

2 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 諸見調理場 TEL:933-5453

1. 予定(アレルギー詳細)献立表には、食品衛生法に定められている27品目を表示しています。

Table with 2 columns: 特定原材料(表示義務)7品目 and 特定原材料に準ずる(表示の推奨)20品目. Lists various food items like eggs, wheat, soybeans, etc.

2. 献立名の黒丸印(●)は、食物アレルギー除去食対応児童生徒へ調理場より除去食の提供があります。()内の食品は対応アレルゲンを表示しています。

※ 沖縄市立学校給食センターで除去食を対応しているアレルゲンは、以下の6品目で、提供は副菜(和え物・サラダなど)です。

Table with 2 columns: 除去食対応アレルゲン(6品目) and 卵乳(乳製品) えび かに いか たこ. Lists allergen categories and specific items.

3. 加工食品に関しては、原材料や調味料ではなく、アレルゲンのみを表示している場合もあります。

4. 海藻類(あおさ、もずく、ひじき)、しらすやチリメン、カエリなどは、えび・かにが混ざる漁法で採取されていることから、「えび、かに」が混入することがあります。

5. あさりには「かに」が共生しています。

6. 天候や食材、その他の都合により、献立の変更や食材を変更することがあります。

Main menu table with columns: 曜日, 献立名, 赤の食品, 黄の食品, 緑の食品, 調味料, 欠食行事等. Lists daily menu items from Monday to Saturday.

Main menu table with columns: 曜日, 献立名, 赤の食品, 黄の食品, 緑の食品, 調味料, 欠食行事等. Lists daily menu items from Sunday to Saturday.

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 行事等
15日 (水)	牛乳	牛乳				
	むぎごはん		米、麦			
	マーボー大根 <small>だいこん</small>	豆腐(大豆)、豚肉、大豆 赤だし(大豆、さば、鶏肉) みそ(大豆)	ごま油、でんぷん こめ油	だいこん、玉ねぎ、にんじん にら、きくらげ、しいたけ たけのこ、にんにく ウージパウダー	ケチャップ、塩、酒 しょうゆ(大豆、小麦) オイスターソース (カキエキス)、豆板醤	
	中華あえ <small>ちゅうか</small>	ささみ(鶏肉)	春雨、ごま油 さとう、ごま	にんじん、もやし、きゅうり	しょうゆ(大豆、小麦) 酢(小麦)、豆板醤	
大豆とカエリの蜜がらめ <small>みつ</small>	大豆 カエリ(にぼし:えび、かに)	でん粉、大豆油、さとう アーモンド、ごま、水あめ はちみつ、黒糖		しょうゆ(大豆、小麦)		
16日 (木)	牛乳	牛乳				
	もずくジュシー	豚肉、うすあげ(大豆) ちきあげ(大豆) 大豆、もずく	米、ごま、こめ油	にんじん、ごぼう しいたけ、ねぎ	削り節、こんぶ しょうゆ(大豆、小麦) 塩、酒	
	芋の子汁 <small>いも</small>	鶏肉、みそ(大豆)	さといも	玉ねぎ、だいこん にんじん、長ねぎ	削り節、こんぶ 塩	
	魚のアーモンドやき <small>さかな</small>	ホキ、みそ(大豆)	ノンエッグマヨネーズ (大豆、りんご) アーモンド	にんにく	パセリ粉	
くだもの			くだもの			
17日 (金)	牛乳	牛乳				
	フレンチトースト	牛乳、たまご	食パン(小麦、乳、大豆) バター(乳)、さとう			
	ポトフ	鶏肉 ウインナー(鶏肉、豚肉)	じゃがいも	玉ねぎ、にんじん 大根、セロリ ブロッコリー	鶏がら、豚骨 しょうゆ(大豆、小麦) 塩、ワイン、ローリエ	
ひじきサラダ	ひじき、ささみ(鶏肉) ひよこ豆	さとう	キャベツ、きゅうり にんじん、シークワサー	しょうゆ(大豆、小麦) 酢(小麦)		
20日 (月)	牛乳	牛乳				
	むぎごはん		米、麦			
	筑前煮 <small>ちくぜん</small>	鶏肉、ちくわ	さとう	こんにゃく、だいこん にんじん、ごぼう いんげん、しいたけ	削り節 しょうゆ(大豆、小麦) みりん、塩	
	菜揚げ(チリメン) <small>さいあげ</small>	カエリ(にぼし:えび、かに) こんぶ	さとう	だいこん、パパイヤ にんじん、キャベツ しょうが、しいたけ	しょうゆ(大豆、小麦) 酢(小麦)、みりん	
ぜんざい	金時豆	麦、もち粉、てんぷん 黒糖、さとう		塩		
21日 (火)	牛乳	牛乳				
	むぎごはん		米、麦			
	アーサのみそ汁 <small>あさ</small>	絹ごし豆腐(大豆) あおさ みそ(大豆)		ねぎ	削り節	
	かつ丼 <small>かつ</small> (野菜の卵とじ)	たまご	さとう	糸こんにゃく、玉ねぎ にんじん、キャベツ こまつな、長ねぎ グリーンピース、しいたけ	削り節 しょうゆ(大豆、小麦) みりん	
	" (トンカツ)	豚肉	小麦粉、パン粉(小麦) 大豆油		塩、こしょう ガーリックパウダー	
くだもの			ぶどう			
22日 (水)	牛乳	牛乳				
	なかよし胚芽パン <small>なかよし</small>		なかよし胚芽パン (小麦、乳、大豆)			
	りんごジャム		さとう	りんご、レモン	シナモン	
	白菜のクリーム煮 <small>はくさい</small>	鶏肉、あさり 白花豆、白いんげん 脱脂粉乳(乳)	じゃがいも、小麦粉 バター(乳)、こめ油 オートミール(麦)	はくさい、玉ねぎ、にんじん セロリ、ブロッコリー マッシュルーム ウージパウダー	鶏がら、豚骨 塩	
●ブロッコリーサラダ (チリメン)	チリメン(えび、かに)	ノンエッグマヨネーズ (大豆、りんご) さとう	ブロッコリー、カリフラワー にんじん、シークワサー	マスタード、塩		

4-3
リクエスト献立
"かつ丼"

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 行事等
23日 (木)	牛乳	牛乳				
	むぎごはん		米、麦			
	中華コーンスープ <small>ちゅうか</small>	ハム(豚肉、大豆、鶏肉) たまご	でんぷん	コーン、玉ねぎ にんじん、ねぎ		鶏がら、豚骨 しょうゆ(大豆、小麦) 塩
	鯖魚 <small>さかな</small>	ホキ	でんぷん、大豆油 じゃがいも さとう、こめ油	玉ねぎ、にんじん ピーマン、赤ピーマン 黄ピーマン、たけのこ パイン		塩、こしょう、ケチャップ しょうゆ(大豆、小麦) 酢(小麦) ウスターソース(大豆、 りんご)
紅芋プリン <small>べいご</small>	牛乳、生クリーム(乳) アガー(寒天)	紅芋、さとう				
24日 (金)	牛乳	牛乳				
	大根めし <small>だいこん</small>	鶏肉、うすあげ(大豆)	米、こめ油、ごま	だいこん、にんじん 葉だいこん、しいたけ		削り節 しょうゆ(大豆、小麦) 酒、塩
	どさんこ汁 <small>どさんこ</small>	豚肉、みそ(大豆)	じゃがいも、バター(乳)	コーン、もやし、玉ねぎ にんじん、ねぎ しょうが、にんにく		削り節
	サバのゆずみそかけ <small>さかな</small>	さば、みそ(大豆)	さとう	ゆず		みりん
くだもの			くだもの			
27日 (月)	牛乳	牛乳				
	鶏すきうどん <small>とり</small>	鶏肉、白かまぼこ(大豆) うすあげ(大豆)	うどん(小麦) さとう、こめ油	白菜、にんじん、長ねぎ ほうれん草、しいたけ		削り節 しょうゆ(大豆、小麦) みりん、酒、塩
	ビーンズサラダ	えんどうゆで、ひよこ豆 レッドキドニー いんげんまめ	ノンエッグマヨネーズ (大豆、りんご) ごま	きゅうり、にんじん ブロッコリー、カリフラワー シークワサー		塩
	フルーツきんとん	白花豆、白いんげん	さつまいも、さとう バター(乳)	かぼちゃ、パイン レーズン		塩
アーモンド	アーモンド (※本品製造工場では、 落花生、乳、小麦、えび、大豆、いか、くるみ、カシューナッツ、ごまを含む商品を生産しています。)					
28日 (火)	牛乳	牛乳				
	チキンライス	鶏肉	米、こめ油	玉ねぎ、にんじん 赤ピーマン、コーン グリーンピース、マッシュルーム		鶏がら、豚骨 ケチャップ、塩 トマトソース(大豆) パプリカ粉
	あさりチャウダー	鶏肉、あさり 白花豆、白いんげん 生クリーム(乳)	じゃがいも、小麦粉 バター(乳)、こめ油	エリンギ、コーン 玉ねぎ、にんじん、セロリ ウージパウダー		鶏がら、豚骨 塩
	手作りオムレツ <small>てつく</small>	たまご ベーコン(豚肉、大豆)	マヨネーズ (卵、大豆、りんご)	トマト、かぼちゃ ほうれん草		鶏がら、豚骨 塩
くだもの			くだもの			

節分

節分とは立春の前日のことです。「季節を分ける」という意味があり、食べ物を使ったさまざまな行事が行われます。



冬の枝に焼いたイワシの頭を刺して戸口に飾って魔よけにします。節分にイワシを食べる地方もあります。



商売繁盛を願い、その年の恵方(歳神様のいる方角)を向いて、太巻きを焼いてがぶりと食べる大阪発祥の風習です。



「福は内、鬼は外」と言いながら、いった大豆をまいて鬼を追い払い1年の幸せを願います。生まれ年がその年の干支と同じの年男や年女が中心になって行う地方もあります。豆は数え年の年の数だけ食べます。

そして立春