

平成27度 11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。
- 酱油(小麦・大豆)、酢、特濃酢は(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。その後は表示しませんが、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 煮つけ キヤベツともやしの ごま和え ちんすこう | 牛乳 鶏肉、こんぶ、厚揚げ(大豆) ソテー | 米、もちきび 三温糖 すりごま、ねりごま、三温糖 | 大根、こんにゃく、小松菜、人参、ごぼう、しょうが ギャベツ、もやし、きゅうり | かつお節、醤油(小麦・大豆)、 みりん、酒、塩 醤油、酢(小麦)、塩 | |
| 牛乳 揚げパン 豆と穀物のスープ カラフルサラダ | 牛乳 脱脂粉乳、きな粉(大豆) カカルシノーブランズ豆、 無添加ベーコン(豚肉・大豆) チーズ | 小麦粉、砂糖、ショットニク(大豆)、 大豆油、黒糖、アーモンド粉末、 三温糖 玄米、大麦、あわ、きひ、ごま、 大豆油 オリーブオイル、三温糖 | | | 塩、イースト |
| 牛乳 梅ごはん さばの塩焼き 磯和え くじもの | 牛乳 こんぶ、豚肉 さば のり(小麦・大豆) | 米、麦、大豆油、ごま ごま、三温糖 | 玉ねぎ、人参、セロリ、トマト、人参、セロリ、きゅうり、人参 みかん | 鶏骨、醤油、塩、こしょう 豚骨、チャツネ(りんご)、塩、 カレルウ(小麦・大豆・鶏肉・ 牛肉)、カレー粉 | |
| 牛乳 梅ごはん フルーツ&ナタデココ | 牛乳 豚肉 納豆(大豆)、麦みそ(大豆)、豚肉 のり | 米、麦 じゃがいも、大豆油、三温糖 納豆(大豆)、三温糖 | かぼちゃ、玉ねぎ、ビーマン、 人参、セロリ、トマト、にんにく、 ほうれん草、しょうが、りんご ミックスフルーツ缶詰:黄桃(も も)・洋梨・ぶどう・パイン・ チェリー・砂糖)、ナタデココ | | |
| 牛乳 麦ごはん 肉じやが 納豆みそ のり ひじきと糸巻天の 梅酢和え | 牛乳 豚肉 納豆(大豆)、豚肉 のり ひじき | 米、麦 じゃがいも、大豆油、三温糖 納豆(大豆)、三温糖 | 玉ねぎ、しいたけ、編さや、人参、 長ねぎ、こんにゃく、しょうが ねぎ | かつお節、醤油、みりん、酒、 塩 | |
| 牛乳 コッペパン さわらのカレー粉焼き かぼちゃスープ フロックリートとじめのソテー | 牛乳 豚脂粉乳(乳) さわら 白いんげん豆 無添加ワインナー(豚肉・大豆) | 小麦粉、砂糖、ショートニク(大豆) じやがいも、大豆油、小麦粉、 マーガリン(乳・大豆・豚肉) 大豆油 | | イースト、食塩 塩、こしょう、ガレ一粉 鶏骨、塩、こしょう | |
| 牛乳 もちきびごはん 八宝菜 国産ポークしゅうまい くだもの | 牛乳 豚肉、うずら卵、エビ、イカ 豚肉 | ごま、三温糖 | 糸巻天、チングデン菜、大根、 人参、きゅうり、梅肉 | 醤油、酢 | |
| 牛乳 くり入り五目ごはん 青豆サラダ くだもの | 牛乳 鶏肉、ひじき 鶏肉 ソテー | 小麦粉、砂糖、ショートニク(大豆) じやがいも、大豆油、小麦粉、 マーガリン(乳・大豆・豚肉) 大豆油 | | イースト、食塩 塩、こしょう、ガレ一粉 オイスターース(カキエキス) | |
| 牛乳 ゆし豆腐そば まぐろのみぞ焼き 小松菜のごま和え | 牛乳 ゆし豆腐(大豆) まぐろ、赤みそ(大豆) ごま油(ごま大豆) | ごま粉、小麦粉、砂糖 ごま、三温糖、水あめ | 玉ねぎ、しょうが ごぼう 梨 | 塩 | |
| 12日 (木) | 牛乳 鶏肉のてり焼き 青豆サラダ くだもの | 牛乳 鶏肉、ひじき 鶏肉 ソテー | ごぼう、人参、しいたけ、ねぎ こんにゃく 青豆(大豆)、きゅうり、人参、 キャベツ みかん | かつお節、醤油、酒、みりん、 塩 醤油、酢、塩 | |
| 13日 (金) | 牛乳 ゆし豆腐そば まぐろのみぞ焼き 小松菜のごま和え | 牛乳 ゆし豆腐(大豆) まぐろ、赤みそ(大豆) ごま油(ごま大豆) | 沖縄そば(小麦・大豆) 三温糖 ごま油(ごま大豆) | ねぎ 小松菜、きゅうり、白菜、人参、 みりん、酒 | 豚骨、かつお節、醤油、塩 |

