

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。

特定原材料(義務表示)7品目	特定原材料に準ずるもの(推奨表示)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 バナナ もも りんご まつたけ やまいも

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7品目です。除去食の提供はアレルゲン7品目を含む

和え物(サラダ、フルーツ和えを含む)・炒め物・煮物(カレー・シチュー麺類を含む)・汁物・ご飯物などです。

除去食対応アレルゲン7品目	卵 乳 えび かに いか たこ ごま
---------------	--------------------

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。月はじめてで使用した日のみ、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、大豆油を使用する場合があります。

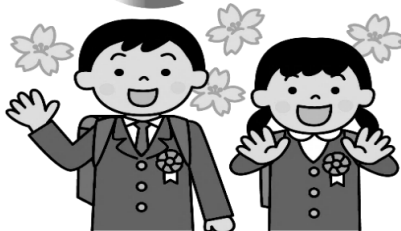
9. オイスターソースにはかきエキスが含まれています。

※献立表は、沖縄市立学校給食センターホームページに毎月記載してあります。

※幼稚園は5月から給食開始です。



ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。給食が少しでもお役にたつことができたらいいなと考えます。皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。



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
10日 (月)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	むぎ 麦ごはん		米 大麦		
	ポークカレー	豚肉 白花豆 白いんげん豆	大豆油 ジャガイモ 小麦粉(小麦)	人参 たまねぎ ピーマン かぼちゃ にんにく ウーシパウダー ブルーン	豚骨(豚肉) ウスターソース カレー粉 マドラスカレー(小麦、りんご) カレールウ(小麦、大豆、鶏肉、牛肉) 塩
	くるま麩と鶏肉のナゲット	鶏肉	麩(小麦、大豆) なたね油		米発酵調味料 しょうゆ(小麦、大豆) 食塩 おろしにんにく こしょう
ねんじんあ 福神和え			キャベツ 人参 福神漬	塩	
お祝いクレープ <small>(乳・卵・小麦不使用)</small>	豆乳(大豆) 大豆粉(大豆)	加工油脂 砂糖・ぶどう糖 果糖液糖 麦芽糖 砂糖 いちごピューレ 植物油(大豆) 米粉 水 あめ	いちご果汁	小麦不使用しょうゆ(大豆) 乳化剤(大豆)	

日	献立名	赤の食品	黄の食品	緑の食品	調味料
		(おもに体をつくるものになる)	(おもにエネルギーのものになる)	(おもに体の調子を整えるものになる)	
11日 (火)	牛乳	牛乳			
	わかめごはん	わかめ	米 さとう		塩
	とうふのみそ汁	油揚げ(大豆) 沖縄豆腐(大豆) 麦みそ(大豆) 白みそ(大豆)		人参 大根 ねぎ	花かつお だし昆布 塩
	いも天ぷら		さつまいも 小麦粉(小麦) でん粉(小麦) なたね油 パーム油 大豆油		食塩
	野菜とちくわの和え物	ちくわ	三温糖	小松菜 白菜 きゅうり 人参 シークワーサー果汁	濃口醤油(小麦、大豆) 酢(小麦) 塩
12日 (水)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	豚肉と大根の煮つけ	豚肉 厚揚げ(大豆)	三温糖 ごま油	人参 大根 生姜 椎茸 さやいんげん こんにゃく	花かつお 濃口醤油 酒 おろししょうが うす口しょうゆ(小麦、大豆) 本みりん 塩
	キャベツ入り平つくね	鶏肉 えんどう豆たん白	豚脂(豚肉) でん粉 砂糖	キャベツ しょうが	発酵調味料 食塩 酵母エキス ガーリック 鰹節
	油みそ	麦みそ(大豆) 豚肉	サラダ油(大豆) 三温糖	生姜 ねぎ	本みりん
	くだもの(小学校のみ)			たんかん(予定)	
13日 (木)	牛乳	牛乳			
	クファージュシー	豚肉 昆布 チキアギ(大豆)	米 大麦 サラダ油(大豆)	人参 ねぎ 椎茸	ポークピヨン(鶏肉、豚肉) 花かつお 濃口醤油 うす口しょうゆ 本みりん 酒 塩
	鶏肉の照焼	鶏肉	三温糖		濃口醤油 本みりん おろしにんにく おろししょうが
	野菜とパインの和え物		三温糖 オリーブ油	キャベツ きゅうり 人参 コーン パインアップル シークワーサー果汁	酢 塩
14日 (金)	牛乳	牛乳			
	ナポリタン	無添加ベーコン(豚肉) 無添加ウインナー(豚肉)	スパゲッティ(小麦) サラダ油(大豆) 三温糖	ウーシパウダー たまねぎ 人参 ピーマン にんにく マッシュルーム	トマトケチャップ トマトソース(大豆) トマトピューレ ウスターソース こしょう 塩
	国産豚肉のコロッケ	豚肉	じゃがいも 乾燥マッシュポテト 豚脂(豚肉) パン粉(小麦、大豆) 小麦粉(小麦) 植物油脂 コーンフラワー 還元水あめ でん粉 砂糖 大豆油	たまねぎ	食塩
	コールスローサラダ		ノンエッグマヨネーズ 三温糖 オリーブ油	キャベツ きゅうり 人参 コーン	酢 塩
17日 (月) もずくの日 によせて	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 大麦		
	もずく丼の具	もずく 豚肉	サラダ油(大豆) 三温糖 でん粉	人参 たまねぎ コーン あお豆(大豆)	おろししょうが おろしにんにく 酒 濃口醤油 本みりん 花かつお
	冬瓜汁	鶏肉		とうがん 人参 小松菜 ねぎ 生姜 椎茸	花かつお うす口しょうゆ 酒 塩
	キャベツの和え物	ちくわ	三温糖	キャベツ 人参 大根 きゅうり	ゆかり 酢 塩

日	献立名	赤の食品	黄の食品	緑の食品	調味料
		(おもに体をつくるものになる)	(おもにエネルギーのものになる)	(おもに体の調子を整えるものになる)	
18日 (火)	牛乳	牛乳			
	ケチャップライス	鶏肉 無添加ベーコン (豚肉)	米 大麦 サラダ油 (大豆)	ウージパウダー 人参 たまねぎ マッシュルーム グリンピース 木くらげ トマトジュース	チキンスープ (鶏肉) トマトケチャップ トマトソース (大豆) 塩
	いろど やさい 彩りの野菜とキャベツの ミンチカツ	鶏肉 豚肉 粒状植物性たん白 (大豆)	パン粉 (小麦、大豆) でん粉 さとう 米粉加工品 (小麦) 大豆油	たまねぎ にんじん えだまめ (大豆) とうもろこし キャベツ しょうが	醤油 (小麦、大豆) 食塩 黒こしょう
	たんかんドレッシングサラダ	とりささみ (鶏肉)	オリーブ油 三温糖	キャベツ きゅうり 小松菜 人参	酢 タンカンドレッシング (小麦、大豆、ゼラチン) 塩
19日 (水)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	アーサ汁	鶏肉 あおさ		とうがん 人参 えのきたけ 生姜	花かつお 濃口醤油 塩
	あつあ 厚揚げのそぼろあんかけ	厚揚げ (大豆) 豚肉	三温糖 でん粉	たまねぎ 生姜	酒 濃口醤油 本みりん 花かつお
食育の日 によせて	パパイヤイリチー	ツナ 無添加ベーコン (豚肉) チキアギ (大豆)	サラダ油 (大豆)	パパイヤ 人参 キャベツ たまねぎ たらこ こんにゃく	ポークブイヨン (鶏肉、豚肉) 濃口醤油 塩
20日 (木)	牛乳	牛乳			
	よこ 煮込みうどん	豚肉 油揚げ (大豆)	うどん (小麦) 三温糖	はくさい 小松菜 人参 長ねぎ 椎茸 しょうが	花かつお 濃口醤油 本みりん 酒 塩
	きびなごのからあげ	きびなご	でん粉 大豆油		塩 こしょう ガーリックパウダー
	わろこんも 黄金芋のマヨネーズ和え	無添加ハム (豚肉、大豆)	黄金芋 ノンエッグマヨネーズ 三温糖	きゅうり 人参 レーズン	塩
21日 (金)	牛乳	牛乳			
	むぎ 麦ごはん		米 大麦		
	わかめスープ	鶏肉 沖縄豆腐 (大豆) わかめ	ごま油	人参 とうがん コーン	豚骨 (豚肉) うす口しょうゆ 塩
	わふう 和風ハンバーグ	国産ミートハンバーグ (豚肉、鶏肉、大豆)	三温糖 でん粉	長ねぎ	濃口醤油 本みりん 酒 花かつお
しおこんぶ あ もの 塩昆布の和え物	塩昆布 (小麦、大豆) しらす干し	ごま油 三温糖	はくさい キャベツ きゅうり 人参	うす口しょうゆ 酢	
24日 (月)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	じゃがいものみそ汁	わかめ 赤みそ (大豆) 白みそ (大豆)	じゃがいも	たまねぎ 人参 しめじ 長ねぎ	花かつお 塩
	ちくわのマヨネーズ焼き	ちくわ 豆乳 (大豆) 青のり	ノンエッグマヨネーズ		
	ひじきの炒め煮	ひじき 豚肉 大豆 チキアギ (大豆)	サラダ油 (大豆) 三温糖	人参 切干大根 あお豆 (大豆) こんにゃく	濃口醤油 本みりん 塩 花かつお ポークブイヨン (鶏肉、豚肉)
	くだもの (中学校のみ)			たんかん (予定)	

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
25日 (火)	牛乳	牛乳			
	いろいろピラフ	鶏肉 無添加ウインナー (豚肉)	米 大麦 サラダ油 (大豆)	人参 たまねぎ 赤ピーマン グリンピース コーン マッシュルーム にんにく	チキンスープ (鶏肉) 白ワイン 塩 こしょう
	チキンの香草焼 <small>ちきんのかんぽうやく</small>	鶏肉	オリーブ油		塩 こしょう おろしにんにく バジル
	ビーンズサラダ	ひよこ豆 赤いんげん豆 無添加ハム (豚肉、大豆)	三温糖	あお豆 (大豆) コーン キャベツ きゅうり 人参	イタリアンドレッシング
	りんごゼリー		水あめ 砂糖	りんご濃縮果汁 (りんご) りんごピューレ (りんご)	
26日 (水)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	豚汁 <small>とんじゅう</small>	豚肉 油揚げ (大豆) 麦みそ (大豆) 白みそ (大豆)	じゃがいも	たまねぎ 人参 長ねぎ ごぼう こんにゃく	花かつお 酒 本みりん
	魚の塩焼 <small>さかなしおやく</small>	さば			酒 塩
野菜のおかか和え <small>やさいおかけあえ</small>	ちくわ 糸けすり	三温糖	小松菜 もやし きゅうり 人参 コーン	濃口醤油 酢	
27日 (木)	牛乳	牛乳			
	コッペパン		コッペパン (小麦、乳、 大豆)		
	キャベツとベーコンのスープ	無添加ベーコン (豚肉) 鶏肉 白花豆 白いんげん豆	じゃがいも オリーブ油	キャベツ たまねぎ 人参 しめじ	豚骨 (豚肉) チキンスープ (鶏肉) パセリ 塩 こしょう
	チリコンカン	豚肉 牛肉 白いんげん豆	三温糖 サラダ油 (大豆)	ウーシパウダー たまねぎ	トマトケチャップ ウスターソース おろしにんにく 塩 チリパウダー カレー粉
海藻サラダ <small>かいそう</small>	わかめ 白きくらげ つのまた 昆布 ツナ	三温糖 こめサラダ油	大根 きゅうり 人参	濃口醤油 酢	
28日 (金)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん <small>むぎごはん</small>		米 大麦		
	肉じゃが <small>にくじゃが</small>	豚肉	じゃがいも 三温糖 サラダ油 (大豆)	たまねぎ 人参 しょうが 縮さや 椎茸 こんにゃく	花かつお 濃口醤油 うす口しょうゆ 本みりん 酒 塩
	チキアギ	イトヨリダイすり身 エソすり身 すけそうダラすり身	砂糖 トウモロコシでん粉 馬鈴薯でん粉 菜種油	キャベツ 人参 たまねぎ	食塩
	くだもの			清見みかん (予定)	

揚げ物料理名 (揚げ油の使用回数)

11日: いも天ぷら (①)

14日: 国産豚肉のコロッケ (②)

18日: 彩り野菜とキャベツのミンチカツ (③)

20日: きびなごのから揚げ (④) 廃油

～ お知らせ ～

今年度より各学校の行事欠食の記載がなくなります。
行事等による給食の有無は、各学校のたよりでご確認ください。
ご理解・ご協力の程よろしくお願いいたします。



アレルギー除去食の
提供は5月から
開始予定です