

## 平成26度

## 9月学校給食予定(アレルギー詳細)献立表 小学校

沖縄市立学校給食センター

TEL.098-989-1324

| 曜日         | 献立名   | 赤の食品<br>(血や肉、骨を作る)                                    | 黄の食品<br>(熱や力になる)   | 緑の食品<br>(体の調子を整える)  | 調味料                                 | 欠食 |
|------------|---|---|--|---|-------------------------------------|----|
| 1日<br>(月)  | 牛乳<br>麦ごはん<br>五目煮<br>国産いわしの香りあげく2尾><br>野菜のごまあえ                | 牛乳<br>豚肉 厚揚げ、ちくわ<br>三温糖<br>小麦粉、パanko粉、なな油<br>糸削り なまけ節 | 米、麦<br>三温糖<br>小麦粉、白うり、きゅうり                                 | 人参、大根、ごぼう、椎茸、こんにゃく<br>梅肉<br>小松菜、白うり、きゅうり                                  | 塩、しょうゆ、みりん、酒<br>塩、しょうゆ、米酢           |    |
| 2日<br>(火)  | 牛乳<br>ハーフパン<br>豆腐ハンバーグ<br>野菜のソテー<br>あさりとポテトのスープ(あさり)<br>くだももの | 牛乳<br>脱脂粉乳<br>木綿豆腐、鶏肉、豚肉<br>豚肉<br>鶏肉、あさり              | ヨコトニグ、強力粉、砂糖<br>パン粉、でん粉、三温糖、でん粉<br>米ぬか油、マーガリン<br>じやがいも、でん粉 | 玉葱<br>玉葱、人參、大根、キャベツ、しゃじ<br>人参、玉葱、マッシュルーム、セロリ、トマト<br>梨                     | ケチャップ、ウスターソース<br>塩<br>ケチャップ、トマトソース  |    |
| 3日<br>(水)  | 牛乳<br>ひじきごはん<br>魚の梅ソースかけ<br>野菜の甘酢和え<br>くだももの                  | 牛乳<br>ひじき、油揚げ、豚肉<br>さんま<br>ちくわ                        | 米ぬか油、米、麦<br>三温糖、でん粉<br>三温糖                                 | 椎茸、人參、ごぼう、ねぎ<br>梅肉、生姜<br>ごぼう、人參、大根、きゅうり、小松菜<br>みかん                        | しょうゆ、みりん、酒、塩<br>しょうゆ、みりん、<br>米酢     |    |
| 4日<br>(木)  | 牛乳<br>麦ごはん<br>へちまのみそ煮<br>紅芋大福<br>冬瓜のすまし汁<br>くだももの             | 牛乳<br>豆腐、豚肉、<br>蒸しかまぼこ、昆布、豚ロース                        | 米、麦<br>三温糖、ごま油、でん粉<br>ごま、紅芋、もち米、砂糖、ラード、なたね油                | へちま、人參、玉葱、椎茸、にら<br>冬瓜、こんにゃく、椎茸、生姜、ねぎ<br>みかん                               | みりん、塩、みそ<br>みそ                      |    |
| 5日<br>(金)  | 牛乳<br>タラコスバゲティー<br>じゃがいもバタ茶巾(卵)<br>豆と野菜のサラダ<br>ブルーンゼリー        | 牛乳<br>たらこ、鶏肉、やりいか<br>卵<br>大豆、ひよこ豆、ささ身                 | 米ぬか油、オリーブ油<br>バター、じゃがいも、小麦粉、でん粉、砂糖<br>三温糖、オリーブ油<br>はちみつ、砂糖 | 人参、玉葱、マッシュルーム、ビーマン、長葱<br>グリーンピース<br>青豆、胡瓜、キャベツ、レモン<br>ブルーン、りんご            | しょうゆ、塩、こしょう<br>醤油。ほちみつ、七味唐辛子<br>米酢  |    |
| 8日<br>(月)  | 牛乳<br>ゆかりごはん<br>きんぴらごぼう<br>小魚のからあげく3~4尾><br>豚肉と里芋の汁<br>くだももの  | 牛乳<br>豚肉、昆布、豚肉、                                       | 米、麦<br>三温糖、でん粉<br>さといも                                     | ゆかり粉<br>ごぼう、人參、レンコン、糸こんにゃく<br>人参、大根、こんにゃく、椎茸、生姜<br>みかん                    | しょうゆ、塩、こしょう<br>醤油。ほちみつ、七味唐辛子<br>みそ、 |    |
| 9日<br>(火)  | 牛乳<br>黒糖パン<br>ホークビーンズ<br>魚のチーズ焼き(乳)<br>フルーツミックス<br>スナックアーモンド  | 牛乳<br>豚肉、ポーク 大豆、大豆乾<br>チーズ、ホキ                         | ヨコトニグ、強力粉、砂糖、黒糖、細粒蜜<br>しゃがいも、三温糖、小麦粉、でん粉<br>オリーブ油<br>セリ、砂糖 | 人参、玉葱、ビーマン、トマト、<br>ケチャップ、赤ワイン、トマトソース缶<br>ハイ缶、鹽みくん缶、ふどう缶、もも缶               |                                     |    |
| 10日<br>(水) | 牛乳<br>麦ごはん<br>エビと野菜の包むし(えび)<br>牛肉ピーマンいため<br>あさりと魚汁ーメン         | 牛乳<br>エビ、たらすり身<br>牛肉<br>ささみ、いとよりたい                    | 米、麦、三温糖<br>大豆油、ラード、砂糖、白玉粉、でん粉<br>米ぬか油、でん粉<br>でん粉、水あめ       | 竹の子、玉葱<br>人参、玉葱、竹の子、ビーマン、赤ヒーマン<br>椎茸、冬瓜、生姜、ねぎ                             | 醤油、赤ワイン、しょうゆ                        |    |
| 11日<br>(木) | 牛乳<br>麦ごはん<br>麻婆冬瓜<br>モスク餃子<br>青菜のあえもの<br>味付けのり               | 牛乳<br>豚肉、油揚げ、<br>もずく 豚肉<br>ササミミシャンク<br>のり             | 米、麦<br>米ぬか油、ごま油、でん粉<br>米ぬか油、小麦粉、でん粉<br>ごま、砂糖、ごま油<br>砂糖     | 大根、玉葱、竹の子、冬瓜、生<br>人参、ケチャップ、塩、木戸中華<br>人参、玉葱、きゅうり、もやし、人参<br>小松菜、きゅうり、もやし、人参 | 醤油、米酢、塩                             |    |
| 12日<br>(金) | 牛乳<br>栗入り炊き込みごはん<br>魚の照り焼き<br>キヤベツのあえもの<br>みたらし団子             | 牛乳<br>鶏肉<br>さんま<br>ささ身                                | 米ぬか油、米、麦、粟、三温糖<br>三温糖<br>ごま油、三温糖<br>もち米、上白糖、でん粉            | 竹の子、人参、椎茸、エリンギ、しゃじ<br>人参、キヤベツ、きゅうり、シーカーサー<br>人参、キヤベツ、きゅうり、シーカーサー          | しょうゆ、<br>しょうゆ、<br>しょうゆ、<br>しょうゆ、    |    |

|            |   |  |  |  |  |
|------------|---|--|--|--|--|
|            | 牛乳<br>麦ごはん  | 牛乳<br>牛肉、豚肉<br>胡瓜と白菜のサラダ<br>あさりの中華スープ(あさり)<br>チーズ(卵)（くだもの） | 米、麦<br>米ぬか油、小麦粉、三温糖、でん粉<br>三温糖<br>でん粉<br>チーズ                             | 人参、玉葱、にんにく、トマト<br>きゅうり、白菜、レモン<br>人参、椎茸、えのき茸<br>みかん                     | ケチャップ、トマトソース、チリソース、チリミック<br>米酢、ハツソース<br>しょうゆ、塩 |
| 16日<br>(火) | 牛乳<br>食パン、<br>魚のフライ<br>ヌードルスープ<br>ボイル野菜のサラダ<br>ソフィールヨーグルト(乳)    | 牛乳<br>脱脂粉乳<br>鶏肉、ペーパン<br>ササミちゃんく<br>脱脂粉乳、生クリーム、全粉乳         | 米<br>ヨントニング、強力粉、砂糖<br>小麦粉、パン粉<br>マカロニ(小麦粉)、じゃがいも<br>三温糖、オリーブ油<br>砂糖      | きくらげ、人参、竹の子、長葱<br>生姜<br>人参、白菜、大根<br>ごま、上新粉、もち粉、でん粉                     | じぶん、ちりめん、唐、塩、豆板<br>しょうゆ、みりん、<br>酢、塩            |
| 17日<br>(水) | 牛乳<br>韓国風炊き込みご飯<br>魚のもずくあんかけ<br>白菜の中華和え<br>くだもの<br>ごまもち         | 牛乳<br>鶏肉 ひよこ豆<br>しわし、もずく<br>ささ身<br>牛乳                      | 米、麦<br>米ぬか油、米、麦、ごま油<br>三温糖、でん粉<br>ごま、三温糖、ごま油<br>ごま、上新粉、もち粉、でん粉           | きくらげ、人参、竹の子、長葱<br>生姜<br>人参、白菜、大根<br>きゅうり、人参、ごま油、でん粉                    | じぶん、ちりめん、唐、塩、豆板<br>しょうゆ、みりん、<br>酢、塩            |
| 18日<br>(木) | 牛乳<br>麦ごはん<br>きのこカレー<br>ゆでたまご(卵)<br>ひじきの酢のもの                    | 牛乳<br>豚肉<br>卵<br>ひじき、ツナフレーク                                | 米、麦<br>マーガリン、米ぬか油、じゃがいも、小麦粉<br>三温糖、でん粉<br>ごま、三温糖、ごま油<br>ごま、上新粉、もち粉、でん粉   | きくらげ、人参、竹の子、長葱<br>生姜<br>人参、白菜、大根<br>きゅうり、人参、しそ葉、シーカーナーシューズ             | カレー粉、チヤツネ、塩、<br>カレールウ、ウスターーソース                 |
| 19日<br>(金) | 牛乳<br>わかめごはん<br>きのこと野菜の炒め<br>トンカツ<br>冬瓜のすまし汁<br>くだもの            | 牛乳<br>わかれめ<br>油揚げ、マクロ<br>豚ロース<br>冬瓜のすまし汁<br>牛乳             | 米、麦、三温糖<br>米ぬか油<br>パン粉、小麦粉、なたね油<br>冬瓜、さじかまほこ、昆布、ささ身、<br>牛乳               | きくらげ、人参、竹の子、長葱<br>生姜<br>人参、白菜、大根<br>きゅうり、人参、シーカーナサー、レモン                | 米酢、ゆかり粉、塩                                      |
| 22日<br>(月) | 牛乳<br>チキンライス<br>オムレツのトマトソース(卵)<br>豆と野菜のサラダ<br>チーズ大福(乳)          | 牛乳<br>鶏肉 ベーコン<br>卵、大豆<br>大豆、ひよこ豆、ささ身<br>チーズ                | 米、麦、三温糖<br>米ぬか油<br>パン粉、小麦粉、なたね油<br>冬瓜、さじかまほこ、昆布、ささ身、<br>牛乳               | きくらげ、人参、竹の子、長葱<br>生姜<br>人参、白菜、大根<br>きゅうり、人参、シーカーナサー、レモン                | 米酢、ゆかり粉、塩                                      |
| 24日<br>(水) | 牛乳<br>ゆかりごはん<br>なすの中華炒め<br>さばのレモン甘酢かけ<br>モズクとすまし汁(あさり)<br>くだもの  | 牛乳<br>チキンライス<br>オムレツのトマトソース(卵)<br>豆と野菜のサラダ<br>チーズ大福(乳)     | 米、麦、三温糖<br>米ぬか油、米、麦<br>でん粉、三温糖、ラード、でん粉<br>三温糖、オリーブ油<br>もち粉砂糖、でん粉、黄糖油、大豆油 | 人参、マッシュルーム、玉葱、ヒーマン、トマト<br>玉葱、生姜、トマト<br>青豆、きゅうり、キャベツ、レモン<br>白菜、椎茸、大根、冬瓜 | ケチャップ、塩、<br>ケチャップ、チリソース、ハバソース<br>米酢、塩<br>みかん   |
| 25日<br>(木) | 牛乳<br>長崎チャンポン(えび)<br>ミニ肉まん<br>きのこと野菜の炒め<br>くだもの                 | 牛乳<br>エビ、昆布、豚ロース、なると<br>大豆、豚肉<br>厚揚げ、まぐろ<br>チーズ            | 米、麦、三温糖<br>米ぬか油、三温糖、ごま油、でん粉<br>三温糖<br>でん粉                                | なす、人参、玉葱、椎茸、ニラ<br>レモン<br>白菜、椎茸、大根、冬瓜<br>柿                              | ゆかり粉<br>みそ、塩、みりん、しょうゆ<br>米酢、塩<br>みかん           |
| 26日<br>(金) | 牛乳<br>麦ごはん<br>冬瓜とごぼうのみそ煮<br>五目豆腐<br>切干大根と青菜のあえもの                | 牛乳<br>エビ、昆布、豚ロース、なると<br>大豆、豚肉<br>厚揚げ、まぐろ<br>チーズ            | 大豆油、米ぬか油、小麦粉<br>上白糖 でん粉、小麦粉、トマト<br>しめじ、えのき茸、人参、キャベツ<br>みかん               | 人参、玉葱、きくらげ、生姜<br>昆布、玉葱<br>人参、キャベツ、から豆<br>小松菜、切干大根、きゅうり、人参、レモン          | 比屋根小<br>5年欠食<br>沖縄東中<br>欠食                     |
| 29日<br>(月) | 牛乳<br>黒米ごはん<br>切干大根と野菜の炒め<br>魚のからあげ<br>(シーカワーサー付き)<br>シカムドウチ(卵) | 牛乳<br>豚肉、かまぼこ<br>大豆、木綿豆腐、すり身、ひじき<br>糸割り                    | 米、麦<br>三温糖<br>大豆油、小麦粉、でん粉、三温糖<br>三温糖                                     | 人参、冬瓜、ごぼう、椎茸、こんにゃく<br>竹の子、人参、玉葱、枝豆<br>小松菜、切干大根、きゅうり、人参、レモン             | 高原小<br>1年～5年<br>欠食                             |
| 30日<br>(火) | 牛乳<br>黒米ごはん<br>切干大根と野菜の炒め<br>魚のからあげ<br>(シーカワーサー付き)<br>シカムドウチ(卵) | 牛乳<br>ツナフレーク、油揚げ<br>しいら<br>カステラかまぼこ(卵)、昆布、<br>豚ロース         | 米、黒米、麦<br>米ぬか油<br>小麦粉、でん粉、なたね油<br>冬瓜、こんぶ                                 | 切干大根、人参、小松菜、キャベツ、もやし<br>シーカーサー<br>冬瓜、こんぶ                               | 美東小<br>1年～5年<br>欠食                             |

## 平成26度

## 9月学校給食予定(アレルギー詳細)献立表

## 中学校

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

| 曜日         | 献立名   | 赤の食品<br>(血や肉、骨を作る)                                     | 黄の食品<br>(熱や力になる)   | 緑の食品<br>(体の調子を整える)   | 調味料  | 欠食 |
|------------|---|--|--|--|--|----|
| 1日<br>(火)  | 牛乳<br>麦ごはん<br>五目煮<br>国産いわしの香りあげく3尾><br>野菜のごまあえ<br>野菜のごまあえ     | 牛乳<br>豚肉 厚揚げ、ちくわ<br>三温糖<br>小麦粉、米粉、パン粉、なたね油<br>糸削り、なまり節 | 米、麦<br>三温糖<br>小麦粉、米粉、パン粉、なたね油<br>三温糖<br>ねりこま すりごま              | 入参、大根、ごぼう、椎茸、こんにゃく<br>梅肉<br>小松菜、白うり、きゅうり                                     | 塩、しょうゆ、みりん、酒<br>塩、しょうゆ、米酢  |    |
| 2日<br>(水)  | 牛乳<br>ハーカーハン<br>豆腐ハンバーグ<br>野菜のソテー<br>あさりとボテトのスープ(あさり)<br>くだもの | 牛乳<br>脱脂粉乳<br>木綿豆腐、鶏肉、豚肉<br>豚肉<br>鶏肉、あさり               | ショートニグ、強力粉、砂糖<br>パン粉、でん粉、三温糖、でん粉<br>米ぬか油、マーカリン<br>じやがいも、でん粉    | 玉葱<br>玉葱、小松菜、人参、大根、キャベツ、しめじ<br>人参、玉葱、マッシュルーム、セロリ、トマト<br>粟                    | ケチャップ、ウスターソース<br>塩<br>ケチャップ、トマトソース   |    |
| 3日<br>(木)  | 牛乳<br>ひじきごはん<br>魚の梅ソースかけ<br>野菜の甘酢和え<br>くだもの                   | 牛乳<br>ひじき、油揚げ、豚肉<br>さんま<br>ちくわ                         | 米ぬか油、米、麦<br>三温糖、でん粉<br>三温糖<br>三温糖                              | 椎茸、人参、ごぼう、ねぎ<br>梅肉、生姜<br>ごぼう、人参、大根、きゅうり、小松菜<br>みかん                           | しょうゆ、みりん、酒、塩<br>しょうゆ、みりん、<br>米酢  |    |
| 4日<br>(金)  | 牛乳<br>麦ごはん<br>へちまのみそ煮<br>紅芋大福<br>冬瓜のすまし汁                      | 牛乳<br>豆腐、豚肉、<br>蒸しかまぼこ、昆布、豚ロース                         | 米、麦<br>三温糖、ごま油、でん粉<br>ごま、丸芋、もち米、砂糖、ラード、なたね油                    | へちま、人参、玉葱、椎茸、にら<br>冬瓜、こんにゃく、椎茸、生姜、ねぎ   | みりん、塩、みそ<br>しょうゆ、塩   |    |
| 5日<br>(月)  | 牛乳<br>タラコスナックティー<br>じゃがバタ茶巾（卵）<br>豆と野菜のサラダ<br>ブルーンゼリー         | 牛乳<br>たらこ<br>卵<br>大豆、ひよこ豆、ささ身<br>蒸しかまぼこ                | 米ぬか油、小麦粉、オリーブ油<br>バター、じゃがいも、小麦粉、砂糖<br>三温糖、オリーブ油<br>はちみつ、砂糖     | 人参、玉葱、マッシュルーム、ピーマン、長葱<br>グリーンピース<br>青豆、胡瓜、キャベツ、レモン<br>ブルーン、りんご               | しょうゆ、塩、こしょう<br>醤油。はちみつ、七味唐辛子<br>米酢<br>みかん                                    |    |
| 8日<br>(月)  | 牛乳<br>ゆかりごはん<br>きんぴらごぼう<br>小魚のからあげく4~5尾><br>豚肉と里芋の汁<br>くだもの   | 牛乳<br>たらこ<br>昆布、豚肉、<br>蒸しかまぼこ                          | 米、麦<br>三温糖、でん粉<br>さといも   | ゆかり粉<br>ごぼう、人参、レコン、糸こんにゃく<br>人参、こんにゃく、椎茸、生姜<br>みそ、みかん                        | しょうゆ、塩、こしょう<br>醤油。はちみつ、七味唐辛子<br>みそ、  |    |
| 9日<br>(火)  | 牛乳<br>黒糖パン<br>ポークヒーンズ<br>魚のチーズ焼き(乳)<br>フルーツミックス<br>スナックアーモンド  | 牛乳<br>豚肉、ポーク、大豆、大豆乾<br>チーズ、ホキ<br>セリ、砂糖                 | ショートニグ、強力粉、砂糖、黒糖、精鹽<br>じゃがいも、三温糖、小麦粉、でん粉<br>オリーブ油<br>大豆油、アーモンド | 人参、玉葱、ピーマン、トマト<br>ケチャップ、赤ワイン、トマト<br>パン粉、畳みかん缶、ぶどう缶、もも缶<br>みかん                | しょうゆ、塩、こしょう<br>醤油。はちみつ、七味唐辛子<br>ケチャップ、赤ワイン、トマト<br>パン粉、畳みかん缶、ぶどう缶、もも缶<br>みかん  |    |
| 10日<br>(水) | 牛乳<br>麦ごはん<br>エビと野菜の包むし(えび)<br>牛肉ピーマンいため<br>あさりと魚汁ーメン<br>くだもの | 牛乳<br>エビ、たらすり身<br>牛肉<br>ささみ、いとよりだい<br>ささみのり            | 米、麦、三温糖<br>大豆油、ラード、砂糖、白玉粉、でん粉<br>米ぬか油、でん粉<br>でん粉、水あめ           | 竹の子、玉葱<br>人参、玉葱、竹の子、ピーマン、赤ピーマン<br>椎茸、冬瓜、生姜、ねぎ<br>みかん                         | 醤油、赤ワイン、しょうゆ<br>醤油、赤ワイン、   |    |
| 11日<br>(木) | 牛乳<br>麦婆冬瓜<br>モスク餃子<br>青菜のあえもの<br>味付けのり                       | 牛乳<br>豚肉、油揚げ、<br>もずく、豚肉<br>ササミミチャンク<br>のり              | 米、麦、三温糖<br>米ぬか油、ごま油、でん粉<br>米ぬか油、小麦粉、でん粉<br>ごま、砂糖、ごま油<br>妙糖     | 大根、玉葱、竹の子、椎茸、ごくら芋、冬瓜、生<br>姜<br>キャベツ、白菜、玉葱、にんにく<br>小松菜、きゅうり、もやし、人参<br>醤油、米酢、塩 | 大根、玉葱、竹の子、椎茸、ごくら芋、冬瓜、生<br>姜<br>キャベツ、白菜、玉葱、にんにく<br>小松菜、きゅうり、もやし、人参<br>醤油、米酢、塩 |    |
| 12日<br>(金) | 牛乳<br>栗入り炊き込みごはん<br>魚の照り焼き<br>キャベツのあえもの<br>みたらし団子             | 牛乳<br>鶏肉<br>さんま<br>ささ身                                 | 米ぬか油、米、麦、栗、三温糖<br>三温糖<br>ごま油、三温糖<br>もち米、上白糖、でん粉                | 竹の子、人参、椎茸、エリンギ、しじみ<br>人参、キャベツ、きゅうり、シーケアーサー<br>しょうゆ、                          | しょうゆ、みりん、酒、塩<br>しょうゆ、みりん<br>しょうゆ、  |    |

|   |   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
| 牛乳<br>麦ごはん  | 牛乳<br>牛肉、豚肉   | 米、麦<br>米ぬか油、小麦粉、三温糖、でん粉   | 人参、玉葱、にんにく、トマト<br>きゅうり、白菜、レモン<br>コーン、人参、椎茸、えのき茸<br>みかん                                   | ケチャップ、トマトソース、チリソース、<br>チリミック<br>米酢、ハットソース<br>しょうゆ、塩       |
| 16日<br>(火)<br>胡瓜と白菜のサラダ<br>あさりの中華スープ(あさり)<br>チーズ(乳) くだもの        | 牛乳<br>食パン<br>魚のフライ<br>スードルスープ<br>ボイル野菜のサラダ<br>ソフィールヨーグルト(乳) | 三温糖<br>でん粉<br>チーズ   | 人参、玉葱、セロリ、白いんげん<br>きゅうり、白菜、小松菜、シーアーチャーシューズ<br>人参、玉葱、セロリ、白いんげん<br>きゅうり、白菜、小松菜、シーアーチャーシューズ | 米酢<br>米<br>ケチャップ<br>ケチャップ<br>しょうゆ、塩<br>しょうゆ、塩             |
| 牛乳<br>牛乳<br>脱脂粉乳<br>しいら<br>鶏肉、ベーコン<br>ササミちゃんく<br>脱脂粉乳、生クリーム、全粉乳 | 脱脂粉乳<br>三温糖<br>砂糖   | ヨーロピック 強力粉、砂糖<br>小麦粉、パン粉<br>マカロニ(小麦粉)、じゃがいも<br>三温糖、オリーブ油        | きくらげ、人参、竹の子、長葱<br>生姜<br>人参、白菜、大根<br>梨  | ケチャップ<br>ケチャップ<br>しょうゆ、塩<br>しょうゆ、塩<br>餅、塩                 |
| 牛乳<br>韓国風炊き込みご飯<br>魚のもずくあんかけ<br>白菜の中華和え<br>くだもの<br>ごまもち         | 牛乳<br>顆肉 ひよこ豆<br>いわし、もずく<br>ささ身                             | ごま、米ぬか油、米、麦、ごま油<br>三温糖、でん粉<br>ごま、三温糖、ごま油                        | きよがし、みづがし、酒、塩<br>生姜<br>人参、白菜、大根<br>梨   | じよがし、みづがし、酒、塩<br>しょうゆ、みりん、<br>餅、塩                         |
| 牛乳<br>麦ごはん  | 牛乳<br>豚肉  | ごま、上新粉、もち粉、でん粉<br>米、麦   | 米、麦<br>マーガリン、米ぬか油、じゃがいも、小麦粉<br>人参、玉葱、しかじ、えのき茸、ピーマン                                       | カレーパン、チャツネ、塩、<br>カレールウ、ウスター・ソース                           |
| 18日<br>(木)<br>ゆでたまご(卵)<br>ひじきの酢のもの                              | 卵<br>ひじき、ツナフレーク   | 三温糖、<br>三温糖、  | きゅうり、人参、しそ葉、シーアーチャー、レモン<br>米酢、ゆかり粉、塩   | 泡瀬小欠食   |
| 牛乳<br>わかめごはん<br>きのこと野菜の炒め<br>トンガツ<br>冬瓜のすまし汁<br>くだもの            | 牛乳<br>わかめ<br>油揚げ、マグロ<br>豚ロース<br>蒸しかまぼこ、墨鱼、ささ身、<br>くだもの      | 米、麦、三温糖<br>米ぬか油<br>パン粉、小麦粉、なたね油                                 | 人参、キャベツ、かいじ葉<br>ニンニク<br>椎茸、冬瓜、こんにゃく、生姜、ねぎ<br>みかん   | 泡瀬小欠食   |
| 牛乳<br>チキンランイス<br>オムレツのトマトソース(卵)<br>豆と野菜のサラダ<br>くだもの<br>チーズ大福(乳) | 牛乳<br>鶏肉、ベーコン<br>卵、大豆<br>大豆、ひよこ豆、ささ身                        | 米ぬか油、米、麦<br>でん粉、三温糖、ラド、でん粉<br>三温糖、オリーブ油                         | 人参、マッシュルーム、玉葱、ヒーマン、トマト<br>玉葱、生姜、トマト<br>青豆、キャベツ、レモン<br>製                                  | 米酢<br>米酢、塩  |
| 牛乳<br>ゆかりごはん<br>なすの中華炒め<br>さばのレモン白酢かけ<br>モズクとすまし汁(あさり)<br>くだもの  | 牛乳<br>豆腐、豚肉、<br>さば<br>もずく、あさり、豆腐                            | ちち粉、砂糖、でん粉、菜種油、大豆油<br>米、麦、三温糖<br>米ぬか油、三温糖、ごま油、でん粉<br>三温糖<br>でん粉 | ゆかり粉<br>なす、人参、玉葱、椎茸、ニラ<br>レモン<br>白菜、椎茸、大根、冬瓜<br>柿  | 比屋根小<br>5年欠食  |
| 牛乳<br>長崎チヤンポン(えび)<br>ミニ肉まん<br>きのこと野菜の炒め<br>くだもの                 | 牛乳<br>エビ、昆布、豚ロース、なると<br>大豆、豚肉<br>厚揚げ、まぐろ                    | 大豆油、米ぬか油、小麦粉<br>上白糖、でん粉、小麦粉、ラド、サラダ油<br>上白糖、人参、キャベツ、からし葉<br>みかん  | みそ、人参、もやし、キャベツ、きくらげ、生姜<br>こんにゃく、玉葱<br>しめじ、えのき茸、人参、キャベツ、からし葉<br>みかん                       | 比屋根小<br>5年欠食<br>沖縄東中<br>欠食                                |
| 牛乳<br>麦ごはん<br>冬瓜とごぼうのみそ煮<br>五目豆腐<br>切干大根と青菜のあえもの                | 牛乳<br>豚肉、かまぼこ<br>大豆、木綿豆腐、すり身、ひじき<br>糸割り                     | 米、麦<br>三温糖<br>大豆油、小麦粉、でん粉、三温糖<br>三温糖                            | 人参、冬瓜、ごぼう、椎茸、こんにゃく<br>竹の子、人参、玉葱、枝豆<br>小松菜、切干大根、きゅうり、人参、レモン<br>みかん                        | 美東中<br>欠食   |
| 牛乳<br>黒米ごはん<br>切干大根と野菜の炒め<br>魚のからあげ<br>(シーアーチャー付き)              | 牛乳<br>ツナフレーク、油揚げ<br>いいら<br>カステラかまぼこ(卵)、尾布、<br>豚ロース          | 米、黒米、麦<br>米ぬか油<br>小麦粉、でん粉、なたね油                                  | 切干大根、人参、小松菜、キャベツ、もやし<br>シーアーチャー<br>冬瓜、こんにゃく、椎茸、生姜、ねぎ                                     | 美東小<br>1年～5年<br>欠食  |
| 29日<br>(火)<br>魚のからあげ<br>(シーアーチャー付き)                             | 牛乳<br>冬瓜とごぼうのみそ煮<br>五目豆腐<br>切干大根と青菜のあえもの                    | 牛乳<br>豚肉、かまぼこ<br>大豆、木綿豆腐、すり身、ひじき<br>糸割り                         | 米、麦<br>三温糖<br>大豆油、小麦粉、でん粉、三温糖<br>三温糖   | 米<br>米ぬか油<br>小麦粉、でん粉、なたね油<br>シーアーチャー<br>冬瓜、こんにゃく、椎茸、生姜、ねぎ |