

# 平成27度 5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

第二調理場

TEL:098-937-2700

●食材、その他の都合により、材料や献立の変更をすることがあります。

●醤油は(小麦・大豆)、酢、特濃醤油は(小麦)の成分を含んでいます。月はじめで使用した日のみ(小麦・大豆)、(小麦)と表示しています。その後は表示はしていませんが、アレルゲンは同じです。

曜日	献立名	赤の食品 (主に体を作る)	黄の食品 (主にエネルギーになる)	緑の食品 (主に体の調子を整える)	調味料
牛乳 もちきびごはん まぐろの梅焼き 大根炒め 赤だし かしわもち	牛乳 もちきび 三温糖 大豆油 絹こし豆腐(大豆)わかめ、 あさり、赤だし(大豆・さば・鶏肉) あずき	米、もちきび 三温糖 大豆油 上新粉、麦芽糖、砂糖、水あめ	梅肉 大根、人参、いんげん、からし葉 えのき茸、三つ葉	醤油(小麦・大豆)、みりん、酒 醤油、塩 かつお節、塩 食塩	醤油(小麦・大豆)、みりん、酒 醤油、塩 かつお節、塩、塩
牛乳 麦ごはん 八宝菜 ミニ肉まん 小松菜のナムル	牛乳 米、麦 豚肉、うずら卵、エビ、イカ 豚肉 赤みそ(大豆)	米、麦 でん粉、ごま油(ごま・大豆)、 大豆油 小麦粉、でん粉、砂糖、ラード、 ごま、植物油旨 ごま、三温糖	にんにく、白菜、ヤングコーン、 人参、パクチヨイ、たけのこ、 きくらげ、椎茸、生姜 玉葱 小松菜、もやし、人参	醤油、みりん、酒、オイスター、ソース、 塩 醤油、食塩、イースト 醤油、酢(小麦)、塩、 七味唐辛子(ごま)	醤油、みりん、酒、オイスター、ソース、 塩 塩、こしょう
牛乳 もちきびごはん 煮つけ コーヤの豚肉巻き くだもの	牛乳 鶏肉、昆布、厚揚げ(大豆) 豚肉、チーズ(牛)	米、もちきび 三温糖 小麦粉、パン粉(小麦)、大豆油	こんにゃく、人参、大根、小松菜、 ごぼう、生姜 にがうり 清見みかん	かつお節、醤油、みりん、酒、塩 塩、こしょう	かつお節、醤油、みりん、酒、塩
牛乳 スパゲティミートソース 焼きじゃがバター	牛乳 豚挽き肉 フルーツ白玉	スパゲティ(小麦)、大豆油、 三温糖 もち米粉(大豆)、でん粉、砂糖、 ナタデココ	玉葱、人参、ピーマン、セロリ、 にんにく、トマトピューレ、 パセリ	ウスター、ソース(大豆・りんご)、 ケチャップ、塩、こしょう	ウスター、ソース(大豆・りんご)、 ケチャップ、塩、こしょう
牛乳 麦ごはん チムシソジ からし菜いりちー 焼きししゃも	牛乳 豚レバー、豚肉、赤みそ(大豆)、 白みそ(大豆) ツナ、豆腐(大豆) ししゃも	米、麦 じゃがいも 大豆油 大豆油	人参、大根、ねぎ からし菜、もやし、人参	醤油、塩 塩	かつお節、塩 かつお節、塩
牛乳 コッペパン	牛乳 豚脂粉乳(乳)	強力粉(小麦)、砂糖、 ショートニング(大豆) じゃがいも、小麦粉、 バター(乳)、大豆油	玉葱、ピーマン、人参、しめじ、 にんにく、トマトピューレ	イースト・食塩	ケチャップ、豚骨、塩、こしょう
豚肉と豆の煮込み アスパラサラダ くだもの	豚肉、金時豆 ツナ	オリーブオイル、三温糖	グリーンアスパラ、きゅうり、 キヤベツ、人参、コーン 日向夏	酢、マスタード、薄口醤油、塩	ウスター、ソース(大豆・りんご)、 ケチャップ、塩、こしょう
牛乳 もちきびごはん	牛乳 豚肉、麦みそ(大豆)	米、もちきび 里芋、大豆油	大根、こんにく、ごぼう、人参、 白菜キムチ(さば・りんご)、 玉葱、にんにく、生姜、長ねぎ	かつお節、醤油、酒、塩、 唐辛子	薄口醤油、酢、塩
キムチ豚汁 干草焼き	牛乳 豚肉、チーズ(乳)	ごま(ごま油(ごま・大豆)、三温糖 でん粉、砂糖、大豆油、なたね油	小松菜、キヤベツ、きゅうり、人参、 玉葱、人参、もうれん草、椎茸	ごぼう、人参、ねぎ、椎茸 にんにく	かつお節、醤油、酒、塩
牛乳 クファジュー、シー グルクンのから揚げ 酢みそ和え シーカーサーゼリー	牛乳 豚肉、大豆 グルクン わづかめ、こんぶ、姫とさかのり、 つのまた、キンシサイ、 甘口白みそ(大豆) シーカーサーゼリー	ごま(ごま油(ごま・大豆)、三温糖 でん粉、砂糖、大豆油、なたね油 三温糖 砂糖	小松菜、大根、きゅうり、人参 酢、塩 シーカーサーゼリー	ごぼう、人参、ねぎ、椎茸 にんにく	かつお節、醤油、酒、塩

