



○給食業は期限内に納めましょう。○食材の都合により献立の変更をすることがあります。※食材の産地については、沖縄市立学校給食センターのホームページに記載していますので、こちらにてご確認ください。  
※しょうゆ、薄口しょうゆ、酢、特濃酢のアレルギー食材については、月はじめで使用した日のみ記載しています。その日以降については記載していませんが、アレルギーは同じになっています。

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
1日 (火) 島袋小の 5年生 欠食	牛乳	牛乳			
	★揚げパン	脱脂粉乳 チーズ きな粉	小麦粉 さとう だいたし油 黒糖 アーモンド ショートニング(だいたし)		イースト 塩
	ポトフ	とり肉 ウィンナー(ぶた肉、だいたし)	じゃがいも 米油	にんじん 玉ねぎ ほうきさい セロリー パセリ	塩 こしょう とりがら ぶた骨
	コーンエッグ	卵 ハム(ぶた肉 だいたし とり肉)	米油 マーガリン(乳、だいたし、ぶた肉)	にんじん コーン ほうれん草	塩 こしょう 酢(小麦)
	牛乳	牛乳			
	★(みそラーメン) ・ラーメン	中力粉	サラダ油		塩 かん水
	・みそスープ	豚ひき肉 赤・白みそ(だいたし)	ごま油	チンゲン菜 長ねぎ にんにく しょうが もやし コーン たけのこ	コチジャン(だいたし) 塩 ぶた骨 とりがら
	●キムチあえ(いか)	糸削り節	三温糖	ほうきさい にんじん きゅうり	キムチの素(りんご、いか、だいたし) しょうゆ
	さつまいもかりんとう		さつまいも 三温糖 黒糖 水あめ だいたし油		
	牛乳	牛乳			
3日 (木) ゆひな 祭り	桜ちらし	しらす(えび、かに) きざみのり	米 さとう 植物油	れんこん たけのこ にんじん 干びょう 桜の花	かつお節・こんぶ・チキンエキス 煮干しエキス みりん 塩 酢 しょうゆ(小麦、だいたし)
	あさりのお吸い物	あさり わかめ		にんじん ほうれん草	かつお節 だしこんぶ 薄口しょうゆ(小麦、だいたし) 塩
	●菜の花のごま和え(卵)	ツナ たまご	三温糖 白ごま ごま油	キャベツ 菜の花 にんじん きゅうり 食用きく	塩 薄口しょうゆ
	くだもの			くだもの	
	ひなあられ(小麦、だいたし)		もち米 さとう でんぷん		しょうゆ
	牛乳	牛乳			
	★(ピザパン) ・麦ごはん		米 麦		
	・肉みそ	牛ひき肉 ぶたひき肉 だいたし 赤みそ(だいたし)	ごま油 米油 三温糖	木くらげ しょうが にんにく	しょうゆ みりん 豆板じゃん
	・ナムル	いか えび うずら卵	白ごま ごま油 三温糖	もやし 小松菜 にんじん	酢 塩 しょうゆ
	タイビーエン		はるさめ 米油	にんじん ほうきさい たけのこ 木くらげ 絹さや	酒 塩 こしょう 薄口しょうゆ みりん とりがら
くだもの			くだもの		
7日 (月) 中の町小 欠食	牛乳	牛乳			
	深川飯	あさり とり肉 ひじき	米 米油	ごぼう にんじん ねぎ	薄口しょうゆ みりん 酒 かつお節 塩 ポークブイヨン(とり肉 ぶた肉)
	小松菜とたけのこの炒め	ぶた肉	マーガリン(乳、だいたし、ぶた肉)	こまつな たけのこ しめじ にんじん	塩 こしょう
	焼きししゃも	ししゃも		くだもの	塩 こしょう 酒
	くだもの				
	牛乳	牛乳			
	★(カツカレー) ・麦ごはん		米 麦		
	・カレーライス	ぶた肉 だいたし 脱脂粉乳	じゃがいも 米油 薄力粉 マーガリン(乳、だいたし、ぶた肉)	セロリ にんじん 玉ねぎ ピーマン かぼちゃ なす にんにく りんご	ウスターソース(りんご、だいたし) カレー粉 チョップネ(りんご) 塩 カレーパウ(小麦、だいたし、とり肉、 牛肉) とりがら ぶた骨 ケチャップ デミグラスソース(小麦、乳、牛肉、 とり肉、ぶた肉、だいたし) 赤ワイン
	・チキンカツ	とり肉	小麦粉 パン粉 だいたし油		塩 こしょう ガーリック
	ゆず和え	とりささみ	三温糖	はくさい だいこん こまつな にんじん シークワサー ゆず	薄口しょうゆ 酢
牛乳	牛乳				
8日 (火) ゆひな 高校入試 応援献立	豆ピラフ	ベーコン(ぶた肉、だいたし)	米 麦 オリーブ油 ひよこ豆 だいたし マーガリン(乳、だいたし、ぶた肉)	にんにく 玉ねぎ にんじん いんげん	白ワイン 塩 こしょう ポークブイヨン(とり肉 ぶた肉)
	●シーザーサラダ(卵)	ハム(ぶた肉 だいたし とり肉) チーズ	マヨネーズ(卵、だいたし、りんご) 三温糖 クルトン(小麦、乳、だいたし)	キャベツ コーン ほうれん草 赤ピーマン	特濃酢(小麦) 塩 こしょう
	きびなごのカレー揚げ	きびなご	薄力粉 でんぷん だいたし油		塩 こしょう カレー粉
	バナナ			バナナ	
	牛乳	牛乳			
	はい芽あみパン	脱脂粉乳	小麦粉 さとう はい芽 ショートニング(だいたし)		イースト 塩
	大根スープ	ベーコン(ぶた肉、だいたし)		だいこん にんじん 玉ねぎ 長ねぎ しめじ	とりがら 塩 こしょう 薄口しょうゆ
	●マセドアンサラダ(卵)	ハム(ぶた肉 だいたし とり肉)	さつまいも マヨネーズ(卵、だいたし、りんご) 三温糖	かぼちゃ にんじん きゅうり 青豆	マスタード 塩 こしょう
	オムレツのトマトソースがけ	卵	三温糖 でんぷん 米油 植物油	玉ねぎ ピクルス マッシュルーム	ケチャップ デミグラスソース(小麦、 乳、牛肉、鶏肉、ぶた肉、だいたし) ウスターソース(だいたし、りんご) 塩

11日 (金) ◆中学3 年生 卒業祝い 献立	牛乳 麦ごはん(小学校) 赤飯(中学校) イナムドウチ 千切りイリチー さんまのおかか煮 (小麦、だいず、さば) 白大豆のフェナンジエ (中学3年生のみ) 牛乳	牛乳 さざげ ぶたロース肉 カステラかまぼこ (卵) 甘口白みそ(だいず) 油あげ ぶた肉 チキアギ こんぶ さんま かつお節 白大豆 白いんげん 牛乳 卵 脱脂粉乳	米 麦 米 三温糖 米油 水あめ でんぶん さとう 三温糖 バター(乳) 米粉 薄力粉	塩 塩 かつお節 ぶた骨 しょうゆ みりん 酒 かつお節 しょうゆ 酢 塩 魚エキス ベーキングパウダー ラム酒
14日 (月) 中学校 卒業式の 振替休日	牛乳 山菜おこわ ●春菊とあさりの磯和え (えび、かに) 魚の花圖焼き くだもの	牛乳 とり肉 あさり しらすほし(えび、かに) のり ホキ チーズ	米 もち米 白ごま 米油 三温糖 白ごま マヨネーズ(卵、だいず、りんご)	しょうゆ しょうゆ しょうゆ 塩 こしょう
15日 (火)	牛乳 あわごはん 石狩汁 白和え ぶた肉の生巻焼き 牛乳	鮭 白みそ(だいず) とうふ、ツナ 甘口白みそ(だいず) ぶたロース肉 牛乳	米 あわ じゃがいも 三温糖 ねりごま 三温糖	かつお節 特濃酢 しょうゆ みりん 酒
16日 (水)	牛乳 ナン(小麦、だいず) ヌードルスープ キーマカレー 魚の香草焼き くだもの	とり肉 ぶたひき肉 牛ひき肉 だいず ホキ チーズ 牛乳	小麦粉 だいず油 なたね油 オリーブ油 ショートニング さとう スパゲティ 米油 マヨネーズ(卵、だいず、りんご) パン粉(小麦、だいず)	塩 イースト 塩 こしょう とりがら チャツネ(りんご) 赤ワイン カレールウ (小麦、とり肉、牛肉、だいず) 塩 カレー粉 ウスターソース(りんご、だいず)
17日 (木) 中学校は 今年度、 最後の 給食とな ります。	牛乳 麦ごはん じゃがいもキムチ さばの甘酢かけ フルーツ杏仁 牛乳	牛乳 ぶた肉 さば 糸削り節 牛乳 チーズ 牛ひき肉 ぶたひき肉 だいず	米 麦 じゃがいも 米油 三温糖 三温糖 でんぶん 杏仁膏(乳、オレンジ)	みりん しょうゆ 酒 かつお節 しょうゆ 酢 みりん 塩
18日 (金)	牛乳 スパゲティ ミートソース 温野菜サラダ オートミールクッキー 牛乳 赤飯 中身汁 ●切干大根のウサチ (えび、かに) ちんすこう	牛乳 チーズ 牛ひき肉 ぶたひき肉 だいず ベーコン(ぶた肉、だいず) 牛乳 卵 牛乳 さざげ ぶた中身 ぶたロース肉 こんぶ しらすほし(えび、かに)	スパゲティ 米油 白ごま 三温糖 ごま油 マーガリン(乳、だいず、ぶた肉) オートミール ビーナッツバター アーモンド 薄力粉 三温糖 米 三温糖 白ごま 薄力粉 三温糖 ラード	赤ワイン トマトピューレ ケチャップ ウスターソース(りんご だいず) デミグラスソース(小麦、乳、牛肉、 鶏肉、ぶた肉、だいず) こしょう 塩 しょうゆ 酢 りんご酢 塩 ベーキングパウダー
22日 (火) ◆卒業・終 了お祝い献 立 ◆小学校 は今年度、 最後の 給食となり ます。	牛乳 赤飯 中身汁 ●切干大根のウサチ (えび、かに) ちんすこう	牛乳 さざげ ぶた中身 ぶたロース肉 こんぶ しらすほし(えび、かに)	塩 三温糖 白ごま 薄力粉 三温糖 ラード	しょうゆ 塩 かつお節 ぶた骨 しょうゆ 特濃酢

★マークは、中学3年生のリクエストメニューです。



給食センターのみなさんへ とうとう卒業の時を迎えるみなさんへ いろいろな思い出があったこと、そんな中、たくさんの方が給食を楽しみにしてくれ、

学校生活では、楽しい事だけでなく、悲しい事やつらい事、いろいろな思い出があったこと、そんな中、たくさんの方が給食を楽しみにしてくれ、  
「給食、おいしかった」「いつもおいしい給食ありがとう」といった声は、給食を作っている私達にとって、何よりも励みになりました。「食べる」ことは「生きる」  
ことにつながります。自分自身の心と体を育て、食べる事、生きる事を大切に、未来を切り開いてほしいと願っています。《給食センター職員一同》

給食センターのみなさんへ とうとう卒業の時を迎えるみなさんへ いろいろな思い出があったこと、そんな中、たくさんの方が給食を楽しみにしてくれ、