



令和8年4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
 937-2700

《自己管理能力をつけるために学校給食予定（アレルギー詳細）献立表が届きましたら、お子さんと一緒に確認しましょう》

1.学校給食予定（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「マカダミアナッツ」が追加になり「まつたけ」が削除されました。「マカダミアナッツ」の取扱事業者がアレルギー表示を適正に行うための猶予期間に応じて、表示については順次対応させていただきます。沖縄市の除去対応アレルギーの変更はありません。

特定原材料（義務表示）8品目	特定原材料に準ずるもの（推奨表示）20品目
卵 乳 小麦 そば 落花生 くるみ 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 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 やまいも マカダミアナッツ

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ギーを表示しています。

※除去食の対応アレルギーは下記の7品目です。除去食の提供はアレルギー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・シチュー類を含む）・汁物・ご飯物などです。

除去食対応アレルギー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、アレルギーは同じです。

5.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。

6.オイスターソースには「かきエキス」が含まれています。

7.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。あさりなどの二枚貝には「かに」が共生しています。

8.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。

※学校給食予定（アレルギー詳細）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掲載しています。

※毎月第3金曜日は幼稚園欠食です。

日	献立名	赤の食品 おもに体をつくる もとなる	黄の食品 おもにエネルギーの もとなる	緑の食品 おもに体の調子を 整えるもとなる	調味料
10日 (金)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	肉じゃが	豚肉	サラダ油（大豆）、じゃがいも、三温糖	しょうが、人参、玉ねぎ、長ねぎ、こんにゃく、しいたけ	酒、しょうゆ（小麦・大豆）、みりん、かつお節、塩
	ささみとひじきの和え物	鶏肉、ひじき	三温糖、ごま油	きゅうり、人参、コーン、シークワーサー果汁	しょうゆ、酢（小麦）
	お祝いさくらゼリー	さくらんぼ果汁、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、ぶどう糖、レモン果汁			
13日 (月)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米、麦		
	チキンカレー	鶏肉、豚レバー、白いんげん豆、大豆たんぱく	サラダ油（大豆）、じゃがいも	にんにく、人参、玉ねぎ、ピーマン、かぼちゃ	赤ワイン、アレルギーフリーカレーフレーク、ポークフィヨン（鶏肉・豚肉）、チキンフィヨン（鶏肉）、ウスターソース、リンゴピューレー、塩、カレー粉、チャッネ（りんご）
	豆っこサラダ	ひよこ豆、青えんどう豆、赤いんげん豆、ツナ	ノンエッグマヨネーズ（大豆）	あお豆（大豆）、フロッコリー、きゅうり、人参、コーン	食塩、フレンチドレッシング、カレー粉
	豆乳プリン（小1以外）	砂糖、水あめ、豆乳（大豆）、粉末油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、食塩、デキストリン			
お祝いさくらゼリー（小1のみ）	さくらんぼ果汁、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、ぶどう糖、レモン果汁				
14日 (火)	牛乳	牛乳			
	クープジュージー	豚肉、昆布	米、麦、サラダ油（大豆）	しいたけ、人参、ねぎ	しょうゆ、みりん、塩、酒、かつお節
	切干大根のおかか和え	チキアギ（大豆）、糸けずり	三温糖	きゅうり、もやし、人参、切干大根	酢、しょうゆ、塩
	もずく入り厚焼き玉子	鶏卵、しょうゆ（小麦・大豆）、糖類、かつおエキス、濃縮煮干だし、食塩、もずく、澱粉、植物油脂			

日	献立名	赤の食品 おもに体をつくる もとなる	黄の食品 おもにエネルギーの もとなる	緑の食品 おもに体の調子を 整えるもとなる	調味料
15日 (水)	牛乳	牛乳			
	ゆかりごはん		米、麦		ゆかり
	豆乳豚汁	豚肉、油揚げ（大豆）、豆乳（大豆）、赤みそ（大豆）、白みそ（大豆）	さといも	人参、大根、ごぼう、こんにゃく、ねぎ、しょうが	かつお節
	ひじき炒め	ひじき、豚肉、油揚げ（大豆）、チキアギ（大豆）	三温糖、サラダ油（大豆）	人参、切干大根、あお豆（大豆）、にら	しょうゆ、みりん、塩、ポークブイヨン（鶏肉・豚肉）、かつお節
	魚の塩こうじ焼き	さわら	三温糖	しょうが	塩こうじ、みりん
16日 (木)	牛乳	牛乳			
	塩ラーメン	鶏肉、なると（大豆）、わかめ	中華めん（小麦・大豆） 三温糖、ごま油		
	青菜のおかかマヨ和え	糸けずり	ノンエッグマヨネーズ（大豆）	小松菜、もやし、きゅうり、人参	しょうゆ、塩
	ミニ肉まん	キャベツ、玉ねぎ、青ねぎ、鶏肉、豚脂肪、しょうゆ（小麦・大豆）、砂糖、小麦粉、調製ラード、植物油脂、おろしにんにく、ごま油、おろししょうが、中国醤油（小麦・大豆）、老酒（小麦）、鶏ガラスープ（小麦・鶏肉・大豆・乳）、香辛料、イースト、食塩			
17日 (金) ★食育の日献立	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米、麦		
	シカムドゥチ	豚肉、黄色かまぼこ（大豆）		とうがん、しいたけ、こんにゃく、しょうが	かつお節、ポークブイヨン（鶏肉・豚肉）、しょうゆ、塩
	卵なし人参シリシリ	大豆、ツナ	サラダ油（大豆）、ごま油	人参、玉ねぎ、にら	塩、しょうゆ
	アンドンソー	豚肉、麦みそ（大豆）	三温糖、サラダ油（大豆）	しょうが	みりん
	ごまなしミニフィッシュ	カタクチイワシ、砂糖、澱粉分解物			
20日 (月)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米、麦		
	豆腐と豚肉の中華風うま煮	豚肉、豆腐（大豆）	サラダ油（大豆）、でん粉	にんにく、人参、白菜、玉ねぎ、しめじ、たけのこ、小松菜、きくらげ、しいたけ	酒、オイスターソース、しょうゆ、チキンブイヨン（鶏肉）
	揚げ春巻き	たけのこ、たまねぎ、にんじん、キャベツ、ねぎ、植物油脂（ごま・大豆）、粒状植物性たん白（大豆）、しょうゆ（小麦・大豆）、小麦粉、ショートニング（大豆）、豚脂、はるさめ、しょうがペースト、砂糖、豚肉、オイスターソース、にんにくペースト、上湯（鶏肉・豚肉）、乾燥しいたけ、XO醤（小麦・えび・鶏肉・豚肉・大豆）、香辛料、水あめ、でん粉、食塩、粉末油脂、大豆油			
	くだもの			りんご	
21日 (火)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	アーサ入りゆし豆腐汁	ゆし豆腐（大豆）、アーサ、白みそ（大豆）、麦みそ（大豆）			かつお節
	ヌンクーグァー	豚肉、チキアギ（大豆）	サラダ油（大豆）、三温糖	とうがん、人参、からし菜、こんにゃく、エリンギ	しょうゆ、みりん、塩、かつお節
	鶏肉の照り焼き	鶏肉	三温糖	しょうが	酒、しょうゆ、みりん
	穀物ふりかけ	でん粉、煎り米、米ぬか加工品、砂糖、にんじんフレーク、うるちひえパフ、黒のり、食塩、キヌアパフ、酵母エキス			
22日 (水)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	鶏肉と大根のさっぱり煮	鶏肉、厚あげ（大豆）	三温糖	大根、玉ねぎ、人参、こんにゃく、しいたけ、しょうが	しょうゆ、酢、かつお節
	千草焼き	液全卵、玉ねぎ、にんじん、ほうれん草、鶏肉、大豆油、なたね油、プロセスチーズ（乳）、砂糖、しょうゆ（小麦・大豆）、かつお節エキス、食塩、発酵調味料、しいたけ、酵母エキス			
	パワーキッズ納豆	丸大豆、納豆菌、たんぱく加水分解物、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ（小麦・大豆）、水あめ、みりん、食塩、かつおだし、酵母エキス			
23日 (木)	牛乳	牛乳			
	みそ煮込みうどん	豚肉、チキアギ（大豆）、油揚げ（大豆）、赤みそ（大豆）、白みそ（大豆）	うどん（小麦）、サラダ油（大豆）、三温糖	人参、白菜、玉ねぎ、ほうれん草、長ねぎ、しいたけ、しょうが	しょうゆ、みりん、塩、ポークブイヨン（鶏肉・豚肉）、かつお節
	キャベツと海苔のじゃこ和え	しらす、海苔	ごま油、三温糖	キャベツ、もやし、人参、小松菜	しょうゆ、酢
	枝豆と豆腐のミンチカツ	たまねぎ、えだまめ（大豆）、鶏肉、パン粉、でん粉、豆腐（大豆）、粒状植物性たん白、砂糖、酵母エキス、しょうゆ（小麦・大豆）、黒こしょう、米粉加工品、大豆油			
	蒸しケーキ	小麦粉、黒糖、牛乳			

日	献立名	赤の食品 おもに体をつくる もとなる	黄の食品 おもにエネルギーの もとなる	緑の食品 おもに体の調子を 整えるもとなる	調味料
24日 (金)	牛乳	牛乳			
	黒糖パン		黒糖パン (小麦・乳・大豆)		
	鶏肉と豆の洋風煮	鶏肉、大豆	じゃがいも、三温糖、コーン スターチ、サラダ油 (大豆)	人参、玉ねぎ、あお豆 (大 豆)、しめじ、にんにく、ト マト	赤ワイン、デミグラスソース (小 麦・鶏肉)、ケチャップ、ウスター ソース、ポークフィヨン (鶏肉・豚 肉)、塩、こしょう
	ブロッコリーと れんこんのマヨサラダ	ツナ	ノンエックマヨネーズ (大 豆)	ブロッコリー、れんこん、人 参、コーン	しょうゆ
	チーズ	ナチュラルチーズ (乳)			
27日 (月)	牛乳	牛乳			
	玄米ごはん		米、玄米		
	中華春雨スープ	鶏肉、豆腐 (大豆)	はるさめ、ごま油、でん粉	白菜、きくらげ、人参、長ね ぎ	塩、こしょう、しょうゆ、ポーク フィヨン (鶏肉・豚肉)、かつお節
	チンジャオロースー	豚肉	サラダ油 (大豆)、三温糖、 でん粉、ごま油	人参、たけのこ、ピーマン、 赤ピーマン、にんにく、しょ うが	酒、しょうゆ、塩、オイスターソ ース
	小さいわしのからあげ	小さいわし	米粉、でん粉、大豆油		塩、こしょう
28日 (火) ☆絵本 献立 のみそ汁	牛乳	牛乳			
	わかめごはん		米		炊き込みわかめ
	沖縄風みそ汁	豚肉、豆腐 (大豆)、甘口白 みそ (大豆)、麦みそ (大 豆)		人参、大根、もやし、こん にゃく、小松菜	かつお節
	クーブイリチー	豚肉、昆布、チキアギ (大 豆)	サラダ油 (大豆)	人参、こんにゃく	酒、しょうゆ、みりん、かつお節、 塩
	パイン缶			パインアップル	
30日 (木)	牛乳	牛乳			
	バーガーパン		バーガーパン (小麦・乳・大 豆)		
	バー チ ー ガ ー ス	ハンバーグ (豚肉・鶏肉・大 豆)	三温糖	にんにく、玉ねぎ、マッシュ ルーム	ケチャップ、ウスターソース、しょ うゆ、みりん、塩、こしょう
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ (乳)			
	ポトフ	鶏肉、ウィンナー (豚肉)	サラダ油 (大豆)、じゃがい も	人参、玉ねぎ、白菜、セロ リ、パセリ	塩、こしょう、チキンフィヨン (鶏 肉)、豚骨
ヨーグルト	生乳、乳製品、砂糖、乳たんぱく質				

☆ ご入学、ご進級おめでとうございませう ☆

学校給食は、子どもたちの成長のためにエネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れて作っています。また、たのしい給食時間を過ごしてもらえよう、行事食や絵本献立等も取り入れています。今年度も安全安心でおいしい給食を、心を込めて作ります。どうぞ1年間宜しくお願い致します。みなさんにとって、楽しい給食時間が過ごせますように♪

はじめまして！
沖縄市立給食センター第2調理場です♪



〈給食提供校〉 小学校6校、中学校3校、幼稚園6園：約5700食 (栄養士2名、調理員約35名)

《小学校》 越来小学校、美里小学校、コザ小学校、美原小学校、北美小学校、諸見小学校
《中学校》 越来中学校、美里中学校、宮里中学校
《幼稚園》 越来幼稚園、美里幼稚園、コザ幼稚園、美原幼稚園、北美幼稚園、諸見幼稚園

に、給食を提供しています！

