

# 令和4年8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  
沖縄市第二調理場

8月からは、新しい調理場からの提供になります。中学校は、24日(水)から、小学校・幼稚園は、30日(火)からです。食器は《汁椀、ごはん椀、大皿、小皿、丼、トレイ》になります。上手に盛り付けしてください。

※毎週木曜日は幼稚園欠食です。

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とになる)</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
24日 (水) 中学校給食開始	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	むぎ 麦ごはん		米,麦		
	もやしスープ	ちくわ	白ごま,でん粉,ごま油	もやし,人参,長ねぎ	かつお節、チキンブイヨン(鶏肉)、塩,みりん,こしょう,しょうゆ(小麦・大豆)
	タコスミート (チリミックスなし)	ぶた肉,豚レバー,大豆たん白ソイミー	大豆油,三温糖	人参,玉ねぎ,ピーマンにんにく	赤ワイン,ケチャップ,トマトソース(大豆),ウスターソース(りんご,大豆),チリソース(りんご,鶏肉,大豆),チリパウダー、塩
	ポイルキャベツ			キャベツ	
	スライスチーズ	チーズ(乳)			
25日 (木)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	こんぶ 昆布ごはん	ぶた肉,細切こんぶ,白かまぼこ(卵なし)	米,麦,白ごま,大豆油	切干大根,人参,ねぎ	かつお節,塩,しょうゆ,みりん,酒
	ちくぜんに 筑前煮	とり肉	大豆油,さといも,三温糖	人参,しいたけ,たけのこ,れんこん,ごぼう,こんにゃく,絹さや	しょうゆ,酒,みりん,塩、かつお節
	ちくわのマヨネーズ焼き	ちくわ,糸けずり,青のり	ノンエッグマヨネーズ		
26日 (金)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごまトースト		食パン(小麦、乳、大豆),ごま,ねりごま、はちみつ		
	クラムチャウダー (乳・小麦なし)	あさり,とり肉,白いんげん	じゃがいも,大豆油	人参,玉ねぎ,セロリ,マッシュルーム、パセリ	アレルギーフリーシチュー、チキンブイヨン(鶏肉)、塩,こしょう
	コールスローサラダ		砂糖、でん粉、植物性油脂	キャベツ,きゅうり,コーン,玉ねぎ,人参、ブルー、レモン果汁、パイン	酢(小麦)、食塩
29日 (月)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	とうがん 冬瓜のそぼろ煮	ぶた肉,厚揚げ(大豆)	でん粉,大豆油	とうがん,しょうが,人参,玉ねぎ,こまつな	酒,みりん,しょうゆ,塩,かつお節
	さばの香味野菜だれ	さば	ごま油	長ねぎ,しょうが、にんにく	酒,みりん,酢,しょうゆ
	手作りふりかけ	チリメン,糸けずり,青のり	白ごま,三温糖		しょうゆ
30日 (火) 幼稚園小学校給食開始	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	カレーピラフ	鶏肉,ベーコン(豚肉)	米,麦,大豆油	人参,玉ねぎ,ピーマン,赤ピーマン,マッシュルーム,あお豆(大豆),コーン、にんにく	白ワイン,カレー粉,うちん粉,チキンブイヨン(鶏肉),酒,みりん,しょうゆ,塩,こしょう
	ビーンズサラダ	ガルバンゾー(ひよこ豆)、マローファットピース(青えんどう豆)、レッドキドニー(赤いんげん豆)、ひよこ豆	ノンエッグマヨネーズ、三温糖、水あめ	コーン,人参,きゅうり,キャベツ	酢,コーンクリーミー ドレッシング(植物油、酢、塩、スイートコーンパウダー,玉ねぎ、人参エキス、ブルー、レモン果汁、でん粉) しょうゆ,塩
	チビじゃが		じゃがいも、大豆油		塩、こしょう
31日 (水)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	わふう 和風スパゲティ	鶏肉	スパゲティ(小麦),オリーブ油	玉ねぎ,人参,しめじ,しいたけ,チンゲン菜、にんにく	白ワイン,しょうゆ,塩,こしょう,ポークブイヨン(鶏肉、豚肉)
	ブロッコリーとカリフラワーのサラダ	チリメン	三温糖,ノンエッグマヨネーズ	ブロッコリー,カリフラワー,人参,シークワーサー	塩、粒入りマスタード
	Caたっぷりオムレットマトミート	卵、大豆、鶏肉	植物性油脂、でん粉	玉ねぎ	ケチャップ、トマトピューレ