

平成27年度 9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、特濃酢は(小麦)の成分を含んでいます。月始めで使用した日のみ(小麦・大豆)、(小麦)と表示しています。その日以降は表示はしていませんが、アレルギーは同じです。

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
1日 (火)	牛乳	牛乳			
	あみパン	脱脂粉乳(乳)	小麦粉、砂糖、ショートニング(大豆)		イースト、食塩
	魚の人参ソース焼き	ホキ、白みそ(大豆)	マヨネーズ(卵・大豆・りんご)	人参	塩
	オートミールスープ	鶏肉、白花生、白いんげん豆、牛乳、生クリーム(乳)	大豆油、オートミール	玉葱、人参、セロリ、パセリ	鶏骨、塩、こしょう
	青豆サラダ	ツナフレーク	オリーブオイル、三温糖	青豆、きゅうり、キャベツ、コーン	醤油(小麦・大豆)、酢(小麦)、塩
2日 (水)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん	豚肉	米、麦		
	肉じゃが	豚肉	じゃがいも、大豆油、三温糖	玉葱、人参、しいたけ、絹さや、長ねぎ、こんにゃく、しょうが	かつお節、醤油、みりん、酒、塩
	納豆みそ	納豆(大豆)、麦みそ(大豆)、豚肉	大豆油、三温糖	ねぎ	酒
	のり	のり			
3日 (木)	夏みかんとパン			夏みかんとパン、パイナップル	
	牛乳	牛乳			
	もちきびごはん	まぐろ	米、もちきび	しょうが	醤油、みりん、酒
	まぐろのしょうが焼き	あおさ(エビ・カニ)、ゆし豆腐(大豆)	三温糖	ねぎ	かつお節、醤油、塩
	アーサー入りゆし豆腐	荳わかめ	ごま、ごま油(ごま・大豆)、三温糖	アスパラガス、人参、もやし、コーン	醤油、酢、塩
4日 (金)	五色和え				
	牛乳	牛乳			
	クファージュシー	豚肉、大豆、ちきあげ、こんぶ	米、麦、大豆油	ごぼう、人参、ねぎ、しいたけ	かつお節、醤油、酒、塩
	ゴーヤの豚肉巻き	豚肉、チーズ(乳)	小麦粉、パン粉(小麦)、大豆油	にがうり	塩、こしょう
	キャベツのごま和え		すりごま、ねりごま、三温糖	キャベツ、きゅうり、人参、みかん	醤油、酢、塩
7日 (月)	くだもの				
	牛乳	牛乳			
	麦ごはん	豚肉、こんぶ、厚揚げ(大豆)	米、麦		
	煮つけ	大豆、カエリ(エビ・カニ)	大豆油、アーモンド、ごま、三温糖、水あめ	冬瓜、こんにゃく、小松菜、人参、しいたけ	かつお節、醤油、みりん、酒、塩
	大豆とカエリのゆかりがらめ			ゆかり粉(りんご)	醤油
8日 (火)	ミニトマト			ミニトマト	
	牛乳	牛乳			
	もちきびごはん		米、もちきび		
	鯖の塩焼き	鯖	大豆油	キャベツ、玉葱、人参、もやし	塩
	ふーちゃんぷるーみそ汁	豚肉、卵、豚肉	大豆油	キャベツ、玉葱、人参、もやし	醤油、塩
9日 (水)	みそ汁	油揚げ(大豆)、麦みそ(大豆)	じゃがいも	へちま、しめじ、ねぎ	かつお節
	牛乳	牛乳			
	コッペパン	脱脂粉乳(乳)	小麦粉、砂糖、ショートニング(大豆)		イースト、食塩
	ピーンズシチュー	豚肉、牛乳、レドキドニー、ガルパンダ、マロフアットピース、生クリーム(乳)、ホワイトルウ(小麦・乳・大豆・鶏肉・牛肉)	じゃがいも、マーガリン(乳)、小麦粉、大豆油	玉葱、人参、アスパラガス	鶏骨、塩、こしょう
	マーマレードチキン	鶏肉	砂糖、水あめ	いよかん、夏みかん、ゆず、レモン	醤油、塩
10日 (木)	海藻サラダ	わかめ、昆布、姫とさかのり、つものまた、きりんさい、ツナフレーク	オリーブオイル、三温糖	キャベツ、きゅうり、パプリカ、人参	醤油、酢、塩
	牛乳	牛乳			
	高菜ごはん	油揚げ(大豆)、豚肉	米、麦、大豆油、ごま	高菜漬(大豆)、人参	かつお節、醤油、酒、塩
	鯉の塩麹焼き	鯉	大豆油、三温糖、でん粉	へちま、キャベツ、人参、ねぎ	塩麹
	野菜のとりみ煮	鶏肉、厚揚げ(大豆)		みかん	かつお節、醤油、みりん、塩
11日 (金)	くだもの				
	牛乳	牛乳			
	しょうゆラーメン	無添加ハム(豚肉・大豆)	中華麺(小麦)	もやし、きくらげ、長ねぎ、コーン、にんにく	かつお節、鶏骨、醤油、塩、木戸中華(小麦・乳・大豆・牛・豚・鶏)
	切干し大根のパンパンジー	鶏ササミ	すりごま、ねりごま、三温糖、ごま油(ごま・大豆)	切干し大根、きゅうり、パプリカ、人参	醤油、酢、塩
	大学芋		さつまいも、大豆油、水あめ、ザラメ、ごま、でん粉		醤油

14日 (月)	牛乳 セルフオムライス ・チキンライス ・薄焼き卵 ・ケチャップ アスパランテー くだもの	牛乳 鶏肉 卵、大豆 無添加ベーコン(豚肉・大豆)	米、麦、大豆油 でん粉、植物油、小麦粉 マーガリン(乳)	玉葱、人参、ピーマン、トマト、 グリーンピース アスパラガス、玉葱、コーン、 人参 オレンジ	鶏骨、ケチャップ、こしょう、 塩、酒 だし汁、塩 ケチャップ 醤油、塩、こしょう
15日 (火)	牛乳 ごはん 小いわしの梅の香揚げ からし菜炒め もずく(エビ・カニ)、あさり、卵 牛乳 ごはん マーボ冬瓜 しゅうまい ハンワースー	牛乳 小いわし 豆腐(大豆)、ツナフレーク、 ちぎあげ もずく(エビ・カニ)、あさり、卵 牛乳 豚ひき肉、豆腐(大豆)、 赤みそ(大豆) 豚肉、鶏肉、いとより、卵白、 大豆粉 無添加ハム(豚肉・大豆)	米 大豆油、米粉、小麦粉、 パン粉(小麦) 大豆油	梅肉 からし菜、人参、キャベツ 小松菜、人参、ねぎ、えのき草	塩 醤油、塩 かつお節、だし昆布、醤油、塩
16日 (水)	牛乳 ごはん マールボ冬瓜 しゅうまい ハンワースー	牛乳 豚ひき肉、豆腐(大豆)、 赤みそ(大豆) 豚肉、鶏肉、いとより、卵白、 大豆粉 無添加ハム(豚肉・大豆)	米 ごま油(ごま・大豆)、でん粉、 大豆油 ごま油(ごま・大豆)、でん粉、 砂糖、小麦粉 春雨、三温糖、ごま、 ごま油(ごま・大豆)	冬瓜、玉葱、人参、たけのこ、 にら、きくらげ、にんにく れんこん、玉葱、しょうが きゅうり、もやし、人参	甜麺醬(小麦・大豆・ごま)、塩、 豚骨、豆板醬(小麦・大豆) 醤油、塩、酒、ホタテエキス、 こしょう 醤油、酢、塩
17日 (木)	牛乳 なかよしパン 豚肉と豆の煮込み 赤魚のジェノベーゼソース焼き スティックチーズ くだもの	牛乳 脱脂粉乳(乳) 豚肉、レッドキドニー 赤魚、チーズ(乳) チーズ(乳)	小麦粉、砂糖、ショートニング(大豆) じゃがいも、小麦粉、 マーガリン(乳)、大豆油 なたね油、オリーブオイル、 砂糖	イースト、食塩 ケチャップ、豚骨、塩、こしょう ウスターソース(大豆・りんご) 塩、こしょう	
18日 (金)	牛乳 黒米ごはん 中身汁 千切りいりちー 酢みそ和え サーターアンダギー(ミニ)	牛乳 中身、豚肉 こんぶ、豚肉、ちぎあげ わかめ、甘口白みそ(大豆) 卵 牛乳	米、黒米 大豆油、三温糖 三温糖 小麦粉、砂糖、植物油	かつお節、豚骨、醤油、塩 醤油、みりん、酒、塩 酢、塩 ペーキングパウダー、塩	
24日 (木)	牛乳 麦ごはん カレー 煮しとうもろこし 福神漬	豚肉 牛乳	米、麦 じゃがいも、小麦粉、 マーガリン(乳)、大豆油 砂糖	豚骨、チツネ(りんご)、塩、カレー ルー(小麦・大豆・鶏肉・牛肉)、 ウスターソース(りんご・大豆)、 カレー粉 塩 醤油、酢、塩	
25日 (金)	牛乳 五目ごはん 魚のみみじ焼き おかか和え 十五夜団子	牛乳 鶏肉、ひじき、油揚げ(大豆) ホキ、生クリーム(乳) 糸けすり	米、もち米、大豆油 マヨネーズ(卵・大豆・りんご) 三温糖 上新粉、砂糖、水あめ、小麦粉	かつお節、醤油、酒、みりん、塩 塩 酢、醤油、塩 醤油	
28日 (月)	牛乳 食パン 白身魚フライ タルタルソース イタリアンサラダ ミネストローネ	牛乳 脱脂粉乳(乳) ホキ 卵、大豆 豚肉、レッドキドニー	小麦粉、砂糖、ショートニング(大豆) 小麦粉、パン粉(小麦)、でん粉、 大豆油 植物油、砂糖 植物油、砂糖 じゃがいも、マカロニ(小麦)、 三温糖、大豆油	イースト、食塩 塩 酢、酒、塩、こしょう 豚骨、塩、こしょう	
29日 (火)	牛乳 秋の香りごはん 千草焼き もやしにらのごま油炒め くだもの	牛乳 鶏肉 卵、鶏肉、チーズ(乳) 豚肉	米、もち米、くり、大豆油 でん粉、砂糖、大豆油、 なたね油 ごま油(ごま・大豆)、大豆油	かつお節、醤油、みりん、酒、 塩 醤油、塩 醤油、塩	
30日 (水)	牛乳 きのこスパゲティ はんぺんのカツ丼焼き ごま塩サラダ ミニフィッシュ	牛乳 無添加ベーコン(豚肉・大豆) はんぺん(卵・小麦・大豆・ やまいも)、チーズ(乳)	スパゲティ(小麦)、大豆油、 オリーブオイル マヨネーズ(卵・大豆・りんご)、 じゃがいも すりごま、ごま油(ごま・大豆)、 三温糖 アーモンド、ごま、砂糖、でん粉	醤油、塩、こしょう ホワイトソース(小麦・卵・乳・ 大豆・鶏肉)、塩、こしょう 酢、塩 塩	