

平成27年

7 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
1日 (水)	牛乳	牛乳	米、麦、米ぬか油	木くらげ、椎茸、竹の子、人参、ねぎ	しょうゆ、みりん、酒、塩	
	クワジューシー	豚肉、ひよこ豆	三温糖、でん粉	大根	しょうゆ、みりん	
	魚の大根おろしかけ	さんま	三温糖	人参、白菜、きゅうり、もやし、小松菜	しょうゆ、みりん	
	野菜のあえもの	ちくわ、糸こんにゃく	砂糖	アセロラ果汁	しょうゆ、みりん、酒、塩	
2日 (木)	牛乳	牛乳	ショートニング、強力粉、砂糖			
	バーガーパン(乳)	脱脂粉乳	パン粉、でん粉	人参、玉葱、トマト、セロリ	ケチャップ、トマトソース、塩	
	ミートボールスープ	牛ひき肉、豚ひき肉、鶏ひき肉	小麦粉・パン粉・なたね油	キャベツ、人参、大根、きゅうり、小松菜	塩、ケチャップ	
	魚のフライ	ホキ	三温糖、オリブ油	キャベツ	塩、シークワサー液、梅肉	
3日 (金)	野菜のサラダ	ササミチャック				
	チーズ、 キャベツ	チーズ				
	牛乳	牛乳	米、麦	人参、ピーマン、赤ピーマン、木くらげ、にんにく	豆板醤、赤みそ、みりん	高原小6年 欠食
	わかめごはん	わかめ	米油、三温糖、でん粉	トマト、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩	
6日 (月)	牛肉とピーマンのみそ炒め	牛肉、		玉葱		
	ポテトのトマトの中煮スープ	鶏肉、白いんげん	でん粉、じゃが芋			
	エビ入り大根羹(エビ、卵)	魚すり身、えび、卵、豚肉、大豆	小麦粉、でん粉			
	牛乳	牛乳	沖繩そば(小麦粉)、サラダ油	こんにやく、椎茸、生姜	しょうゆ、塩、みりん	
7日 (火)	中身そば(卵)	中身、豚肉、カステラかまぼこ(卵)	パン、なたね油	玉葱	塩	
	きびなごフライ(卵・牛乳)	きびなご	三温糖	ハンダマ、小松菜、きゅうり、大根	みそ、みりん、米酢	
	青菜のみそあえ	ツナフレーク		冷凍みかん		
	冷凍みかん					
8日 (水)	牛乳	牛乳	米、麦		しそ粉	
	ゆかりごはん	厚揚げ、ツナフレーク	米油	切干大根、人参、小松菜、キャベツ、もやし	塩、しょうゆ、みりん	
	厚揚げと野菜の炒め					
	星型ハンバーグのトマトソースかけ	豚肉、鶏肉、大豆	大豆油、砂糖、パン粉、でん粉、	玉葱、トマト	トマトソース	
9日 (木)	あざりと魚ソーメン汁(あざり、卵)	ささみ、いとより、たい、あざり、薄焼き卵	でん粉、水あめ、	人参、椎茸、冬瓜、	しょうゆ、塩、みりん、	
	みかん					
	牛乳	牛乳	強力粉、グラニュー糖、ショートニング			
	食パン(乳)	脱脂粉乳	小麦粉、マーガリン、米油、	人参、玉葱、かぼちゃ	塩、こしょう	
10日 (金)	ハンブキンズスープ(乳)	脱脂粉乳、生クリーム、鶏肉	じゃがいも、砂糖、でん粉	人参、玉葱、ブロッコリー、キャベツ	ケチャップ、ウスターソース	
	すり身のハンバーグ風	すり身、大豆、とうふ	三温糖、	人参、モウイ、きゅうり、レモン	薄口しょうゆ、米酢	
	海藻のあえもの	ひじき、海藻、ツナフレーク、	水あめ、砂糖	ブルーベリー		
	ブルーベリージャム					
10日 (金)	牛乳	牛乳	米、麦、米油、	木くらげ、椎茸、竹の子、人参、		
	韓国風たきこみご飯	鶏肉、ひよこ豆	三温糖	長葱	米酢、キムチの薬、塩、豆板醤	
	魚のキムチソースかけ	さば	三温糖、ゴマ油	にがり、人参、モウイ、切干大根	しょうゆ、米酢、塩	
	ゴーヤーの中華和え	無添加ハム	砂糖	みかん		
10日 (金)	くだもの					
	牛乳	牛乳	米、麦			
	麦ごはん	かまぼこ、豚肉、厚あげ	三温糖	人参、冬瓜、大根、ごぼう、椎茸、こんにやく	しょうゆ、みりん、酒	
	冬瓜と大根の煮付け	糸こんにゃく	三温糖	小松菜、白菜、きゅうり	しょうゆ、米酢、しそ粉、塩	
13日 (月)	青菜と白菜のおかかあえ	納豆				
	納豆	納豆				
	くだもの					
	牛乳	牛乳	米、麦	人参、玉葱、なす、冬瓜、かぼちゃ、	マドラスカレーパウダー、塩、カレー粉、	
14日 (火)	ハンカークハウス(乳)	脱脂粉乳	強力粉、グラニュー糖、ショートニング	ピーマン、にんにく、	マドラスカレーパウダー、塩、カレー粉、	
	オムレツのソースかけ(卵)	卵、大豆	砂糖、でん粉、	きゅうり、切干大根、レモン	米酢、しょうゆ、塩	
	ブロッコリーのソテー	豚肉	米油、マーガリン	メロン	塩、こしょう、薄口しょうゆ	
	イカすり身団子スープ	イカ、無添加ベーコン、白いんげん	でん粉、じゃが芋	白菜、人参、トマト、セロリ	しょうゆ、塩	
くだもの				みかん		

15日 (水)	牛乳 和風スパゲッティ チキンのからあげ オクラときゅうりのあえもの アーモンド	牛乳 ツナフレーク、豚肉、のり 鶏肉 糸割り、ちくわ	小麦粉(ズバチイ)、菜油、 オリーブ油 でん粉、小麦粉、なたね油 三温糖、 大豆油、アーモンド	人参、玉葱、きくらげ、しめじ、松菜 菜、ピーマン オクラ、きゅうり、大根、梅肉 みかん	しょうゆ、塩 しょうゆ、米酢、塩、
16日 (木)	牛乳 麦ごはん きのこ野菜の炒め 五目豆腐(卵) 冬瓜のすまし汁 給食のり	牛乳 油あげ、ツナフレーク 豆腐、すり身、ひじき、卵 豚肉、白かまぼこ あおのり、カエリ	米、麦 米油、砂糖、ごま油、でん粉 小麦粉、砂糖、でん粉、大豆油 こんにやく 水あめ、砂糖	しめじ、えのき、キャベツ、小松菜 竹の子、人参、玉葱、えだまめ 大根、冬瓜、生姜、ねぎ しょうゆ、みりん、塩	しょうゆ、みりん、塩
17日 (金)	牛乳 ウッチンライス 魚のチーズ焼き(乳) 豆と野菜のサラダ オレンジゼリー	牛乳 鶏肉、無添加ベーコン ホキ、チーズ ひよこ豆、レッドキドニ、	米、麦、米油 オリーブ油 砂糖、オリーブ油 砂糖	人参、玉葱、コーン、きくらげ、 ピーマン、マッシュルーム きゅうり、レモン、赤うり、キャベツ、梅肉 みかん果汁	カレー粉、酒、塩 トマトソース 塩、米酢

※ 材料の都合により献立を変更する場合があります。

※協力願ひ

給食費はすべて給食食材を購入するために使いますので、期限内に納めてくださいますよう、ご協力おねがいします。

○今月の調味料分解食材

- ※醤油 (大豆 小麦粉 食塩)
- ※米酢 (米 アルコール)
- ※酒 (米、米こうじ、糖類、酸味料)
- ※みりん (もち米 米麴 アルコール 糖類)
- ※トマトソース缶 (トマト、サラダ油)
- ※トマトピューレ(トマトペースト、塩、配合水)
- ※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 砂糖 玉葱 チリペッパー パプリカ粉)
- ※チリソース (トマト 玉葱 にんにく 砂糖 酢 香辛料)
- ※麦味噌(大麦 大豆 食塩 酒かす) ※甘口味噌(米・大豆・水あめ・食塩・酒精)
- ※ケチャップ (トマト たまねぎ 食塩 砂糖 醸造酢・香辛料)
- ※ウスターソース (玉葱 人参 にんにく りんご マッシュルームエキス みかん 醸造酢 砂糖 食塩 香辛料)
- ※チャツネ(水あめ りんご ブドウ糖 香辛料 デーツ 食塩)
- ※ホットソース (唐辛子 蒸留酢 食塩)
- ※豆板醤 (とうがらし 空豆 食塩 大豆)
- ※赤みそ(大麦 大豆 食塩 酒)
- ※カレールウ(小麦粉 カレー粉 食用油脂 ヘッド、ラード オニオン、にんにく、トマト、リンゴ、食塩、砂糖、酸味料)
- ※薄口しょうゆ(食塩 脱脂加工大豆 小麦)
- ※ワイン (果実酒)
- ※キムチの素(にんにく みかん りんご 生姜 魚介エキス 酢 唐辛子 昆布 鰹節)

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
1日 (水)	牛乳	牛乳	米、麦、米ぬか油	米、小麦、椎茸、竹の子、人参、ねぎ	しょうゆ、みりん、酒、塩	
	クワジュシー	豚肉、ひよこ豆	三温糖、でん粉	大根	しょうゆ、みりん	
	魚の大根おろしかけ	さんま	三温糖	人参、白菜、きゅうり、もやし、小松菜	しょうゆ、みりん	
	野菜のあえもの くだもの	ちくわ、糸削り	砂糖	ずしも	しょうゆ、米酢、シークワサー液	
2日 (木)	カツ丼もずく	もずく		生姜	しょうゆ、みりん、酢	
	牛乳	牛乳	ショートニング、強力粉、砂糖			
	ハーガパン(乳)	脱脂粉乳	パン粉、でん粉	人参、玉葱、トマト、セロリ	ケチヤップ、トマトソース、塩	
	ミートボールスープ	牛ひき肉、豚ひき肉、鶏ひき肉	小麦粉・パン粉・なたね油	キャベツ、人参、大根、きゅうり、小松菜	塩、シークワサー液、梅肉	
3日 (金)	魚のフライ	ホキ	三温糖、オリーブ油	トマト		
	野菜のサラダ	ササミチヤンク				
	チーズ・トマト	チーズ				
	牛乳	牛乳	米、麦			
6日 (月)	わかめごはん	わかめ	米、麦	人参、ピーマン、赤ピーマン、ネくらげ、にんにく	豆板醤、赤みそ、みりん	
	牛肉とピーマンのみそ炒め	牛肉	米油、三温糖、でん粉	人参、ピーマン、赤ピーマン、ネくらげ、にんにく	豆板醤、赤みそ、みりん	
	ポテトのトマトの中身スープ	鶏肉、白いんげん	でん粉、じゃが芋	人参、ピーマン、赤ピーマン、ネくらげ、にんにく	豆板醤、赤みそ、みりん	
	エビ入り大根煮(エビ、卵)	魚すり身、えび、卵、豚肉、大豆	小麦粉、でん粉	人参、ピーマン、赤ピーマン、ネくらげ、にんにく	豆板醤、赤みそ、みりん	
7日 (火)	牛乳	牛乳	強力粉、砂糖、パン粉、でん粉	人参、ピーマン、赤ピーマン、ネくらげ、にんにく	豆板醤、赤みそ、みりん	
	中身そば(卵)	中身、豚肉、カスターカマほこ(卵)	沖繩そば(小麦粉)、サラダ油	人参、ピーマン、赤ピーマン、ネくらげ、にんにく	豆板醤、赤みそ、みりん	
	きびなごフライ(3尾~4尾)	きびなご	パン、なたね油	人参、ピーマン、赤ピーマン、ネくらげ、にんにく	豆板醤、赤みそ、みりん	
	青菜のみそあえ	ツナフレーク	三温糖	人参、ピーマン、赤ピーマン、ネくらげ、にんにく	豆板醤、赤みそ、みりん	
8日 (水)	みかん	みかん				
	牛乳	牛乳	大豆油、砂糖、パン粉、でん粉	人参、ピーマン、赤ピーマン、ネくらげ、にんにく	豆板醤、赤みそ、みりん	
	ゆかりごはん	ゆかり	米、麦	人参、ピーマン、赤ピーマン、ネくらげ、にんにく	豆板醤、赤みそ、みりん	
	厚揚げと野菜の炒め	厚揚げ、ツナフレーク	米油	人参、ピーマン、赤ピーマン、ネくらげ、にんにく	豆板醤、赤みそ、みりん	
9日 (木)	星型ハンバーグのトマトソースかけ	豚肉、鶏肉、大豆	大豆油、砂糖、パン粉、でん粉	人参、ピーマン、赤ピーマン、ネくらげ、にんにく	豆板醤、赤みそ、みりん	
	あざりと魚ソーメン汁(あざり、卵)	ささみ、いとよりだい、あざり、薄焼き卵	でん粉、水あめ	人参、椎茸、冬瓜	しょうゆ、塩、みりん	
	冷凍みかん	冷凍みかん				
	牛乳	牛乳	強力粉、グラニュー糖、ショートニング			
10日 (金)	韓国風たきごみご飯	鶏肉、ひよこまめ	米、麦、米油	人参、玉葱、かぼちゃ	塩、こしょう	
	魚のキムチソースかけ	さば	三温糖	人参、玉葱、かぼちゃ	塩、こしょう	
	ゴーヤーの中華和え	無添加ハム	三温糖、ゴマ油	人参、玉葱、ブロッコリー、キャベツ	ケチヤップ、ウスターソース	
	アセロランルベ	アセロランルベ	砂糖	人参、モウイ、きゅうり、レモン	薄口しょうゆ、米酢	
13日 (月)	牛乳	牛乳	水あめ、砂糖	ブルーベリー		
	麦ごはん	鶏肉、ひよこまめ	米、麦、米油	人参、玉葱、竹の子、人参		
	冬瓜と大根の煮付け	かまぼこ、豚肉、厚揚げ	三温糖	人参、玉葱、竹の子、人参		
	青菜と白菜のおかかあえ	糸削り	三温糖、ゴマ油	人参、玉葱、竹の子、人参		
14日 (火)	納豆	納豆	砂糖	アセロランルベ		
	くだもの	くだもの				
	牛乳	牛乳	米、麦	人参、冬瓜、大根、ごぼう、椎茸、こんにやく	しょうゆ、みりん、酒	
	麦ご飯	鶏肉、牛肉、大豆、豚肉	三温糖	人参、玉葱、なす、冬瓜、かぼちゃ、ピーマン、にんにく	しょうゆ、みりん、酒	
14日 (火)	夏野菜カレー	ひじき、ツナフレーク	三温糖	きゅうり、切干大根、レモン	しょうゆ、米酢、しそ粉、塩	
	ひじきあえもの	ひじき、ツナフレーク	三温糖	きゅうり、切干大根、レモン	しょうゆ、米酢、しそ粉、塩	
	くだもの	くだもの		パイナップル		
	牛乳	牛乳	米、麦	人参、玉葱、なす、冬瓜、かぼちゃ、ピーマン、にんにく	しょうゆ、みりん、酒	
14日 (火)	パッカーハウス(乳)	脱脂粉乳	強力粉、グラニュー糖、ショートニング			
	オムレツのソースかけ(卵)	卵、大豆	砂糖、でん粉	玉葱、生姜	ケチヤップ、トマトソース、ハットソース、チリソース、ウスターソース	
	フロコリーのソテー	豚肉	米油、マーガリン	ブロッコリー、人参、キャベツ、コーン	塩、こしょう、薄口しょうゆ	
	イカすり身団子スープ	イカ、無添加ベーコン、白いんげん	でん粉、じゃが芋	白菜、人参、トマト、セロリ	しょうゆ、塩	
オレンジゼリー	オレンジゼリー	砂糖	みかん果汁			

15日 (水)	牛乳 ツナフレーク、豚肉、のり	小麦粉(スバゲティ)、菜油、オリーブ油	人参、玉葱、きくらげ、しめじ、長ねぎ、ピーマン	しょうゆ、塩
	チキンのからあげ 鶏肉	でん粉、小麦粉、なたね油	オクラ、きゅうり、大根、梅肉	しょうゆ、米酢、塩、
	オクラときゅうりのあえもの くだもの	三温糖、	みかん	
16日 (木)	牛乳 麦ごはん	米、麦		
	きのこ野菜の炒め 油あげ、ツナフレーク	米油、砂糖、ごま油、でん粉	しめじ、えのき、キャベツ、小松菜	しょうゆ、みりん、塩
	五目豆腐(卵) 豆腐、すり身、ひじき、卵	小麦粉、砂糖、でん粉、大豆油	竹の子、人参、玉葱、えだまめ	
	冬瓜のすまし汁 豚肉、白かまぼこ	こんにやく	大根、冬瓜、生姜、ねぎ	しょうゆ、みりん、塩
17日 (金)	給食のり 牛乳	水あめ、砂糖		
	ウッチャンライス 鶏肉、無添加ベーコン	米、麦、米油	人参、玉葱、コーン、きくらげ、ピーマン、マッシュルーム	カレー粉、酒、塩
	魚のチーズ焼き(乳) ホキ、チーズ	オリーブ油		トマトソース
	豆と野菜のサラダ ひよこ豆、レッドキドニ、	砂糖、オリーブ油	きゅうり、レモン、赤うり、キャベツ、梅肉	塩、米酢
	アーモンド くだもの	大豆油、アーモンド	みかん	

※ 材料の都合により献立を変更する場合があります。

※協力願い

給食費はすべて給食食材を購入するために使いますので、期限内に納めてくださいますよう、ご協力おねがいします。

○今月の調味料分解食材

- ※醤油 (大豆 小麦粉 食塩)
- ※米酢 (米 アルコール)
- ※酒 (米、米こうじ、糖類、酸味料)
- ※みりん (もち米 米麴 アルコール 糖類)
- ※トマトソース缶 (トマト、サラダ油)
- ※トマトピューレ(トマトペースト、塩、配合水)
- ※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 砂糖 玉葱 チリペッパー パプリカ粉)
- ※チリソース (トマト 玉葱 にんにく 砂糖 酢 香辛料)
- ※麦味噌(大麦 大豆 食塩 酒かす) ※甘口味噌(米・大豆・水あめ・食塩・酒精)
- ※ケチャップ (トマト たまねぎ 食塩 砂糖 醸造酢・香辛料)
- ※ウスターソース (玉葱 人参 にんにく りんご マッシュルームエキス みかん 醸造酢 砂糖 食塩 香辛料)
- ※チャツネ(水あめ りんご ブドウ糖 香辛料 テーツ 食塩)
- ※ホットソース (唐辛子 蒸留酢 食塩)
- ※豆板醤 (とうがらし 空豆 食塩 大豆)
- ※赤みそ(大麦 大豆 食塩 酒)
- ※カレールウ(小麦粉 カレー粉 食用油 脂 ヘッド、ラード オニオン、にんにく、トマト、リンゴ、食塩、砂糖、酸味料)
- ※薄口しょうゆ(食塩 脱脂加工大豆 小麦)
- ※ワイン (果実酒)
- ※キムチの素(にんにく みかん りんご 生姜 魚介エキス 酢 唐辛子 昆布 鰹節)

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
1日 (水)	牛乳	牛乳	米、麦、米ぬか油	木くらげ、椎茸、竹の子、人参、ねぎ	しょうゆ、みりん、酒、塩	
	クワジューシー	豚肉、ひよこ豆	三温糖、でん粉	大根	しょうゆ、みりん	
2日 (木)	魚の大根おろしかけ	さんま	三温糖	人参、白菜、きゅうり、もやし、小松菜	しょうゆ、みりん、酒、塩	
	野菜のあえもの	ちくわ、糸削り	三温糖	人参、白菜、きゅうり、もやし、小松菜	しょうゆ、みりん、酒、塩	
3日 (金)	カツもずく	もずく	砂糖	生姜	しょうゆ、みりん、酢	
	牛乳	牛乳	ショートニング、強力粉、砂糖			
4日 (土)	ハーガパン(乳)	脱脂粉乳	パン粉、でん粉	人参、玉葱、トマト、セロリ	ケチャップ、トマトソース、塩	
	ミートボールスープ	牛ひき肉、豚ひき肉、鶏ひき肉	小麦粉・パン粉・なたね油	キャベツ、人参、大根、きゅうり、小松菜	塩、ケチャップ	
5日 (日)	魚のフライ	ホキ	三温糖、オリブ油		塩、シークワサー液、梅肉	
	野菜のサラダ	ササミチヤンク				
6日 (月)	チーズ	チーズ				
	牛乳	牛乳	米、麦	人参、ピーマン、赤ピーマン、木くらげ、にんにく	豆板醤、赤みそ、みりん	
7日 (火)	わかめごはん	わかめ	米油、三温糖、でん粉	トマト、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩	
	牛肉とピーマンのみそ炒め	牛肉、	でん粉、じゃが芋	玉葱、		
8日 (水)	ポテトのトマト中華スープ	鶏肉、白いんげん	小麦粉、強力粉、サラダ油	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	エビ入り大根菜(エビ、卵)	魚すり身、えび、卵、豚肉、大豆	パン、なたね油、 三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
9日 (木)	牛乳	牛乳	米、麦	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	食パン(乳)	脱脂粉乳	米油	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
10日 (金)	パンブキンスープ(乳)	厚揚げ、ツナフレーク	大豆油、砂糖、パン粉、でん粉、 でん粉、水あめ、	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	すり身のハンバーグ風	豚肉、鶏肉、大豆	強力粉、グラニュー糖、ショートニング	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
11日 (土)	海藻のあえもの	ひじき、海藻、ツナフレーク、	小麦粉、マーガリン、米油、 じゃが芋	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	ブルーベリージャム	ブルーベリー	水あめ、砂糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
12日 (日)	牛乳	牛乳	米、麦、米油、 三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	韓国風たきごみご飯	鶏肉、ひよこ豆	三温糖、ゴマ油	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
13日 (月)	魚のキムチソースかけ	さば	三温糖、ゴマ油	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	ゴーヤーの中華和え	無添加ハム	水あめ、砂糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
14日 (火)	くだもの	くだもの	米、麦	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	牛乳	牛乳	米、麦	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
15日 (水)	麦ごはん	麦ごはん	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	冬瓜と大根の煮付け	かまぼこ、豚肉、厚あげ	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
16日 (木)	青菜と白菜のおかかあえ	糸削り	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	納豆	納豆	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
17日 (金)	くだもの	くだもの	メロン	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	牛乳	牛乳	メロン	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
18日 (土)	麦ご飯	麦ご飯	米、麦	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	夏野菜カレー	鶏肉、牛肉、大豆、豚肉	じゃがいも、小麦粉、マーガリン、 米油、	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
19日 (日)	ひじきあえもの	ひじき、ツナフレーク	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	くだもの	くだもの	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
20日 (月)	牛乳	牛乳	米、麦	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	麦ごはん	麦ごはん	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
21日 (火)	冬瓜と大根の煮付け	かまぼこ、豚肉、厚あげ	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	青菜と白菜のおかかあえ	糸削り	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
22日 (水)	納豆	納豆	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	くだもの	くだもの	メロン	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
23日 (木)	牛乳	牛乳	米、麦	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	麦ごはん	麦ごはん	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
24日 (金)	夏野菜カレー	鶏肉、牛肉、大豆、豚肉	じゃがいも、小麦粉、マーガリン、 米油、	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	ひじきあえもの	ひじき、ツナフレーク	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
25日 (土)	くだもの	くだもの	メロン	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	牛乳	牛乳	メロン	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
26日 (日)	麦ごはん	麦ごはん	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	冬瓜と大根の煮付け	かまぼこ、豚肉、厚あげ	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
27日 (月)	青菜と白菜のおかかあえ	糸削り	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	納豆	納豆	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
28日 (火)	くだもの	くだもの	メロン	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	牛乳	牛乳	メロン	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
29日 (水)	麦ごはん	麦ごはん	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	冬瓜と大根の煮付け	かまぼこ、豚肉、厚あげ	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
30日 (木)	青菜と白菜のおかかあえ	糸削り	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	納豆	納豆	三温糖	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
31日 (金)	くだもの	くだもの	メロン	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	
	牛乳	牛乳	メロン	人参、玉葱、人参、セロリ	しょうゆ、塩、みりん	

15日 (水)	牛乳 チキンのからあげ オクラときゅうりのあえもの 冷凍みかん	牛乳 ツナフレーク、豚肉、のり 鶏肉 糸削り、ちくわ	小麦粉(又パフデイ)、菜油、 オリーブ油 でん粉、小麦粉、なたね油 三温糖、 冷凍みかん	人参、玉葱、きくらげ、しめじ、巻ね オクラ、きゅうり、大根、梅肉 冷凍みかん	しょうゆ、塩 しょうゆ、米酢、塩、
16日 (木)	牛乳 麦ごはん きのこ野菜の炒め 五目豆腐(卵) 冬瓜のすまし汁 給食のり	牛乳 油あげ、ツナフレーク 豆腐、すり身、ひじき、卵 豚肉、白かまぼこ あおのり、カエリ	米、麦 米油、砂糖、ごま油、でん粉 小麦粉、砂糖、でん粉、大豆油 こんにやく 水あめ、砂糖	しめじ、えのき、キャベツ、小松菜 竹の子、人参、玉葱、えだまめ 大根、冬瓜、生姜、ねぎ しょうゆ、みりん、塩	しょうゆ、みりん、塩
17日 (金)	牛乳 ウツチンライス 魚のチーズ焼き(乳) 豆と野菜のサラダ アセロラシルベ	牛乳 鶏肉、無添加ベーコン ホキ、チーズ ひよこ豆、レッドキドニ、	米、麦、米油 オリーブ油 砂糖、オリーブ油 砂糖、	人参、玉葱、コーン、きくらげ、 ピーマン、マッシュルーム きゅうり、レモン、赤うり、キャベツ、豚肉 アセロラ果汁	カレー粉、酒、塩 トマトソース 塩、米酢

※ 材料の都合により献立を変更する場合があります。

※ 協力願い

給食費はすべて給食食材を購入するために使いますので、期限内に納めてくださいますよう、ご協力おねがいします。

○ 今月の調味料分解食材

- ※ 醤油 (大豆 小麦粉 食塩)
- ※ 米酢 (米 アルコール)
- ※ 酒 (米、米こうじ、糖類、酸味料)
- ※ みりん (もち米 米麴 アルコール 糖類)
- ※ トマトソース缶 (トマト、サラダ油)
- ※ トマトピューレ(トマトペースト、塩、配合水)
- ※ 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 砂糖 玉葱 チリペッパー パプリカ粉)
- ※ チリソース (トマト 玉葱 にんにく 砂糖 酢 香辛料)
- ※ 麦味噌(大麦 大豆 食塩 酒かす) ※ 甘口味噌(米・大豆・水あめ・食塩・酒精)
- ※ ケチャップ (トマト たまねぎ 食塩 砂糖 醸造酢・香辛料)
- ※ ウスターソース (玉葱 人参 にんにく りんご マッシュルームエキス みかん 醸造酢 砂糖 食塩 香辛料)
- ※ チャツネ(水あめ りんご ブドウ糖 香辛料 チーズ 食塩)
- ※ ホットソース (唐辛子 蒸留酢 食塩)
- ※ 豆板醤 (とうがらし 空豆 食塩 大豆)
- ※ 赤みそ(大麦 大豆 食塩 酒)
- ※ カレールウ(小麦粉 カレー粉 食用油脂 ヘッド、ラード オニオン、にんにく、トマト、リンゴ、食塩、砂糖、酸味料)
- ※ 薄口しょうゆ(食塩 脱脂加工大豆 小麦)
- ※ ワイン (果実酒)
- ※ キムチの素(にんにく みかん りんご 生姜 魚介エキス 酢 唐辛子 昆布 鰹節)