

(中学校のみ) 令和6年8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
沖縄市第二調理場

日	献立名	赤の食品 <small>(おもに体をつくるものになる)</small>	黄の食品 <small>(おもにエネルギーのものになる)</small>	緑の食品 <small>(おもに体の調子を整えるものになる)</small>	調味料
26日 (月)	牛乳	牛乳			
	トロピカルピラフ	ぶた肉,ベーコン(豚肉)	米,麦,カルシウム米,大豆油	人参,玉ねぎ,ピーマン,パインアップル,コーン	にんにく,カレー粉,チキンブイヨン(鶏肉),酒,みりん,しょうゆ,塩,こしょう
	鶏肉のハチミツ焼き	とり肉	はちみつ		しょうゆ(小麦・大豆)
	シークァーサーサラダ		三温糖,オリーブ油	キャベツ,大根,人参,きゅうり,コーン,シークァーサー	しょうゆ,りんご酢(りんご,小麦),塩,こしょう
27日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米,麦		
	もずく丼(具)	もずく,ぶた肉,大豆たんぱく(大豆)	三温糖,大豆油,でん粉,ごま油	玉ねぎ,コーン,人参,ピーマン,あお豆(大豆),しょうが	にんにく,しょうゆ,みりん,塩,こしょう,かつお節
	冬瓜のすまし汁	鶏肉,とうふ(大豆),わかめ		人参,とうがん,ねぎ	かつお節,しょうゆ,塩
	生パイ			パインアップル	
28日 (水)	牛乳	牛乳			
	中華めん(小袋)		中華めん(小麦,大豆)		
	●担々麺(ごま)	ぶた肉,赤みそ(大豆)	ごま,ごま油	人参,玉ねぎ,長ねぎ,にら,たけのこ,きくらげ,にんにく	チキンブイヨン(鶏肉),かつお節,大豆たんぱく,しょうゆ,豆板醤,塩
	ひじきサラダ	ひじき,とりささみ	三温糖	キャベツ,きゅうり,人参,シークァーサー	酢(小麦),しょうゆ
29日 (木)	牛乳	牛乳			
	きなこあげパン	きな粉(大豆)	コッペパン(小麦,乳,大豆),だいたい油,黒糖,三温糖		はったい粉
	チキンチャウダー(小麦・乳なし)	鶏肉,国産白いんげん(ペースト)	じゃがいも,大豆油	マッシュルーム,こまつな,玉ねぎ,人参	アレルギーフリーシチュー,塩,こしょう,チキンブイヨン(鶏肉),白ワイン
	みかんと白菜のシークァーサーサラダ		三温糖,オリーブ油	白菜,きゅうり,人参,みかん,シークァーサー	酢
30日 (金)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米,麦		
	あさりとわかめスープ	とうふ(大豆),あさり,わかめ	でん粉,ごま油	人参,長ねぎ,しめじ	チキンブイヨン(鶏肉),かつお節,塩,こしょう,しょうゆ
	野菜炒め	ぶた肉,チキアギ(大豆)	三温糖,大豆油	人参,こまつな,玉ねぎ,キャベツ	酒,しょうが,にんにく,しょうゆ,みりん,かつお節,塩
	干草焼	卵,鶏肉,チーズ(乳)	なたね油,砂糖	たまねぎ,にんじん,ほうれん草,しいたけ	しょうゆ,食塩

