令和3年10月 学校給食予定献立表(アレルギー詳細)献立表 沖縄市立学校給食センター 沖縄市諸見調理場 TEL:933-5453

1.予定(アレルギー詳細)献立表は、食品表示法に定められている28品目を表示しています。 食品表示法の一部改正により特定原材料に準ずるもの(推奨表示)にアーモンドが追加になりました。 順次対応させていただきます。

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)21品目		
卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに	アーモンド あわび いか いくら さけ さば 牛肉 鶏肉 豚肉 ゼラチン 大豆 ごま くるみ カシューナッツ オレンジ キウイフルーツ ばなな もも りんご まつたけ やまいも		

- 2.献立名の黒丸(●)は、食物アレルギー除去食対応児童生徒へ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。
 - ※除去食の対応アレルゲンは下記の6品目です。除去食の提供はアレルゲン6品目を含む 和え物(サラダ、フルーツ和えを含む)などです。

3	
除去食対応アレルゲン6品目	卵 乳 えび かに いか たこ

- 3.加工食品は、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.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、アレルゲンを表示しています。その日以降は表示していませんが、アレルゲンは同じです。
- 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」が混入することがあります。
- 6.あさりなどの二枚貝には「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。
- 8.調味料欄に表示がなくても、塩、こしょう、砂糖、酒、酢(小麦)、しょうゆ(小麦、大豆)、みりん、でんぷんを使用する場合があります。
- ※献立表は、沖縄市学校給食センターのホームページに毎月記載してあります。

県産農林水産物の学校給食提供事業により今月も無償提供していただくことになっています。ありがとうございます。 食材提供→県農林水産より「紅芋ペースト」、県畜産振興より「アグー豚肉」、沖縄県学校給食会より「紅チーズ」

日	献立名	赤の食品	黄の食品	緑の食品	調味料
	10/22	(血や肉、骨を作る)	(熱や力になる)	(体の調子を整える)	3 7 N 1
1日	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(金)	むぎごはん		米、押麦		
	アンダンスー	ツナ,赤みそ(大豆),削 り節	三温糖,こめ油		みりん,おろししょうが
	^{とうふ} 豆腐のすまし汁	沖縄豆腐(大豆),削り 節		にんじん,こまつな,しめ じ	しょうゆ(小麦・大豆),薄口しょうゆ(小麦・大豆),みりん,塩
	きんぴらごぼう	豚肉,チキアギ(大豆)	三温糖,ごま油,こめ油	ごぼう,こんにゃく,にん じん	しょうゆ,みりん,七味唐辛子(ごま)、塩
	まださら 黒糖ちんすこう でづく (手作り)		小麦粉,黒糖,ラード(大豆),こめ油		塩
	(手作り <i>)</i> 				
4日	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(月)	むぎごはん		米、押麦		
	肉じゃが	豚肉,削り節	じゃがいも,きびあまと う,こめ油		みりん,しょうゆ,薄ロしょうゆ、 酒、塩
	ナッツごぼう	アーモンド	米粉,大豆油,きびあまとう	ごぼう	薄口しょうゆ,みりん
	차. 첫			なし	

日	献立名	赤の食品	黄の食品	緑の食品	調味料
		(血や肉、骨を作る)	(熱や力になる)	(体の調子を整える)	ma≥l/1-1
5日	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(火)	記念はん	豚肉,白かまぼこ(大 豆),昆布	米,ごま,こめ油	切干大根,にんじん,ねぎ	削り節,しょうゆ,みりん、塩、酒
	あさりの赤だし	あさり,絹ごし豆腐(大豆),わかめ,削り節,赤だし(さば、大豆、鶏肉),赤みそ(大豆)		とうみょう	
	ちくわのマヨネーズ焼き		ノンエッグマヨネーズ (大豆)		わさび
6日	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(水)	なすのミートスパゲ ティ	豚肉,大豆	スパゲティ(小麦),オ リーブ油	なす,たまねぎ,にんじん, ピーマン,セロリー,エリ ンギ,トマト	おろしにんにく,ケチャップ,デミ グラスソース(小麦、鶏肉)、ト マトソース(大豆)、塩
	ブロッコリーサラダ (ノンエッグマヨネーズ)	ちりめん	三温糖、ノンエッグマヨ ネーズ(大豆)	ブロッコリー,カリフラ ワー,にんじん,シー クヮーサー,四季柑	マスタード、塩
	・	豆乳(大豆)	米粉,きびあまとう,さと う		ベーキングパウダー、ココア
7日	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(木)	わかめごはん	わかめ	米,押麦		
	たした。 大根のそぼろ煮	豚肉,厚揚げ(大豆),削 り節	こめ油,でんぷん	だいこん,にんじん,たま ねぎ,しめじ,こまつな	しょうゆ,薄ロしょうゆ,みりん、 塩、酒
	きびなごのカレー揚げ	きびなご	米粉,でんぷん,大豆油		塩、こしょう、カレー粉
8日	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(金)	げんまい 玄米ごはん		米、玄米		
	ポークカレー (小麦・乳抜き)	豚肉,鶏レバー(鶏肉), 大豆,白いんげん豆	じゃがいも,こめ油		アレルゲンフリーカレールウ、お ろしにんにく、ウスターソース(り んご、大豆),チャツネ(りん ご),豚骨,チキンがらスープ(鶏 肉)、カレー粉、塩、酒
	えいようづ 栄養漬け	カエリ,昆布	きびあまとう		おろししょうが,しょうゆ,みりん、酢(小麦)
	みかんゼリー でごく (手作り)		さとう	みかん たんかん果汁	アガー
118	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(月)	むぎごはん		米,押麦		
	こもく 五目みそ煮	鶏肉,厚揚げ(大豆),大 豆,削り節、白みそ(大 豆)	里芋,きびあまとう	こんにゃく,だいこん,に んじん,たけのこ,いんげ ん,しいたけ	みりん,しょうゆ
	^{えかな} 魚の ゆうあんやき	さば	三温糖	シークヮーサー,四季柑	しょうゆ,みりん、酒
	りんご			りんご	
12日	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(火)	スタまい 黒米ごはん		米,黒米,ごま		塩
1237	イナムドゥチ	豚肉,黄色かまぼこ(大豆),削り節、甘口白みそ(大豆)		こんにゃく,しいたけ,だ いこん,ねぎ	豚骨
カジマ	士がぎ 十切りイリチー	昆布,豚肉,チキアギ(大 豆),うす揚げ (大豆)	こめ油	切干大根,こんにゃく,に んじん,にら	削り節,しょうゆ,みりん、酒、塩
	いも天ぷら	たまご	さつまいも,小麦粉,大豆 油		塩

В	献立名	赤の食品	黄の食品	緑の食品	調味料
	HIV TT TO	(血や肉、骨を作る)	(熱や力になる)	(体の調子を整える)	ውህ ሃ ላ ጥተ
13日	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(水)	コーンピラフ	ウインナー(豚肉)	米,こめ油	たまねぎ,にんじん,マッ シュルーム,コーン,えだ まめ(大豆)	薄ロしょうゆ,白ワイン,こしょう, ポークブイヨン(鶏肉、豚肉)、 塩
	コンソメスープ	鶏肉		だいこん,たまねぎ,にん じん,セロリー,はくさい, パセリ	薄ロしょうゆ,豚骨,チキンがら スープ (鶏肉) ,ローリエ,こしょ う、塩
	鶏肉のはちみつ シークヮーサー焼き	鶏肉	はちみつ	シークヮーサー,四季柑	おろししょうが,しょうゆ、塩、こ しょう
	ベに 紅チーズ むしょうていきょう (無償提供)		紅チーズ(小麦、卵、 乳、大豆)		
14日	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(木)	むぎごはん		米,押麦		
(*,	アーサのすまし汁	アーサ,絹ごし豆腐(大豆),削り節	でんぷん	とうがん,にんじん	チキンがらスープ(鶏肉),しょう ゆ、塩
	ゴエクイリチー	豚肉,チキアギ(大豆)、白 みそ (大豆)	ごま,こめ油	こんにゃく,ごぼう,にん じん,いんげん	削り節,みりん,しょうゆ、酒
	なっとう 納豆	納豆(小麦、大豆)			
15日	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(金)	^{おきなわ} 沖縄そば(めん)		沖縄そば(小麦、大豆)		
	^{おきなわ} 沖縄そば(スープ)	豚肉,かまぼこ(大豆、 卵ぬき),削り節		ねぎ	みりん,しょうゆ,おろししょうが, 豚骨,チキンがらスープ(鶏肉)、 塩、酒
紅芋	にんじんシリシリー	たまご,ツナ	こめ油	にんじん,パパイア,にら	薄口しょうゆ、塩
ペース ト:無 償提供	紅芋とターンムの ウムニー		紅芋,田芋,きびあまとう, 黒糖	レモン	一
	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(月)	むぎごはん		米,押麦		
(, -)	とうがん 冬瓜のおつゆ	うす揚げ(大豆),削り 節		じん,ねぎ	薄ロしょうゆ、塩
	うじら <u>豆腐</u>	木綿豆腐(大豆),すり み(卵なし)	ごま,三温糖,でんぷん,大 豆油	にんじん,えだまめ(大 豆),にら,きくらげ	しょうゆ
	ラッカ 梅かつお和え	削り節	三温糖	もやし,こまつな,にんじん,梅肉(りんご、大豆)	しょうゆ
19日	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(火)	五穀ごはん		米,胚芽押麦、もちき び、丸麦、黒米、赤米		
	こんさい 根菜ごま汁	豚肉,うす揚げ(大豆), 白みそ(大豆)、赤みそ (大豆),削り節	じゃがいも,ごま	ごぼう,にんじん,だいこ ん,長ねぎ,しめじ	
	さかな しお 魚の塩こうじ焼き	さば		シークヮーサー	塩こうじ
	●五色和え(たまご)	錦糸卵	三温糖	こまつな,キャベツ,きゅ うり,にんじん	しょうゆ、酢
20日	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(水)	あさり入り深川めし	豚肉,あさり	米,麦,こめ油	う,えだまめ(大豆),し いたけ	削り節,薄ロしょうゆ、塩
	大根のみそ汁	沖縄豆腐(大豆),わかめ,削り節、麦みそ(大豆)		だいこん,ねぎ,しめじ	
	手作りアーサ卵焼き	卵,ツナ,あおさ	マヨネーズ(卵、大豆)	にんじん かき	薄ロしょうゆ,削り節、塩、酒
	かき 柿			W.G	

	献立名	赤の食品	黄の食品	緑の食品	調味料
		(血や肉、骨を作る)	(熱や力になる)	(体の調子を整える)	四级木子
21日	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(木)	黒糖パン		黒糖パン(小麦、乳、大豆)		
	しまやさい 島野菜のミネストロー ネ	鶏肉,レッドキドニー (赤いんげん豆),白い んげん豆	紅芋		赤ワイン,ケチャップ,ウスター ソース(りんご、大豆),こしょ う,チキンがらスープ(鶏肉)、塩
	魚のほうれん草ソース ・焼き	ホ キ	ノンエッグマヨネーズ (大豆)	ほうれんそう	こしょう、塩
	コロコロサラダ (ノンエッグマヨネーズ)	ひよこ豆,えんどうまめ, いんげんまめ	きびあまとう、ノンエッ グマヨネーズ(大豆)	きゅうり,赤ピーマン, コーン,えだまめ(大 豆),シークヮーサー,四 季柑	マスタード
22日 (金)	きゅうにゅう 牛乳 げんまい 玄米ごはん	牛乳	米,玄米		
アグー 豚肉:	ーー・ジャング アグー 隊 のスタミナ丼	アグー豚肉	三温糖,でんぷん,ごま油	キャベツ,たまねぎ,にん じん,にら,もやし	おろししょうが,おろしにんにく, しょうゆ,みりん、塩、酒
無償提供	アーサ入りゆし豆腐汁	ゆし豆腐(大豆),あお さ,削り節		ねぎ	だし昆布,薄ロしょうゆ,しょうゆ, みりん、塩
ж	ミックスフルーツ			パイナップル,みかん,も も,アロエ,シークヮー サー,四季柑	
26日	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(火)	むぎごはん		米,押麦		
	^{たゅうか} 中華スープ	鶏肉	でんぷん,ごま油	エリンギ,えのきたけ,こ まつな,しいたけ	チキンがらスープ(鶏肉),しょう ゆ、塩
	チンジャオロース	豚肉	三温糖,ごま油,こめ油,で んぷん	たけのこ,ピーマン,にん じん,赤ピーマン,黄ピー マン,きくらげ	しょうゆ,みりん,おろししょうが, おろしにんにく、酒
	。 焼きギョウザ	国産豚肉の餃子(小麦・ 大豆・豚肉)			
27日	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(水)	なかよしあげパン (5年1組リクエスト)	きな粉(大豆)	なかよしパン(小麦、 乳、大豆),大豆油,黒糖, 三温糖,はったい粉		ミルメークココア(大豆)
	まだ 表のポタージュスープ (小麦・乳抜き)	鶏肉,白いんげん豆	麦,こめ油	たまねぎ,にんじん,セロ リー,マッシュルーム, コーン,パセリ	アレルゲンフリーホワイトルウ,チ キンがらスープ(鶏肉),豚骨、塩
	アスパラサラダ (ノンエック゚マヨネース゚)	ひよこ豆,えんどうまめ, いんげんまめ	 三温糖、ノンエッグマヨ ネーズ(大豆)	グリーンアスパラ,コー ン,きゅうり,にんじん, シークヮーサー四季柑	酢、マスタード
	アーモンド		アーモンド		
28日	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
(木)	^{かき} みの 秋の実りごはん	鶏肉	米,くり,さつまいも,こめ 油		削り節薄口しょうゆ,みりん、塩、酒
	きのこのすまし汁	白かまぼこ(大豆),削り節		にんじん,こまつな,しめ じ,えのきたけ	薄口しょうゆ,みりん、塩
	きかな なんぶや 魚の南部焼き	ホキ	三温糖,ごま		おろししょうが,しょうゆ,みり ん、酒
	みかん			うんしゅうみかん	
29日	きゅうにゅう 牛乳 むぎごはん	牛乳	米,押麦		
(金)		絹ごし豆腐(大豆),あ	でんぷん,ごま油	ラのきたけしめいにん	薄口しょうゆ、塩
	あさりとわかめのスー プ	さり、わかめ、削り節		えのきたけ,しめじ,にん じん,長ねぎ	
	鶏肉のからあげ	鶏肉	米粉,でんぷん,大豆油		こしょう,おろしにんにく,おろし しょうが,薄ロしょうゆ、塩
	●バンウースー(たまご)	ハム(豚肉、大豆、鶏 肉),錦糸卵	春雨,ごま,三温糖,ごま油	にんじん,きゅうり	しょうゆ、酢