

平成29年度 幼稚園 6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
沖縄市立第三調理場

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

特定原材料(表示義務)7品目	特定原材料に準ずる(表示の推奨)20品目
卵・乳・小麦・そば・落花生 えび・かに	あわび・いか・いくら・さけ・さば・牛肉・鶏肉・豚肉 セラチン・大豆・ごま・くるみ

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の除去食の提供があります。カッコ内の食品は、対応アレルギーを表示しています。

※沖縄市学校給食センターで除去食を対応しているアレルギーは下記の6品目です。除去食の提供はこのアレルギー6品目を含む副菜(和え物・サラダ類)などです。

除去食対応アレルギー6品目	卵 乳(乳製品) えび かに いか たこ (※しらす・ちりめん・カエリは、「えび・かに」として除去対象です。)
---------------	--

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

4. しょうゆは(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、アレルギー表示しています。

5. 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」が混合することがあります。

6. あさりには「かに」が共生しています。

7. 天候や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。

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
1日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	豆腐と野菜の中華旨煮	豚肉 厚揚げ(大豆)	大豆油 でん粉	生姜 人参 白菜 玉葱 小松菜 竹の子 椎茸 にら にんにく	濃口醤油(小麦 大豆) 酒 オイスターソース 三温糖 みりん 塩 鶏骨
	大学芋		さつまいも 三温糖 なたね油 はちみつ ごま でん粉		濃口醤油 みりん
	もやし中華和え	茎わかめ ハム(豚 鶏 大豆)	三温糖 ごま油	もやし 人参 胡瓜	濃口醤油 特濃酢(小麦) 塩
2日 (金) 高原 4年生 沖縄 東中 美東中 欠食	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	タコミート	牛ひき肉 豚ひき肉 大豆 ニューソイミ(大豆)	大豆油 三温糖	人参 玉葱 にんにく トマト	赤ワイン 塩 パプリカ粉 チリパウダー ケチャップ チリソース チリミックス(小麦 豚 乳) サルサポモード ロ(牛 豚 ゼラチン)
	タコライス用サラダ			キャベツ 赤ピーマン コーン	
	チーズ	チーズ(乳)			
5日 (月) 美東小 泡瀬 4年 欠食	牛乳	牛乳			
	かみかみご飯	ひじき 豚肉	米 麦 大豆油	れんこん ごぼう コーン 人参 ねぎ	かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
	さんまの梅やき	さんま	三温糖	梅 生姜	濃口醤油 みりん
	切干大根の和え物	切干大根 鶏ささみ	三温糖 ねりごま	胡瓜 人参	濃口醤油 みつかん酢(小麦) 塩

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
6日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	卵とトマトのスープ	白いんげん 液卵 鶏肉	じゃが芋 でん粉	人参 玉葱 トマト セロリ	鶏骨 だし昆布 塩 こしょう 濃口醤油
7日 (水)	回鍋肉	豚肉 赤みそ(大豆)	大豆油 三温糖 ごま油 でん粉	生姜 キャベツ こんにゃく 人参 長ネギ 竹の子 椎茸 ピーマン にんにく	濃口醤油 みりん 酒 豆板醤 テンメンジャン(小麦 大豆 ごま)
	牛乳	牛乳			
	きのこスパゲティ	ベーコン(豚 大豆) 豚肉	大豆油 オリーブ油 スパゲティ(小麦)	人参 玉葱 木耳 えのき しめじ 長ネギ ピーマン	濃口醤油 塩 チキンブイオン
8日 (木)	ハンバーグのソースがけ	鶏肉 豚肉 大豆	三温糖 でん粉 ラード (豚) じゃが芋 小麦粉	玉葱	ケチャップ ウスターソース (大豆 りんご) 赤ワイン
	ごぼうサラダ	ハム(豚 鶏 大豆)	三温糖 ねりごま 白ごま ソラマメマヨネーズ(大豆 りんご)	ごぼう 切干大根 青豆 胡瓜 人参	みつかん酢 こしょう
	牛乳	牛乳			
9日 (金)	コッペパン		パン(小麦 乳 大豆)		
	クラムチャウダースープ	あさり 鶏肉 スキムミルク	じゃが芋 小麦粉 マーガリン (乳 大豆 豚) 生クリーム (乳) 大豆油	人参 玉葱 マッシュルーム ピーマン	豚骨 塩
	ウインナー	ウインナー(豚)	三温糖 でん粉		ケチャップ トマトソース(大豆) デミグラスソース(小麦 鶏)
	青菜サラダ	ツナ	三温糖 オリーブ油	小松菜 胡瓜 大根 コーン シークワーサー	みつかん酢 塩
12日 (月) 泡瀬幼 小 欠食	牛乳	牛乳			
	黒米ごはん		米 黒米		
	シカムドウチ	豚肉 黄かまぼこ		冬瓜 こんにゃく 椎茸 生姜 ねぎ	戻し昆布 かつお節 濃口醤油 塩
12日 (月) 泡瀬幼 小 欠食	●フーイリチー(卵)	液卵 ちきあぎ(大豆)	大豆油 麩(小麦)	人参 キャベツ もやし 玉葱 にら	濃口醤油 塩
	牛乳	牛乳			
	《五目ラーメン》 中華麺		中華麺(小麦 大豆)		
	五目スープ	豚肉 なんと(大豆)	大豆油	人参 キャベツ 木耳 もやし コーン 生姜 ねぎ	豚骨 鶏骨 かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
12日 (月) 泡瀬幼 小 欠食	●大根の中華あえ (えび かに いか)	ハム(豚 鶏 大豆) ちりめん	三温糖 ごま油	人参 胡瓜 大根	みつかん酢 塩 キムチの 素(いか 大豆 りんご)
	果物			果物	



曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
13日 (火) 美東小 4年 夕食	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	田舎汁	油揚げ(大豆) 甘みそ(大豆) 麦みそ(大豆)	じゃが芋	人参 椎茸 大根	かつお節
	きんぴらごぼう	豚肉 豚レバー	大豆油 三温糖 はちみつ ごま油 白ごま	ごぼう 人参 れんこん	濃口醤油 みりん 塩 花かつお 酒
14日 (水)	牛乳	牛乳			
	あみパン		パン(小麦 乳 大豆)		
	あさりとポテトのスープ	鶏肉 あさり	じゃが芋 オリーブ油	人参 玉葱 マッシュルーム セロリ パセリ	ケチャップ トマトソース(大豆) 豚骨 塩
	キャベツのメンチカツ	豚肉 鶏肉	パン粉(小麦 大豆) 大豆油 でん粉 なたね油 砂糖 小麦粉 コーンフラワー	キャベツ	濃口醤油 ポークオイル 塩 ポークエキス
カリフラワーのサラダ	ハム(豚 鶏 大豆)	オリーブ油 三温糖	カリフラワー 人参 胡瓜 コーン シークワーサー	特濃酢 塩	
15日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	もずくと冬瓜のすまし汁	もずく 鶏肉		冬瓜 人参 生姜	だし昆布 花かつお 濃口醤油 塩
	あげだし豆腐	豆腐(大豆) 糸けずり	小麦粉 でん粉 なたね油 三温糖	大根 ねぎ 生姜	濃口醤油 みりん
ちくわと野菜の和え物	ちくわ	三温糖 ごま油	胡瓜 白菜 人参 もやし	濃口醤油 みつかん酢 塩	
16日 (金) 美東中 1年 3年 夕食	牛乳	牛乳			
	ピラフ	ベーコン(豚 大豆)	米 麦 大豆油 マーガリン(乳 大豆 豚)	人参 玉葱 コーン セロリ 赤ピーマン パセリ にんにく ピーマン	白ワイン 塩 こしょう ブイオン(鶏 豚)
	タンドリーチキン	鶏肉	ヨーグルト(乳)	生姜	ガーリックパウダー オニオンパウダー カレー粉 塩
●豆とチーズのサラダ(乳)	レッドキドニー 白いんげん 鶏ささみ チーズ(乳)	三温糖 オリーブ油	胡瓜 キャベツ シークワーサー 青豆	特濃酢 塩	
19日 (月)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	豆腐の中華スープ	絹ごし豆腐(大豆) 鶏肉	でん粉	人参 大根 椎茸 生姜 長ネギ	鶏骨 かつお節 薄口醤油 塩
牛肉とピーマン炒め	牛肉 赤みそ(大豆)	大豆油 三温糖 ごま油 でん粉	人参 玉葱 木耳 竹の子 キャベツ ピーマン にんにく	濃口醤油 酒 みりん	
20日 (火)	牛乳	牛乳			
	高菜ごはん	豚肉	米 麦 大豆油	人参 椎茸 竹の子 高菜(小麦 大豆)	かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
	さばの照り焼き	さば	三温糖 でん粉	生姜	濃口醤油 みりん 酒
	もーういの梅あえ		三温糖 ごま油	もーうい 人参 胡瓜 大根 梅肉	みつかん酢 塩

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
21日 (水)	牛乳	牛乳			
	コッペパン		パン(小麦 乳 大豆)		
	ミートボールスープ	牛肉 豚肉 鶏肉 大豆	パン粉(小麦) でん粉	人参 玉葱 トマト セロリ マッシュルーム 青豆 ブロッコリー	豚骨 薄口醤油 塩 こしょう
	オムレツのソースがけ	卵 ゼラチン	三温糖 でん粉 大豆油	トマト	トマトソース(大豆) ケチャップ サルサボモド一口(牛 豚 ゼラチン) デミグラスソース(小麦 鶏) ウスターソース(大豆 りんご) 塩
南瓜サラダ	ハム(豚 鶏 大豆)	パン(小麦 乳 大豆)	人参 玉葱 トマト セロリ マッシュルーム 青豆 ブロッコリー	塩 こしょう	
22日 (木) 比羅根 小6年 東中 夕食	牛乳	牛乳			
	カンダバージュシー	豚肉 油揚げ(大豆) 麦みそ(大豆)	米 麦 大豆油	人参 椎茸 冬瓜 かずら	戻し昆布 かつお節 濃口醤油 塩
	焼き芋		芋		
	クープイリチー	細切り昆布 豚肉 豚レバー ちきあぎ(大豆)	大豆油 三温糖	こんにやく 人参 切干大根	かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
果物			果物		
26日 (月)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	ゆし豆腐	ゆし豆腐(大豆) ちきあぎ(大豆)		ねぎ 生姜	かつお節 戻し昆布 薄口醤油 塩
	グルクンのアーサーあんかけ	ぐるくん アーサー	小麦粉 でん粉 なたね油 三温糖	椎茸 シークワーサー	みつかん酢 みりん オイスターソース かつお節
ウサチー	ひじき ツナ	三温糖	胡瓜 大根 人参	みつかん酢 ゆかり粉	
27日 (火)	牛乳	牛乳			
	パッカーハウスパン		パン(小麦 乳 大豆)		
	ベジタブルスープ	鶏肉	じゃが芋 でん粉 大豆油	人参 冬瓜 セロリ キャベツ ブロッコリー	豚骨 鶏骨 塩 こしょう 薄口醤油
ドライカレー	豚ひき肉 鶏ひき肉 鶏レバー 大豆	大豆油	人参 玉葱 エリンギ コーン 青豆 にんにく	カレー粉 カレールウ(小麦 大豆 牛 鶏) ケチャップ サルサボモド一口(牛 豚 ゼラチン) チャツネ(りんご) ウスターソース(大豆 りんご) 塩 ブイオン(鶏 豚)	
28日 (水)	牛乳	牛乳			
	中華ピラフ	豚肉 ハム(豚 鶏 大豆)	米 麦 大豆油 ごま油	木耳 人参 大根 長ネギ	かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
	すり身ハンバーグのソースがけ	魚肉 豆腐(大豆) 大豆	砂糖 でん粉 じゃが芋	キャベツ 玉葱 ブロッコリー 人参	かつお節 濃口醤油 みりん ケチャップ みつかん酢 塩
	パンウースー	鶏ささみ	春雨 ごま油 三温糖 白ごま	人参 小松菜 胡瓜 もやし	濃口醤油 みつかん酢 塩
29日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	筑前煮	鶏肉 ちくわ	大豆油 三温糖	天根 人参 竹の子 大根 れんこん 椎茸 こんにやく いんげん	かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
	わかさぎの磯揚げ	わかさぎ 青のり	小麦粉 でん粉 なたね油		塩
野菜ときのこのごまみそあえ	甘みそ(大豆)	すりごま 三温糖	白菜 人参 胡瓜 えのき しめじ 小松菜	みりん みつかん酢 塩	
30日 (金) 高原小 6年 夕食	牛乳	牛乳			
	スパゲティナポリタン	豚肉 ウインナー(豚)	スパゲティ(小麦) オリーブ油 大豆油 三温糖	人参 玉葱 しめじ マッシュルーム にんにく ピーマン	ケチャップ トマトソース(大豆) トマトピューレ ウスターソース(大豆 りんご) 塩 こしょう
	焼きじゃが芋		じゃが芋 マーガリン(乳 豚 大豆)		塩 こしょう バジル粉
ポイル野菜のサラダ	鶏ささみ	三温糖 オリーブ油	胡瓜 白菜 人参 ブロッコリー シークワーサー	みつかん酢 塩	



丈夫な歯を作るため、よく噛んで
食べましょう！



平成29年度 小学校 6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
沖縄市立第三調理場

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

特定原材料(表示義務)7品目	特定原材料に準ずる(表示の推奨)20品目
卵・乳・小麦・そば・落花生 えび・かに	あわび・いか・いくら・さけ・さば・牛肉・鶏肉・豚肉 セラチン・大豆・ごま・くるみ

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の除去食の提供があります。カッコ内の食品は、対応アレルギーを表示しています。

※沖縄市学校給食センターで除去食に対応しているアレルギーは下記の6品目です。除去食の提供はこのアレルギー6品目を含む副菜(和え物・サラダ類)などです。

除去食対応アレルギー6品目	卵 乳(乳製品) えび かに いか たこ (※しらす・ちりめん・カエリは、「えび・かに」として除去対象です。)
---------------	--

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

4、しょうゆは(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、アレルギー表示しています。

5、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」が混合することがあります。

6、あさりには「かに」が共生しています。

7、天候や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。

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
1日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	豆腐と野菜の中華旨煮	豚肉 厚揚げ(大豆)	大豆油 でん粉	生姜 人参 白菜 玉葱 小松菜 竹の子 椎茸 にら にんにく	濃口醤油(小麦 大豆) 酒 オイスターソース 三温糖 みりん 塩 鶏骨
	大学芋		さつまいも 三温糖 なたね油 はちみつ ごま でん粉		濃口醤油 みりん
	もやし中華和え	茎わかめ ハム(豚 鶏 大豆)	三温糖 ごま油	もやし 人参 胡瓜	濃口醤油 特濃酢(小麦) 塩
2日 (金) 高原 4年生 沖縄 東中 美東中 欠食	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	タコミート	牛ひき肉 豚ひき肉 大豆 ニューソイミー(大豆)	大豆油 三温糖	人参 玉葱 にんにく トマト	赤ワイン 塩 パプリカ粉 チリパウダー ケチャップ チリソース チリミックス(小麦 豚 乳) サルサポモードロ(牛 豚 セラチン)
	タコライス用サラダ			キャベツ 赤ピーマン コーン	
	チーズ	チーズ(乳)			
	マカロニスープ	鶏肉 ベーコン(豚 大豆) 白いんげん	じゃが芋 でん粉 マカロニ(小麦)	人参 玉葱 セロリ	濃口醤油 塩 こしょう 豚骨
	果物			果物	
5日 (月) 美東小 泡瀬 4年生 欠食	牛乳	牛乳			
	かみかみご飯	ひじき 豚肉	米 麦 大豆油	れんこん ごぼう コーン 人参 ねぎ	かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
	さんまの梅やき	さんま	三温糖	梅 生姜	濃口醤油 みりん
	切干大根の和え物	切干大根 鶏ささみ	三温糖 ねりごま	胡瓜 人参	濃口醤油 みつかん酢(小麦) 塩
	おさつスティック		さつまいも 油 砂糖		

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
6日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	卵とトマトのスープ	白いんげん 液卵 鶏肉	じゃが芋 でん粉	人参 玉葱 トマト セロリ	鶏骨 だし昆布 塩 こしょう 濃口醤油
	にら饅頭	豚肉 大豆	砂糖 ごま油 でん粉 ラード(豚) もち粉(乳 小麦 大豆)	にら キャベツ	醤油 塩
7日 (水)	回鍋肉	豚肉 赤みそ(大豆)	大豆油 三温糖 ごま油 でん粉	生姜 キャベツ こんにゃく 人参 長ネギ 竹の子 椎茸 ピーマン にんにく	濃口醤油 みりん 酒 豆板醤 テンメンジャン(小麦 大豆 ごま)
	牛乳	牛乳			
	きのこスパゲティ	ベーコン(豚 大豆) 豚肉	スパゲティ(小麦) 大豆油 オリーブ油	人参 玉葱 木耳 えのき しめじ 長ネギ ピーマン	濃口醤油 塩 チキンブイヨン
8日 (木)	ハンバーグのソースがけ	鶏肉 豚肉 大豆	三温糖 でん粉 ラード(豚) じゃが芋 小麦粉	玉葱	ケチャップ ウスターソース(大豆 りんご) 赤ワイン
	ごぼうサラダ	ハム(豚 鶏 大豆)	三温糖 ねりごま 白ごま ノンエッグマヨネーズ(大豆 りんご)	ごぼう 切干大根 青豆 胡瓜 人参	みつかん酢 こしょう
9日 (金)	牛乳	牛乳			
	コッペパン		パン(小麦 乳 大豆)		
	クラムチャウダースープ	あさり 鶏肉 スキムミルク	じゃが芋 小麦粉 マーガリン(乳 大豆 豚) 生クリーム(乳) 大豆油	人参 玉葱 マッシュルーム ピーマン	豚骨 塩
	ウインナー	ウインナー(豚)	三温糖 でん粉		ケチャップ トマトソース(大豆) デミグラスソース(小麦 鶏)
	野菜サラダ	ツナ	三温糖 オリーブ油	小松菜 胡瓜 大根 コーン シークワーサー	みつかん酢 塩
12日 (月) 泡瀬 幼・小 欠食	牛乳	牛乳			
	黒米ごはん		米 黒米		
	シカムドゥチ	豚肉 黄かまぼこ		冬瓜 こんにゃく 椎茸 生姜 ねぎ	戻し昆布 かつお節 濃口醤油 塩
	芋天ぷら		さつまいも 小麦粉 でん粉 三温糖 なたね油		塩 ベーキングパウダー
12日 (月) 泡瀬 幼・小 欠食	●フーイリチー(卵)	液卵 ちぎあぎ(大豆)	大豆油 麩(小麦)	人参 キャベツ もやし 玉葱 にら	濃口醤油 塩
	《五目ラーメン》 中華麺		中華麺(小麦 大豆)		
	五目スープ	豚肉 なんと(大豆)	大豆油	人参 キャベツ 木耳 もやし コーン 生姜 ねぎ	豚骨 鶏骨 かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
	焼売	鶏肉 大豆 まぐろ	パン粉(小麦 乳 大豆) 小麦粉 砂糖 ラード(豚)	玉葱 生姜 グリンピース	濃口醤油 塩 酒
	●大根の中華あえ (えび かに いか)	ハム(豚 鶏 大豆) ちりめん	三温糖 ごま油	人参 胡瓜 大根	みつかん酢 塩 キムチの素(いか 大豆 りんご)
果物			果物		



曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
13日 (火) 美東小 4年 欠食	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	田舎汁	油揚げ(大豆) 旨みそ(大豆) 麦みそ(大豆)	じゃが芋	人参 椎茸 大根	かつお節
	さばの甘酢がけ	さば	三温糖 でん粉		みつかん酢 りんご酢(りんご) 濃口醤油 みりん 塩
	きんぴらごぼう	豚肉 豚レバー	大豆油 三温糖 はちみつ ごま油 白ごま	ごぼう 人参 れんこん	濃口醤油 みりん 塩 花かつお 酒
14日 (水)	牛乳	牛乳			
	あみパン		パン(小麦 乳 大豆)		
	あさりとポテトのスープ	鶏肉 あさり	じゃが芋 オリーブ油	人参 玉葱 マッシュルーム セロリ パセリ	ケチャップ トマトソース (大豆) 豚骨 塩
	キャベツのメンチカツ	豚肉 鶏肉	パン粉(小麦 大豆) 大豆油 でん粉 な たね油 砂糖 小麦粉 コーンフラワー	キャベツ	濃口醤油 ポークオイル 塩 ポークエキス
カリフラワーのサラダ	ハム(豚 鶏 大豆)	オリーブ油 三温糖	カリフラワー 人参 胡瓜 コーン シークワサー	特濃酢 塩	
15日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	もずくと冬瓜のすまし汁	もずく 鶏肉		冬瓜 人参 生姜	だし昆布 花かつお 濃 口醤油 塩
	あげだし豆腐	豆腐(大豆) 糸けずり	小麦粉 でん粉 なたね油 三温糖	大根 ねぎ 生姜	濃口醤油 みりん
	ちくわと野菜の和え物	ちくわ	三温糖 ごま油	胡瓜 白菜 人参 もやし	濃口醤油 みつかん酢 塩
16日 (金) 美東中1 年3 年欠食	牛乳	牛乳			
	ピラフ	ベーコン(豚 大豆)	米 麦 大豆油 マーガリン (乳 大豆 豚)	人参 玉葱 コーン セロリ 赤ピー マン パセリ にんにく ビーマン	白ワイン 塩 こしょう ブイヨン(鶏 豚)
	タンドリーチキン	鶏肉	ヨーグルト(乳)	生姜	ガーリックパウダー オニオ ンパウダー カレー粉 塩
	●豆とチーズのサラダ (乳)	レッドキドニー 白いんげん 鶏ささみ チーズ(乳)	三温糖 オリーブ油	胡瓜 キャベツ シークワサー 青豆	特濃酢 塩
19日 (月)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	豆腐の中華スープ	絹ごし豆腐(大豆) 鶏肉	でん粉	人参 大根 椎茸 生姜 長ネギ	鶏骨 かつお節 薄口醤油 油 塩
	もずく餃子	豚肉 もずく	小麦粉 でん粉	キャベツ 玉葱 白菜 に んにく 生姜	調味料(大豆)
	牛肉とピーマン炒め	牛肉 赤みそ(大豆)	大豆油 三温糖 ごま油 でん粉	人参 玉葱 木耳 竹の子 キャベツ ピーマン にんにく	濃口醤油 酒 みりん
20日 (火)	牛乳	牛乳			
	高菜ごはん	豚肉	米 麦 大豆油	人参 椎茸 竹の子 高菜(小麦 大豆)	かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
	さばの照り焼き	さば	三温糖 でん粉	生姜	濃口醤油 みりん 酒
	モーウイの梅あえ		三温糖 ごま油	もーうい 人参 胡瓜 大 根 梅肉	みつかん酢 塩
	黒糖蒸しケーキ	牛乳	小麦粉 黒糖		

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
21日 (水)	牛乳	牛乳			
	コッペパン		パン(小麦 乳 大豆)		
	ミートボールスープ	牛肉 豚肉 鶏肉 大豆	パン粉(小麦) でん粉	人参 玉葱 トマト セロリ マッシュ ルーム 青豆 ブロッコリー	豚骨 薄口醤油 塩 こしょう
	オムレツのソースがけ	卵 ゼラチン	三温糖 でん粉 大豆油	トマト	トマトソース(大豆) ケチャップ サルサボモドーロ(牛 豚 ゼラチン) デミグラスソース(小麦 鶏) ウスターソース (大豆 りんご) 塩
	南瓜サラダ	ハム(豚 鶏 大豆)	ノンエッグマヨネーズ(大豆 りんご) マカロニ(小麦)	南瓜 人参 胡瓜	塩 こしょう
22日 (木) 比叡根 小6年 東中 欠食	牛乳	牛乳			
	カンダバージュシー	豚肉 油揚げ(大豆) 麦みそ(大豆)	米 麦 大豆油	人参 椎茸 冬瓜 かずら	戻し昆布 かつお節 濃口醤油 塩
	焼き芋		芋		
	クレープイリチー	細切り昆布 豚肉 豚レバー ちきあぎ(大豆)	大豆油 三温糖	こんにゃく 人参 切干大根	かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
	果物			果物	
26日 (月)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	ゆし豆腐	ゆし豆腐(大豆) ちきあぎ(大 豆)		ねぎ 生姜	かつお節 戻し昆布 薄口醤油 塩
	グルクンのアーサ あんかけ	ぐるくん アーサ	小麦粉 でん粉 なたね油 三温糖	椎茸 シークワサー	みつかん酢 みりん オイスター ソース かつお節
ウサチー	ひじき ツナ	三温糖	胡瓜 大根 人参	みつかん酢 ゆかり粉	
27日 (火)	牛乳	牛乳			
	パッカーハウスパン		パン(小麦 乳 大豆)		
	ベジタブルスープ	鶏肉	じゃが芋 でん粉 大豆油	人参 冬瓜 セロリ キャベ ツ ブロッコリー	豚骨 鶏骨 塩 こしょう 薄口醤油
	ドライカレー	豚ひき肉 鶏ひき肉 鶏レバー 大豆	大豆油	人参 玉葱 エリンギ コー ン 青豆 にんにく	カレー粉 カレールウ(小麦 大 豆 牛 鶏) ケチャップ サルサ ボモドーロ(牛 豚 ゼラチン) チャツネ(りんご) ウスターソース (大豆 りんご) 塩 ブイヨン(鶏 豚)
	フルーツ白玉	寒天	白玉団子(大豆) 三温糖	みかん缶 もも缶 シークワサー	
28日(水)	牛乳	牛乳			
	中華ピラフ	豚肉 ハム(豚 鶏 大豆)	米 麦 大豆油 ごま油	木耳 人参 大根 長ネギ	かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
	ずり身ハンバーグの ソースかけ	魚肉 豆腐(大豆) 大豆	三温糖 でん粉 じゃが芋	キャベツ 玉葱 ブロッコリー 人参	かつお節 濃口醤油 みりん ケチャップ みつかん酢 塩
	パンウースー	鶏ささみ	春雨 ごま油 三温糖 白ご ま	人参 小松菜 胡瓜 もやし	濃口醤油 みつかん酢 塩
	果物			果物	
29日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	筑前煮	鶏肉 ちくわ	大豆油 三温糖	大根 人参 竹の子 ごぼう れんこん 椎茸 こ んにゃく いんげん	かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
	わかさぎの磯揚げ	わかさぎ 青のり	小麦粉 でん粉 なたね油		塩
	野菜ときのこの ごまみそあえ	甘みそ(大豆)	すりごま 三温糖	白菜 人参 胡瓜 えのき しめじ 小松菜	みりん みつかん酢 塩
30日 (金) 高原6年 欠食	牛乳	牛乳			
	スパゲティナポリタン	豚肉 ウインナー(豚)	スパゲティ(小麦) オリーブ 油 大豆油 三温糖	人参 玉葱 しめじ マッシュ ルーム にんにく ビーマン	ケチャップ トマトソース(大豆) トマトビュー レ ウスターソース(大豆 りんご) 塩 こ しょう
	焼きじゃが芋	じゃが芋 マーガリン(乳 豚 大豆)			塩 こしょう バジル粉
	ポイル野菜のサラダ	鶏ささみ	三温糖 オリーブ油	胡瓜 白菜 人参 ブロッコ リー シークワサー	みつかん酢 塩



丈夫な歯を作るため、よく噛んで
食べましょう！



平成29年度 中学校 6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
沖縄市立第三調理場

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

特定原材料(表示義務)7品目	特定原材料に準ずる(表示の推奨)20品目
卵・乳・小麦・そば・落花生 えび・かに	あわび・いか・いくら・さけ・さば・牛肉・鶏肉・豚肉 セラチン・大豆・ごま・くるみ

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の除去食の提供があります。カッコ内の食品は、対応アレルギーを表示しています。

※沖縄市学校給食センターで除去食に対応しているアレルギーは下記の6品目です。除去食の提供はこのアレルギー6品目を含む副菜(和え物・サラダ類)などです。

除去食対応アレルギー6品目	卵 乳(乳製品) えび かに いか たこ (※しらす・ちりめん・カエリは、「えび・かに」として除去対象です。)
---------------	--

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

4、しょうゆは(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、アレルギー表示しています。

5、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」が混合することがあります。

6、あさりには「かに」が共生しています。

7、天候や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。

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
1日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	豆腐と野菜の中華旨煮	豚肉 厚揚げ(大豆)	大豆油 でん粉	生姜 人参 白菜 玉葱 小松菜 竹の子 椎茸 にら にんにく	濃口醤油(小麦 大豆) 酒 オイスターソース 三温糖 みりん 塩 鶏骨
	大学芋		さつまいも 三温糖 なたね油 はちみつ ごま でん粉		濃口醤油 みりん
	もやし中華和え	茎わかめ ハム(豚 鶏 大豆)	三温糖 ごま油	もやし 人参 胡瓜	濃口醤油 特濃酢(小麦) 塩
2日 (金) 高原 4年生 沖縄 東中 美東中 欠食	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	タコミート	牛ひき肉 豚ひき肉 大豆 ニューソイミー(大豆)	大豆油 三温糖	人参 玉葱 にんにく トマト	赤ワイン 塩 パプリカ粉 チリパウダー ケチャップ チリソース チリミックス(小麦 豚 乳) サルサポモードロ(牛 豚 ゼラチン)
	タコライス用サラダ			キャベツ 赤ピーマン コーン	
	チーズ	チーズ(乳)			
	マカロニスープ	鶏肉 ベーコン(豚 大豆) 白いんげん	じゃが芋 でん粉 マカロニ(小麦)	人参 玉葱 セロリ	濃口醤油 塩 こしょう 豚骨
果物			果物		
5日 (月) 美東小 泡瀬 4年 欠食	牛乳	牛乳			
	かみかみご飯	ひじき 豚肉	米 麦 大豆油	れんこん ごぼう コーン 人参 ねぎ	かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
	さんまの梅やき	さんま	三温糖	梅 生姜	濃口醤油 みりん
	切干大根の和え物	切干大根 鶏ささみ	三温糖 ねりごま	胡瓜 人参	濃口醤油 みつかん酢(小麦) 塩
	おさつスティック		さつまいも 油 砂糖		

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
6日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	卵とトマトのスープ	白いんげん 液卵 鶏肉	じゃが芋 でん粉	人参 玉葱 トマト セロリ	鶏骨 だし昆布 塩 こしょう 濃口醤油
	にら饅頭	豚肉 大豆	砂糖 ごま油 ラード(豚) でん粉もち粉(乳 小麦 大豆)	にら キャベツ	醤油 塩
7日 (水)	回鍋肉	豚肉 赤みそ(大豆)	大豆油 三温糖 ごま油 でん粉	生姜 キャベツ こんにゃく 人参 長ネギ 竹の子 椎茸 ピーマン にんにく	濃口醤油 みりん 酒 豆板醤 テンメンジャン(小麦 大豆 ごま)
	牛乳	牛乳			
	きのこスパゲティ	ベーコン(豚 大豆) 豚肉	大豆油 オリーブ油 スパゲティ(小麦)	人参 玉葱 木耳 えのき しめじ 長ネギ ピーマン	濃口醤油 塩 チキンブイヨン
	ハンバーグのソースがけ	鶏肉 豚肉 大豆	三温糖 でん粉 ラード(豚) じゃが芋 小麦粉	玉葱	ケチャップ ウスターソース(大豆 りんご) 赤ワイン
8日 (木)	ごぼうサラダ	ハム(豚 鶏 大豆)	三温糖 ねりごま 白ごま ソンエッグマヨネーズ(大豆 りんご)	ごぼう 切干大根 青豆 胡瓜 人参	みつかん酢 こしょう
	牛乳	牛乳			
	コッペパン		パン(小麦 乳 大豆)		
9日 (金)	クラムチャウダースープ	あさり 鶏肉 スキムミルク	じゃが芋 小麦粉 マーガリン(乳 大豆 豚) 生クリーム(乳) 大豆油	人参 玉葱 マッシュルーム ピーマン	豚骨 塩
	ウインナー	ウインナー(豚)	三温糖 でん粉		ケチャップ トマトソース(大豆) デミグラスソース(小麦 鶏)
	青菜サラダ	ツナ	三温糖 オリーブ油	小松菜 胡瓜 大根 コーン シークワサー	みつかん酢 塩
12日 (月) 泡瀬幼 小欠食	牛乳	牛乳			
	黒米ごはん		米 黒米		
	シカムドウチ	豚肉 黄かまぼこ		冬瓜 こんにゃく 椎茸 生姜 ねぎ	だし昆布 かつお節 濃口醤油 塩
	芋天ぷら		さつまいも 小麦粉 でん粉 三温糖 なたね油		塩 ベーキングパウダー
12日 (月) 泡瀬幼 小欠食	●フーイリチー(卵)	液卵 ちきあぎ(大豆)	大豆油 麩(小麦)	人参 キャベツ もやし 玉葱 にら	濃口醤油 塩
	牛乳	牛乳			
	《五日ラーメン》 中華麺		中華麺(小麦 大豆)		
	五目スープ	豚肉 なんと(大豆)	大豆油	人参 キャベツ 木耳 もやし コーン 生姜 ねぎ	豚骨 鶏骨 かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
12日 (月) 泡瀬幼 小欠食	焼売	鶏肉 大豆 まぐろ	パン粉(小麦 乳 大豆) 小麦粉 砂糖 ラード(豚)	玉葱 生姜 グリンピース	濃口醤油 塩 酒
	●大根の中華あえ (えび かに いか)	ハム(豚 鶏 大豆) ちりめん	三温糖 ごま油	人参 胡瓜 大根	みつかん酢 塩 キムチの素(いか 大豆 りんご)
果物			果物		



曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
13日 (火) 美東小 4年生 欠食	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	田舎汁	油揚げ(大豆) 甘みそ(大豆) 煮みそ(大豆)	じゃが芋	人参 椎茸 大根	かつお節
	さばの甘酢がけ	さば	三温糖 でん粉		みつかん酢 りんご酢(りんご) 濃口醤油 みりん 塩
	きんぴらごぼう	豚肉 豚レバー	大豆油 三温糖 はちみつ ごま油 白ごま	ごぼう 人参 れんこん	濃口醤油 みりん 塩 花かつお 酒
14日 (水)	牛乳	牛乳			
	あみパン		パン(小麦 乳 大豆)		
	あさりとポテトのスープ	鶏肉 あさり	じゃが芋 オリーブ油	人参 玉葱 マッシュルーム セロリ パセリ	ケチャップ トマトソース (大豆) 豚骨 塩
	キャベツのメンチカツ	豚肉 鶏肉	パン粉(小麦 大豆) 大豆油 でん粉 な たね油 砂糖 小麦粉 コーンフラワー	キャベツ	濃口醤油 ポークオイル 塩 ポークエキス
	カリフラワーのサラダ 果物	ハム(豚 鶏 大豆)	オリーブ油 三温糖	カリフラワー 人参 胡瓜 コーン シークワーサー 果物	特濃酢 塩
15日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	もずくと冬瓜のすまし汁	もずく 鶏肉		冬瓜 人参 生姜	だし昆布 花かつお 濃 口醤油 塩
	あげだし豆腐	豆腐(大豆) 糸けずり	小麦粉 でん粉 なたね油 三温糖	大根 ねぎ 生姜	濃口醤油 みりん
	ちくわと野菜の和え物	ちくわ	三温糖 ごま油	胡瓜 白菜 人参 もやし	濃口醤油 みつかん酢 塩
16日 (金) 美東中 1年 3年 欠食	牛乳	牛乳			
	ピラフ	ベーコン(豚 大豆)	米 麦 大豆油 マーガリン (乳 大豆 豚)	人参 玉葱 コーン セロリー 赤ピー マン パセリ にんにく ピーマン	白ワイン 塩 こしょう ブイヨン(鶏 豚)
	タンドリーチキン ●豆とチーズのサラダ (乳)	鶏肉 レッドキドニー 白いんげん 鶏ささみ チーズ(乳)	ヨーグルト(乳) 三温糖 オリーブ油	生姜 胡瓜 キャベツ シークワーサー 青豆	ガーリックパウダー オニオ ンパウダー カレー粉 塩 特濃酢 塩
19日 (月)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	豆腐の中華スープ	絹ごし豆腐(大豆) 鶏肉	でん粉	人参 大根 椎茸 生姜 長ネギ	鶏骨 かつお節 薄口醤油 油 塩
	もずく餃子	豚肉 もずく	小麦粉 でん粉	キャベツ 玉葱 白菜 に んにく 生姜	調味料(大豆)
20日 (火)	牛乳	牛乳			
	高菜ごはん	豚肉	米 麦 大豆油	人参 椎茸 竹の子 高菜(小 麦 大豆)	かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
	さばの照り焼き	さば	三温糖 でん粉	生姜	濃口醤油 みりん 酒
	もーういの梅あえ 果物		三温糖 ごま油	もーうい 人参 胡瓜 大 根 梅肉 果物	みつかん酢 塩

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨をつくる)	黄色の食品 (熱や力になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	調味料
21日 (水)	牛乳	牛乳			
	コッペパン		パン(小麦 乳 大豆)		
	ミートボールスープ	牛肉 豚肉 鶏肉 大豆	パン粉(小麦) でん粉	人参 玉葱 トマト セロリ マッシュ ルーム 青豆 ブロッコリー	豚骨 薄口醤油 塩 こしょう
	オムレツのソースがけ	卵 ゼラチン	三温糖 でん粉 大豆油	トマト	トマトソース(大豆) ケチャップ サルサボモドーロ(牛 豚 ゼラチン) デミグラスソース(小麦 鶏) ウスターソース (大豆 りんご) 塩
	南瓜サラダ	ハム(豚 鶏 大豆)	ノンエッグマヨネーズ(大豆 りんご) マカロニ(小麦)	南瓜 人参 胡瓜	塩 こしょう
22日 (木) 比叡根 小6年 東中 欠食	牛乳	牛乳			
	カンダバーजूシー	豚肉 油揚げ(大豆) 煮みそ(大豆)	米 麦 大豆油	人参 椎茸 冬瓜 かずら	戻し昆布 かつお節 濃口醤油 塩
	焼き芋		芋		
	クーブリチー	細切り昆布 豚肉 豚レ バー ちきあぎ(大豆)	大豆油 三温糖	こんにやく 人参 切干大 根	かつお節 濃口醤油 みりん 大酒 塩
	黒糖蒸しケーキ	牛乳	小麦粉 黒砂糖		
26日 (月)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	ゆし豆腐	ゆし豆腐(大豆) ちきあぎ(大豆)		ねぎ 生姜	かつお節 戻し昆布 薄口醤油 塩
	グルクンのアーサ あんかけ	ぐるくん アーサ	小麦粉 でん粉 なたね油 三温糖	椎茸 シークワーサー	みつかん酢 みりん オイス ターソース かつお節
	ウサチー	ひじき ツナ	三温糖	胡瓜 大根 人参	みつかん酢 ゆかり粉
27日 (火)	牛乳	牛乳			
	パッカーハウスパン		パン(小麦 乳 大豆)		
	ベジタブルスープ	鶏肉	じゃが芋 でん粉 大豆油	人参 冬瓜 セロリ キャベ ツ ブロッコリー	豚骨 鶏骨 塩 こしょう 薄 口醤油
	ドライカレー	豚ひき肉 鶏ひき肉 鶏レバー 大豆	大豆油	人参 玉葱 エリンギ コー ン 青豆 にんにく	カレー粉 カレールフ(小麦 大豆 牛 鶏) ケチャップ サルサボモドーロ(牛 豚 ゼラ チン) チャツネ(りんご) ウスターソース(大 豆 りんご) 塩 ブイヨン(鶏 豚)
28日 (水)	牛乳	牛乳			
	中華ピラフ	豚肉 ハム(豚 鶏 大豆)	米 麦 大豆油 ごま油	木耳 人参 大根 長ネギ	かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
	すり身ハンバーグの ソースかけ	魚肉 豆腐(大豆) 大豆	砂糖 でん粉 じゃが芋	キャベツ 玉葱 ブロッコリー 人参	かつお節 濃口醤油 みりん ケチャップ みつかん酢 塩
	パンウースー	鶏ささみ	春雨 ごま油 三温糖 白ごま	人参 小松菜 胡瓜 もやし	濃口醤油 みつかん酢 塩
29日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ご飯		米 麦		
	筑前煮	鶏肉 ちくわ	大豆油 三温糖	天根 人参 竹の子 三 温糖 れんこん 椎茸 こ んにやく いんげん	かつお節 濃口醤油 みりん 酒 塩
	わかさぎの磯揚げ	わかさぎ 青のり	小麦粉 でん粉 なたね油		塩
	野菜ときのこの ごまみそあえ	甘みそ(大豆)	すりごま 三温糖	白菜 人参 胡瓜 えのき しめじ 小松菜	みりん みつかん酢 塩
30日 (金) 高原小 6年 欠食	牛乳	牛乳			
	スパゲティナポリタン	豚肉 ウインナー(豚)	スパゲティ(小麦) オリーブ 油 大豆油 三温糖	人参 玉葱 しめじ マッシュ ルーム にんにく ピーマン	ケチャップ トマトソース(大豆) トマトビュ レ ウスターソース(大豆 りんご) 塩 こ しょう
	焼きじゃが芋		じゃが芋		塩 こしょう バジル粉
	ポイル野菜のサラダ	鶏ささみ	マーガリン(乳 豚 大豆)	胡瓜 白菜 人参 ブロッコ リー シークワーサー	みつかん酢 塩
	果物		三温糖 オリーブ油	果物	



丈夫な歯を作るため、よく噛んで
食べましょう！

