

平成27度

2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

沖縄市立第三調理場

TEL:098-989-1324

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	欠食
牛乳 麦ごはん	牛乳	米、麦 じゃがいも、でん粉 米油 でん粉、小麦粉、ラード、春雨、砂糖、 なたね油	えのき茸、白菜、コーン、椎茸、長ねぎ、人参 人参、小松菜、キャベツ、玉葱、きくらげ、生姜 キャベツ、竹の子、人参、椎茸、生姜 みかん	塩、しょうゆ キド中華、豆板醤 しょうゆ、塩		
さけと卵のスープ(卵) 厚揚げ、豚肉	鮭、流卵 厚揚げ、豚肉					
2日 (月)	豚肉 <したもの>	豚肉				
牛乳 ひじきごはん	牛乳 ひじき 油揚げ、豚肉 ささみ、かんてん さんま	米、麦、米油 三温糖、こま油 でん粉、三温糖 大豆	椎茸、人参、ごぼう、ねぎ 小松菜、もやし、きゅうり、人参 生姜 みかん	しょうゆ、みりん、酒、塩 醤油、塩、米酢 醤油、みりん		
青菜のごまあえ さんまの蒲焼風						
くだもの 節分豆						
牛乳 ゆかりごはん	牛乳	米、麦 豚肉、厚揚げ、ちくわ ささみ、かんてん、糸切り さば	ゆかり コンニャク、三温糖 三温糖	人参、大根、ごぼう、椎茸 ほうれん草、白菜、きゅうり、人参 塩、醤油、米酢 塩麹液	しょうゆ、みりん、酒 醤油、塩、米酢 醤油、みりん	
五目煮 青菜と白菜のあえもの						
魚の塩麹焼き						
牛乳 コッペパン(乳)	牛乳 脱脂粉乳 昆布 鶏肉 ツナフレーク	強力粉、グラニュー糖、ショートニング じゃがいも、米油、でん粉 オリーブ油、三温糖 豚肉、牛肉、大豆、金時豆	人参、玉葱、トマト、セロリ、白菜 キャベツ、小松菜 レモン 人参、玉葱、ピーマン、トマト、にんにく	醤油、塩 マスタード、塩 ケチャップ、トマトソース、チリソース、 チリバター、チリシックス、ウスターソース、カレー粉、塩		
5日 (木)	チリコンカン チーズ(乳)	チーズ				
牛乳 五目ラーメン	牛乳 昆布 豚肉なると 鶏肉	小麦粉、米油 でん粉、米油 三温糖	人参、キャベツ、きくらげ、もやし、生姜、ねぎ 玉葱、小松菜、白菜、くわ、椎茸、竹の子、生姜 セロリ、ビーマン、りんご	塩、しょうゆ、みりん 豆板醤、塩、醤油 みりん、醤油		
中華いため 大学芋<2コ>						
くだもの 蒸し枝豆						
牛乳 麦ごはん	牛乳	米、麦 牛肉 ひじき、ツナフレーク	小麦粉、マーガリン、小麥粉、 ラード、砂糖 米油 三温糖	人参、玉葱、人参トマト、マッシュルーム、 セロリ、ビーマン、りんご 大根、きゅうり、人参、モン、シーサージェース 枝豆	ウスター、ソース、ワヤシル、 塩、カレー粉、ケチャップ 塩、米酢、しょうゆ	
ハヤシソース ひじきのサラダ						
牛乳 胚芽あみパン(乳)	牛乳 脱脂粉乳 醤肉、白インゲン、ひよこ豆、無添加ペーパーコン	強力粉、グラニュー糖、ショートニング じゃがいも、でん粉 米油、マークリン なたね油	人参、玉葱、セロリ、トマト、青豆 小松菜、しめじ、人参、キャベツ、白菜、コーン バジル、にんにく	トマトソース、しょうゆ、塩 こしょう、塩 マヨネーズ(酢、塩)		
豆のスープ 青菜のソテー						
魚のヨネース焼き(乳・卵) いちこジャム						
牛乳 梅入り炊き込みごはん	牛乳 豚肉 ささみ、かんてん 豆腐、たらすり身、ひじき、大豆	米、麦、米油、白ゴマ 三温糖 砂糖	人参、椎茸、大根、長ねぎ、梅干し、おから粉 ごぼう、人参、小松菜、白菜、レモン 人参、竹の子、玉葱、枝豆 みかん 生姜	ごぼう、人参、小松菜、白菜、レモン 塩、米酢 ミンカン酢、しょうゆ、みりん		
ごぼうと野菜の甘酢あえ 5日 (木)	五目揚豆腐(卵) くだもの カツブもずく					
牛乳 麦ごはん	牛乳 昆布	米、麦 豆腐、たらすり身、ひじき、大豆 もずく	米、米油、白ゴマ 三温糖 砂糖	人参、椎茸、大根、長ねぎ、梅干し、おから粉 ごぼう、人参、小松菜、白菜、レモン 人参、竹の子、玉葱、枝豆 みかん 生姜	しょうゆ、みりん、酒、塩 塩、米酢 ミンカン酢、しょうゆ、みりん	
田舎汁 (金)	切干大根と野菜の炒め 紅芋大福					
13日 (金)						
牛乳 炊き込みごはん 野菜の甘酢あえ	牛乳 油揚げ豚肉 ツナフレーク いわし	米、麦 三温糖 三温糖	人参、椎茸、竹の子、ごぼう、たいここの葉 小松菜、キャベツ、切干大根、レモン 生姜 みかん	しょうゆ、みりん、酒、塩 塩、米酢 醤油、みりん、酒		
16日 (月)	魚の生姜焼き <もの>					
牛乳 麦ごはん	牛乳 米油 でん粉 三温糖	米、麦 米油 でん粉 三温糖	人参、玉葱、にんにく、トマト 椎茸、えのき草、コーン きゅうり、白菜、シーサージェース、梅ひしお 塩、ハットソース、米酢 みかん	タバスコ、パリカ、しょうゆ、 チリバター、ケチャップ、トマトソース、 チリソース、サルサソース 醤油、塩		
17日 (火)	タコスミート あさりの中華スープ(あさり) 胡瓜と白菜のサラダ <もの>	牛肉、豚肉 ささみ、かんてん チーズ(乳)	米油 昆布、あさり、わかめ、絹ごし豆腐 ささみ、かんてん チーズ	人参、玉葱、にんにく、トマト 椎茸、えのき草、コーン きゅうり、白菜、シーサージェース、梅ひしお 塩、ハットソース、米酢 みかん		

平成27度

2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

TEL:098-989-1324

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	欠食
	牛乳 妻ごはん	牛乳	米、麦 じゃがいも、でん粉 米油 でん粉、小麦粉、ラード、春雨、砂糖、 なたね油	元のき草、白菜、コーン、椎茸、長ねぎ、人参 人参、小松菜、キャベツ、玉葱、きくらげ、生姜 キャベツ、竹の子、人参、椎茸、生姜 みかん	塩、しょうゆ キト中華、豆板醤 しょうゆ、塩	
2日 (月)	さけと卵のスープ(卵) 厚揚げの中華いため 高級春巻き <たもの	鮭、液卵 厚揚げ、豚肉 豚肉				
	牛乳 ひじきごはん 青菜のごまあえ さんまの蒲焼風 <たもの	牛乳 ひじき 油揚げ、豚肉 ささみ、かんてん さんま 大豆	米、麦、米油 三温糖、こま油 でん粉、三温糖	椎茸、人参、こぼう、ねぎ 小松菜、もやしきゅうり、人参 生姜 みかん	しょうゆ、みりん、酒、塩 醤油、塩、米酢 醤油、みりん	
3日 (火)	牛乳 ゆかりごはん 五目煮 青菜と白菜のあえもの 魚の塩麹焼き	牛乳 豚肉、厚揚げ、ちくわ ささみ、かんてん、糸切り さば	米、麦 コンニャク、三温糖 三温糖	人参、大根、ごぼう、椎茸 ほうれん草、白菜、きゅうり、人参	しょうゆ、みりん、酒 塩、醤油、米酢 塩麹液	
4日 (水)	牛乳 ゴツンパン(乳) ボロトと野菜のスープ キャベツのサラダ チリコンカン ハイ！チーズ(乳) <たもの	牛乳 脱脂粉乳 昆布 ツナフレーク 豚肉、牛肉、大豆、金時豆 チーズ	強力粉、グラニュー糖、ショートニング じゃがいも、米油、でん粉 オリーブ油、三温糖 米油	人参、玉葱、トマトセロリ、白菜 キャベツ、小松菜、レモン 人参、玉葱、ピーマン、トマト、にんにく みかん	醤油、塩 マスタード、塩 ケチャップ、トマトソース、チリソース、 チリペッパー、チリックス、ウスターソース、カレー粉、塩	
5日 (木)	牛乳 五目ラーメン 中華いため 大学芋く2コ> <たもの	牛乳 昆布、豚肉、なると 鶏肉	でん粉、米油 ラード、砂糖、米油 三温糖	玉葱、小松菜、白菜、くわい、椎茸、竹の子、生姜 大根、きゅうり、人参、レモン、シカザーチェース 枝豆 みかん	豆板醤、塩、醤油 みりん、醤油	
6日 (金)	牛乳 妻ごはん ハヤシソース ひじきのサラダ 蒸し枝豆	牛乳 米、麦 牛肉 ひじき、ツナフレーク	小麦粉、米油 ラード、砂糖、米油 三温糖	人参、キャベツ、きくらげ、人参、生姜 セロリ、ビーマン、りんご 大根、きゅうり、人参、レモン、シカザーチェース 枝豆 みかん	塩、しょうゆ、みりん ウスター、ソース、ワイン、ハヤシルー、 塩、カレーパ、ケチャップ 塩、米酢、しょうゆ	
9日 (月)	牛乳 ハヤシソース ひじきのソテー 魚のマヨネーズ焼き(乳・卵) いちごシャム	牛乳 豚肉 豆のスープ 青菜のソテー	米、麦 小麦粉、マークリン、小麦粉、 ラード、砂糖、米油 米油、マークリン なたね油 砂糖	人参、玉葱、セロリ、トマト、青豆 小松菜、しめじ、人参、キャベツ、白菜、コーン ハジカル、にんにく いちご	トマトソース、塩 こしょう、塩 マヨネーズ(酢、塩)	
10日 (火)	牛乳 豚芽あみパン(乳) 豆のスープ 青菜のソテー 魚のマヨネーズ焼き(乳・卵)	牛乳 豚肉、白インゲン、ひよこ豆、無添加ベーコン 豚肉 ホキ、チーズ、卵黄	強力粉、グラニュー糖、ショートニング じゃがいも、でん粉 米油、マークリン なたね油 砂糖	人参、玉葱、セロリ、トマト、青豆 小松菜、しめじ、人参、キャベツ、白菜、コーン ハジカル、にんにく いちご	トマトソース、塩 こしょう、塩 マヨネーズ(酢、塩)	
12日 (木)	牛乳 梅入り炊き込みごはん ごぼうと野菜の甘酢あえ 五目揚豆腐(卵) <たもの カツブもむく	牛乳 豚肉 ささみ、かんてん 豆腐、たらすり身、ひじき、大豆 もずく	米、麦、米油、白ゴマ 三温糖 なたね油、でん粉、上白糖、小麦粉、でん粉 砂糖	人参、椎茸、大根、長ねぎ、梅びし、お、ゆかり粉 ごぼう、人参、小松菜、白菜、レモン 人参、竹の子、玉葱、枝豆 みかん 生姜	しょうゆ、みりん、酒、塩 塩、米酢 しょうゆ、みりん	
13日 (金)	牛乳 妻ごはん 田舎汁 切干大根と野菜の炒め 紅芋大福 <たもの	牛乳 昆布 厚揚げ、ツナフレーク 紅芋 牛乳	米、麦 米油 三温糖 米油 三温糖 砂糖	こんにゃく、じゃがいも 米油 コマ、妙脆、かしゅうナツ、でん粉、小麦粉、 ラード、なたね油 砂糖	ミツカンド酢、しょうゆ、みりん 塩、みそ 塩、しょうゆ、みりん	
16日 (月)	牛乳 炊き込みごはん 野菜の甘酢あえ 魚の生姜焼き <たもの さつまポテト(乳)	牛乳 油揚げ、豚肉 ツナフレーク いわし 牛乳	米、麦 米油 三温糖 米油 三温糖 砂糖、マーガリン	人参、椎茸、竹の子、ごぼう、だいこんの葉 小松菜、キャベツ、切干大根、レモン 生姜 みかん	しょうゆ、みりん、酒、塩 塩、米酢 醤油、みりん、酒 塩	
17日 (火)	牛乳 妻ごはん タコスミート あさりの中華スープ(あさり) 胡瓜と白菜のサラダ チーズ(乳) <たもの	牛肉、豚肉 昆布、あさり、わかめ、絹ごし豆腐 ささみ、かんてん チーズ	米、麦 米油 三温糖 三温糖 米油	人参、玉葱、にんにく、トマト きゅうり、白菜、シカザーチェース、梅ひしお 椎茸、えのき草、コーン 塩、ハットソース、米酢 みかん	タバスコ、パブリカ、しょうゆ、 チリペッパー、ケチャップ、トマトソース、 チリソース、サルサソース 醤油、塩 塩、ハットソース、米酢	

牛乳 黒糖パン(乳)	牛乳 脱脂粉乳	強力粉、グラニュー糖、ヨウニンク、砂糖、 卵黄	人参、玉葱、トマト、セロリ、かぶ、 マッシュルーム	ケチャップ、トマトソース、塩
魚のスープ (水) ジャーマンポテト チキンのトマトソースかけ くだけもの	めばち 無添加ハム、豚肉 鶏肉	でん粉 ジャガイモ、米油、マーガリン 三温糖、でん粉	きくらげしめし、ビーマン、玉葱、人参 人参、玉葱、マーチューラー、 トマトソース、マトビューラー、 塩、こしょう、ガーリックパウダー、 にんにく	こしょう、塩 塩、ガーリックパウダー、 トマトソース、マトビューラー、 にんにく
牛乳 黒米ごはん 中身汁 野菜のあえもの 魚のからあげ(レモン付)	牛乳 中身、豚肉 糸削り しいら	米、黒米 こんにゃく 三温糖 小麦粉、でん粉、なたね油	椎茸、生姜、ねぎ 人参、大根、きゅうり、小松菜、シクラザージュース レモン	しょうゆ、みりん、塩 米酢、醤油、塩
牛乳 タラコスパゲティ ボイル野菜のサラダ 焼ワインナー くだけもの スナックアーモンド	牛乳 乾燥たらこ、鶏肉 ささみ、かんてん 無添加ワインナー	小麦粉、米油、オリーブ油 三温糖、オリーブ油 なたね油、三温糖 アーモンド、サラダ油、なたね油	人参、玉葱、マッシュルーム、 ピーマン、長ねぎ きゅうり、白菜、小松菜、シクラザージュース、レモン みかん	こしょう、塩 塩、米酢 ケチャップ、トマトソース 塩
牛乳 麦ごはん 肉しあわせ 青菜と白菜のゆかりあえ 納豆 くだけもの	牛乳 豚肉 糸削り 納豆	米、麦 こんにゃく 三温糖 三温糖	こんにゃく、人参、玉葱、椎茸、にら 白菜、小松菜、きゅうり、ゆかり粉 みかん	しょうゆ、みりん、酒、塩 米酢、醤油、塩
牛乳 チキンライス 豆と野菜のサラダ オムレツのソースかけ(卵) くだけもの	牛乳 鶏肉、ベーコン レッドキドニー、ツナフレーク、白いんげん 金卵	米、麦、米油 三温糖、オリーブ油 三温糖、でん粉	人参、マッシュルーム、玉葱、ピーマントマト 青豆、きゅうり、キャベツ、レモン トマトケチャップ、ウスターソース	パブリカ、ケチャップ、塩 米酢、塩 トマトケチャップ、ウスターソース
牛乳 麦ごはん 大根のすまし汁 野菜いため きひなこのからあげ くだけもの	牛乳 昆布、豚肉 かまぼこ 豆腐、ツナフレーク きひなこ	米、麦 こんにゃく 米油 三温糖 小麦粉、でん粉、なたね油	大根、椎茸、生姜、ねぎ 人参、玉葱、キャベツ、きやん、小松菜 白菜、きゅうり みかん	しょうゆ、塩 塩、みりん、しょうゆ 塩、米酢
牛乳 わかめごはん 大根のそぼろ煮 白菜のおかあえもの 豆腐焼壳(卵)	牛乳 わかめごはんの素 豚肉、かまぼこ ささみ、かんてん たらすり身、豆腐、鶏肉、全卵	米、麦 米油、三温糖、ごま油、でん粉 三温糖 なたね油、砂糖、小麦粉	人参、玉葱、椎茸、きらけ、大根、竹の子、生姜 白菜、きゅうり 玉葱	しょうゆ、酒、塩、米酢 塩、米酢
牛乳 バーガーパン(乳) トマトボドテのスープ (あさり) 野菜のソテー やわらかハンバーグ(乳) スライスチーズ(乳) くだけもの	牛乳 脱脂粉乳 あさり、いんげん豆 豚肉 鶏肉 チーズ	強力粉、グラニュー糖、ヨウニンク じゃがいも、でん粉 マーガリン パン、サラダ油、三温糖、でん粉 ミルク	人参、玉葱、マッシュルーム、 セロリ、トマト 小松菜、玉葱、キャベツ、しめじ、コーン 玉葱 みかん	ケチャップ、トマトソース、塩 ケチャップ、トマト トマトケチャップ、ウスターソース トマトケチャップ、ウスターソース

○今月の調味料分解食材

- ※醤油 (大豆 小麦粉 食塩) ※みそ (大麦 大豆 食塩 酒かます)
- ※酒 (米、米こうじ、糖類、酸味料) ※みりん (もち米 米麹 アルコール 糖類)
- ※米酢 (米 アルコール) ※塩こうじ(米こうじ 食塩 酒かます)
- ※木戸中華 (醤油 食塩 還元水あめ 玉葱 にんにく 肉エキス オイスターソース)
- ※ハヤシルー(小麦粉 ラード 砂糖 トマトペースト 玉葱 にんにく 脱脂粉乳 牛肉エキス コーンパウダー
米粉 シナモン 食塩 ブドウ糖 香辛料)
- ※ケチャップ (トマト たまねぎ 食塩 砂糖 酸味料 香辛料) ※トマトソース缶 (トマト、サラダ油)
- ※カレー粉 (ターメリック コリアンダー クミン)
- ※チリミックス (小麦粉 トマト でん粉菜 砂糖 玉葱 チリペッパー バブリカ粉)
- ※チリソース (トマト 玉葱 ニンニク 砂糖 酢 香辛料) * タパスコ(赤唐辛子 蒸留酒 食塩)
- ※ウスターソース (玉葱 人参 にんにく リンゴ マッシュルームエキス みかん 醸造酢 砂糖 食塩 香料)
- ※チリパウダー (赤唐辛子 蒸留酒 食塩)
- ※マスタード(ターメリック 酢 とうがらしの種 パブリカ粉 ガーリックパウダー 塩 自然香辛料)
- ※ホットソース (唐辛子 蒸留酢 食塩)
- ※バジル粉 (バジル乾燥粉末) ※バブリカ粉 (バブリカ)