、椎茸 たけのこ、もやし、玉葱、人 参、キャベツ、きくらげ、しい たけ、 人参、大根、きゅうり、小松菜	ケチャップ、みりん、豆板醤 醤油(大豆)、オイスター ソース(かき)、ほたてエ キス、塩、 醤油(大豆)、酢(小麦)
21日 (月)	牛乳 あわごはん 豚肉のしょうが焼き 厚揚げのそぼろ煮 海藻甘酢和え	牛乳 豚肉 厚揚げ(大豆)、豚肉、鶏肉 海藻	米、あわ 三温糖 三温糖、でん粉、大豆油 三温糖	生姜 人参、玉葱、ピーマン、大根、 小松菜、椎茸、きくらげ、生姜 きゅうり、人参、コーン	醤油(大豆)、みりん、酒 醤油(大豆)、みりん、か つお節 醤油(大豆)、みりん、酢 (小麦)
22日 (火)	牛乳 《ファイジユバーガー》 ・バーガーパン ・魚フライ ・タルタルソース (卵、小麦、大豆、豚肉) ベジタブルスープ フルーツポンチ	牛乳 脱脂粉乳 ホキ、大豆 卵 鶏肉	小麦粉、グラニュー糖、ショー トニング パン粉、小麦粉、大豆油 植物油、 じゃがいも、マカロニ(小 麦)、でん粉、大豆油	塩 塩、 酢(小麦)、塩、レモン トマトソース、ワイン、塩、 こしょう、醤油(大豆) シークワサー	塩 塩、 酢(小麦)、塩、レモン トマトソース、ワイン、塩、 こしょう、醤油(大豆) シークワサー
23日 (水)	牛乳 麦ごはん 肉じゃが もやしのごま和え 納豆	牛乳 豚肉 大豆	米、麦 じゃがいも、三温糖、大豆 油 三温糖、ごま油、ごま	玉葱、人参、長ねぎ、こんにゃ く、椎茸、グリーンピース、生姜 もやし、キャベツ、人参、きゅ うり	醤油(大豆)、みりん、酒、 かつお節 醤油(大豆)、酢(小麦)、 塩 醤油(大豆)、みりん
24日 (木)	牛乳 野菜そば きびなごのから揚げ きゅうりの梅肉和え	牛乳 豚肉 きびなご 大豆	小麦粉、大豆油 小麦粉、でん粉 三温糖	生姜、にんにく、人参、玉葱、 にら、ピーマン、もやし、キャ ベツ きゅうり、人参、大根、	かつお節、醤油(大豆)、 塩、七味唐辛子、こしょう 塩 梅肉、かつお節、酢(小 麦)、醤油(大豆)
25日 (金)	牛乳 《オムライス》 ・チキンライス ・うすやき卵 ・ケチャップ プロッコリーソテー くだもの	牛乳 鶏肉 卵 豚肉	米、バター(乳)、大豆油 でん粉、植物油 大豆油	玉葱、人参、グリーンピース、ピー マン プロッコリー、人参、たけのこ みかん	ケチャップ、パプリカ、チキン スーフ、塩 塩 ケチャップ 醤油(大豆)、こしょう、塩
28日 (月)	牛乳 麦ごはん ふーちゃんぶるー さんまの梅煮 アーサ汁	牛乳 卵、豚肉 さんま あおさ、豆腐(大豆) 牛乳	米、麦 ふ(小麦)、大豆油 グラニュー糖、でん粉	人参、キャベツ、もやし、にら 醤油(大豆)、みりん、梅 肉、塩 醤油(大豆)、かつお節	塩、こしょう、醤油(大 豆)、七味唐辛子 醤油(大豆)、みりん、梅 肉、塩 醤油(大豆)、かつお節
30日 (水)	牛乳 麦ごはん チキンカレー ●コールスローサラダ(卵)まぐろ 福神漬け	牛乳 鶏肉、脱脂粉乳 まぐろ	米、麦 じゃがいも、小麦粉、パ ター、大豆油 ごま油	キャベツ、きゅうり、コーン、人 参、玉葱、レモン果汁 福神漬	カレールー(小麦、大 豆、りんご)、カレー粉、 ウスターソース(りんご)、 塩 ドレッシング(卵、小麦、 大豆)

○食材、その他の都合により献立や食材を変更することがあります。

○学校給食費は、期限内に納めましょう。

○食物アレルギーに関しては、●印を表示しています。

○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ものもあります。

アレルギー対象表示義務 7品目(卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば)

推奨20品目(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)

※毎月、献立表は配布されますので、使用食材についてご家庭で確認ください。