

平成28年 3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

- 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(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。その日以降は表示はしませんが、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
1日 (火)	牛乳 豚肉 えび いか うずらの卵 肉まん もやしどきゅうりの ビリ辛あえ	牛乳 中華めん(小麦) でん粉 ごま油(ごま・大豆) 肉まん(小麦・豚肉・大豆・鶏肉)	中華めん(小麦) でん粉 ごま油(ごま・大豆)	きくらげ しいたけ 人参 白菜 にら にんにく しょうが	豚骨 チキンブイヨン(鶏肉) 醤油(小麦・大豆) 塩 こしょう
2日 (水)	牛乳 揚げパン ビーフシチュー とうろこし	牛乳 脱脂粉乳 きな粉(大豆) 牛肉	小麦粉 砂糖 ショートニング(大豆) 大豆油 黒糖 アーモンド粉末 三温糖 大豆油 じゃがいも 小麦粉 マーガリン(乳・大豆・豚肉)	ごま油(ごま・大豆) 三温糖 玉葱 人参 にんにく ピーマン マッシュルーム トマトピューレ どうもろこし	キムチの素(大豆・小麦) 醤油 塩 塩 イースト デミグラスソース(小麦・乳・牛 肉・大豆・鶏肉・豚肉) 赤ワイン ハヤシルック(小麦・大豆・牛肉) 鶏ガラ 塩 こしょう 塩
3日 (木)	牛乳 桜ちらし 菊入りすまし汁 鮭の塩焼き 小松菜のごまあえ ひなあられ	牛乳 さば 糸けずり 生乳	米 植物油脂 砂糖 ごま 三温糖 ひなあられ(小麦・大豆)	れんこん たけのこ 人参 かんぴょう 桜の花 大根 人参 菊 しょうが みつば	醤油 みりん 酢 塩 エキスとして(かつお節・煮干 し・昆布 鶏肉) かつお節 醤油 塩 塩 こしょう
4日 (金)	牛乳 まぐろカツカレー 【まぐろカツとカレーは 別に入れられています】 福神漬け フルーツ白玉	牛乳 まぐろ 豚ひき肉 【まぐろカツとカレーは 別に入れられています】 福神漬け	米 美 小麦粉 パン粉(小麦) 大豆油 じゃがいも 大豆油 小麦粉 マーガリン(乳・大豆・豚肉) 砂糖 カラフルボール(大豆)	玉葱 セロリ 人参 ピーマン にんにく 大根 きゅうり なす れんこん しょうが なた豆 しそ 椿 ミックスフルーツ缶詰 黄桃(も も)・洋梨・ぶどう・パイン・ チエリー・みかん・砂糖 シークワーサー果汁	塩 こしょう カレールウ(小麦・鶏肉・ 牛肉) ウスター・ソース(大 豆・りんご) カレー粉 塩 醤油 酢 塩 塩 こしょう
7日 (月)	牛乳 タコライス ・麦ごはん ・タコライスミート レタススープ ・アーモンド	牛乳 牛ひき肉 豚ひき肉 大豆 チーズ(乳) ベーコン(豚肉・大豆)	米 美 大豆油 アーモンド コーン油 なたね油	人参 玉葱 セロリ ピーマン トマト キャベツ プチトマト 人参 玉葱 コーン レタス 糸寒天	チリバウダー(小麦・乳・豚肉) チリソース(りんご・鶏肉・大豆) ウスター・ソース(大豆・りんご) パプリカ粉 塩 白ワイン 鶏ガラ 醤油 塩 こしょう 塩
8日 (火)	牛乳 煮つけ 豚肉のみぞ焼き いんげんのおかかあえ	牛乳 鶏肉 こんぶ 厚揚げ(大豆) ちきあぎ(魚肉すり身) 豚肉 白みそ(大豆) ごま 糸けずり	米 美 三温糖 ごま	大根 こんにゃく ごぼう 人参 いんげん みりん 酒 いんげん 人参 コーン	かつお節 醤油 みりん みりん 酒 醤油

TEL:098-937-2700

	牛乳 ひじきごはん	牛乳 豚肉 ひじき ちきあぎ(魚肉すり身)	米 大豆油	椎茸 人參 ごぼう ねぎ かつお節 醤油 みりん 酒
9(水)	ごぼうのみそ炒め 鶏肉のから揚げ くたもの	豚肉 厚揚げ(大豆) 白みそ(大豆) 鶏肉	ごま 三温糖 大豆油 でん粉 大豆油	ごぼう 人參 にら みりん 塩 こしょう
	牛乳 麦ごはん	牛乳 昆布 豚肉 油揚げ(大豆)	米 麦 大豆油	切り干し大根 人參 にら にんにく こわい 豚骨 かつお節 塩
10日 (木)	クーブリチー イナムドウチ きゅうりの甘酢あえ	豚肉 かまぼこ(魚肉すり身) 甘口白みそ	三温糖	きゅうり 大根 人參 醤油 醋 塩
11日 (金)	ミートスパゲティ プロッコリーサラダ 焼きじやがハター アニマルチーズ	豚ひき肉 牛ひき肉 大豆 ツナレーク	スパゲティ(小麦) オリーブ油 じゃがいも バター(乳) チーズ(乳)	人参 玉葱 ピーマン トマト にんにく こわい ブロッコリー きゅうり コーン 塩ドレッシング(大豆・ごま) 塩
12日 (土)	牛乳 あわごはん	豆腐(大豆) 豚ひき肉 赤みそ(大豆)	米 あわ ごま油(ごま・大豆) でん粉	人参 玉葱 にら きくらげ 椎茸 にんにく こわい 系寒天 人參 きゅうり シーカーサー果汁 塩
13日 (日)	マーボー豆腐 ひじきしゅうまい	ひじきしゅうまい(豚肉・鶏肉・ 大豆・小麦) ササミ(鶏肉) 茄わかめ	ごま ごま油(ごま・大豆)	人参 ピーマン しめじ コーン 青豆 にんにく 塩 こしょう
14日 (月)	糸寒天サラダ			ほうれん草 人參 もやし にんにく ブルーン
15日 (火)	えびピラフ ほうれん草サラダ チキンの照り焼き くたもの	牛乳 えび 無添加ペーパーコン(豚肉・大豆) ササミ(鶏肉) 鶏肉	米 大豆油 ごま 三温糖	人参 ピーマン しめじ コーン 青豆 にんにく 塩 こしょう
16日 (水)	カップ入りもずく パン缶詰	牛乳 豚肉 野菜そば	沖縄そば麺(小麦) 天豆油 ツナフレーク 厚揚げ(大豆) もずく(えび・かに) 砂糖	豚骨 鶏ガラ かつお節 もやし キャベツ きくらげ にんにく 人参 玉葱 にら 人参 しょうが シーカーサー果汁 バイン
17日 (木)	スライスチーズ 白菜のクリーム煮 くたもの	牛乳 ハーガーハン ハンバーグ 牛乳 白菜のクリーム煮	小麦粉 砂糖 ショートニク(大豆) ハーフ(鶏肉・豚肉・小麦・ 大豆) チーズ(乳) 鮭 生クリーム(乳) いちご	人参 ピーマン しめじ コーン 小松菜 にんにく 白菜 玉葱 人參 しめじ コーン 小松菜 にんにく コーン ハワイトルナ(小麦・乳・大豆・ 鶏肉・牛肉) こしょう
18日 (金)	あわごはん 芋の子汁 さんまのかば焼き 大根葉イリチー	牛乳 牛乳 牛乳 牛乳	米 あわ 里芋 さんま 大豆油 小麥粉 でん粉 三温糖 ごま 天豆油 ごま 大根葉 人參	大根 人參 ごぼう ねぎ しょうが 大根葉 人參
22日 (月)	ヌードルスープ ポテサラダ お楽しみケーキ	牛乳 ビザースト 牛乳 牛乳	小麥粉 砂糖 ショートニク(大豆) チーズ(乳) 無添加ハム(豚肉・大豆) ササミ(鶏肉) スパゲティ(小麦) 大豆油 じゃがいも ケーキ(乳・卵・小麦・大豆)	玉葱 ピーマン 赤ピーマン マッシュルーム コーン 玉葱 人參 ハセリ 人参 きゅうり 卵抜きマヨネーズ 塩

平成28年 3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。その日以降は表示はしませんが、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
1日 (火)	牛乳 中華あんかけめん 肉まん もやしどきゅうりの ピーパンチュー 牛乳 揚げパン	牛乳 豚肉 えび いか うずらの卵 肉まん(小麦・豚肉・大豆・鶏肉)	中華めん(小麦) でん粉 ごま油(ごま・大豆)	きくらげ しいたけ 人参 白菜 にら にんにく しょうが	豚骨 チキンブイヨン(鶏肉) 醤油(小麦・大豆) 塩 こしょう
2日 (水)	牛乳 ビーパンチュー とうもろこし 牛乳 桜ちらし	牛乳 脱脂粉乳 きな粉(大豆)	ごま油(ごま・大豆) 三温糖 小麦粉 黒糖 ジョートンジング(大豆) 大豆油 三温糖 大豆油 じゃがいも 小麦粉 マーガリン(乳・大豆・豚肉)	もやし きゅうり にんにく しょうが	キムチの素(大豆・小麦) 醤油 塩
3日 (木)	菊入りすまし汁 鱈の塩焼き 小松菜のごまあえ ひなあられ	牛乳 さば	米 植物油脂 砂糖 ササミ(鶏肉) 塙わかめ	玉葱 人参 にんにく ピーマン マッシュルーム トマトピューレ どうもろこし	ミニグラスソース(小麦・乳・牛 肉・大豆・鶏肉・豚肉) 赤ワイン ハヤシルウ(小麦・大豆・牛肉) 鶏ガラ 塩 こしょう 塩
4日 (金)	まぐろカツカレー ・まぐろカツとカレー【別に入れられています】 福神漬け フルーツ白玉	牛乳 まぐろ ・まぐろカツ ・カレー	ごま 三温糖 ひなあられ(小麦・大豆)	小松菜 もやし 人参 大根 人参 菊 しょうが みつば	れんこん たけのこ 人参 かんぴょう 桜の花 かつお節 醤油 塩 塩 こしょう
7日 (月)	牛乳 タコライス ・妻ごはん ・タコライスマート レタススープ アーモンド	牛乳 まぐろ 豚ひき肉 大豆 チーズ(乳)	米 豆油 ベーコン(豚肉・大豆)	牛ひき肉 豚ひき肉 大豆 アーモンド コーン油 アーモンド コーン油	セロリ ピーマン トマト キヤベツ ブチトマト 玉葱 コーン レタス 糸寒天
8日 (火)	牛乳 煮つけ 豚肉のみそ焼き いんげんのおかかあえ	牛乳 鶏肉 こんぶ 厚揚げ(大豆) ちきあぎ(魚肉すり身) 豚肉 白みそ(大豆) いんげんのおかかあえ	米 ベーコン(豚肉・大豆)	三温糖 大豆油 ごま 三温糖 ごま	セロリパウダー(小麦・乳・豚肉) チリソース(りんご・鶏肉・大豆) ウスターソース(大豆・りんご) ペプリカ粉 塩 鶏ガラ 醤油 塩 こしょう 白ワイン 塩

	牛乳	牛乳	豚肉 ひじき ちきあぎ(魚肉すり身)	米 大豆油	椎茸 人參 ごぼう ねぎ	かつお節 醤油 みりん 酒
9(水)	ごぼうのみそ炒め 鶏肉のから揚げ	鶏肉	豚肉 厚揚げ(大豆) 白みそ (大豆)	ごま 三温糖 大豆油 でん粉 大豆油	ごぼう 人參 にら にんにく いよかん	みりん 塩 こしょう
10日 (木)	牛乳 麦ごはん	牛乳	米 麦	大豆油	切り干し大根 人參 にら こんにゃく しいたけ しょうが きゅうりの甘酢あ元	かつお節 醤油 みりん 酒 塩 かつお節 塩 塩 脱骨 かつお節 塩
11日 (金)	ミートスパゲティ フロッコリーサラダ (健)きじやがバター アニマルチーズ	牛乳	豚ひき肉 牛ひき肉 大豆 ソナレーグ	スパゲティ(小麦) オリーブ油 じゃがいも バター(乳) チーズ(乳)	人参 玉葱 ピーマン にんにく トマト プロッコリー きゅうり コーン バター(乳) チョコチップ 米油 ココア	ケチャップ ウスターーソース(大 豆・りんご) 塩 こしょう 塩ドレッシング(大豆・ごま) 塩 ベーキングパウダー
15日 (火)	牛乳 えびピラフ	牛乳 えび 無添加ベーコン(豚肉・大豆)	米 大豆油	人参 ビーマン しめじ コーン 青豆 にんにく	チキンブイヨン(鶏肉) 醤油 塩 こしょう	
16日 (水)	野菜そば 人参シリリー カツブ入りもずく パン缶詰	牛乳	ササミ(鶏肉) チキンの照り焼き ぐだもの	ごま 三温糖 豚肉	ほうれん草 人参 もやし にんにく ブルーン	フレンチドレッシング 醤油 みりん 酒 豚骨 鶏ガラ かつお節 醤油 塩 こしょう 七味唐辛子(ごま)
17日 (木)	牛乳 バーガーパン ハンバーグ スライスチーズ 白菜のクリーム煮 お楽しみケーキ	牛乳 脱脂粉乳(乳) ハンバーグ(鶏肉・豚肉・小麦・ 大豆) チーズ(乳) 鮭 生クリーム(乳) 白菜 玉葱 小松菜 にんにく 人参 小春菊 小春・大豆	もずくえび かに 砂糖	沖縄そば麵(小麦) 大豆油 シナフレーク 厚揚げ(大豆) もずくえび かに 砂糖	人参 玉葱 にら 人参 シーフードーサー果汁 パン	人参 キャベツ きくらげ にんにく 人参 玉葱 にら 人参 シーフードーサー果汁 パン イースト・食塩 白菜 玉葱 人參 しめじ コーン 小松菜 にんにく 白菜 玉葱 小春菊 小春・大豆 チキンブイヨン(鶏肉) 塩 ホワイトルウ(小麦・卵・大豆・ 鶏肉・牛肉) こしょう