

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。

※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
24日 (木)	牛乳	牛乳			
	スパゲティミートソース	豚肉 豚レバー 大豆	スパゲティ(小麦) 三温糖 サラダ油(大豆)	人参 たまねぎ セロリー ビーマン にんにく マッシュルーム	ケチャップ トマトピューレ ミートソース(小麦、豚肉、大豆) ウスターソース 塩
	中学校のみ おからサラダ	おから(大豆) ツナ	ノンエッグマヨネーズ オリーブオイル 三温糖	キャベツ レッドキャベツ きゅうり 人参	うす口しょうゆ(小麦、大豆) 塩
オートミールクッキー	卵 牛乳(乳)	小麦粉(小麦) 三温糖 マーガリン(乳、大豆) オートミール チョコ チップ(乳、大豆)		ベーキングパウダー	
25日 (金)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	FIBA 応援 献立 シカムドッチ	豚肉 白かまぼこ(大豆)		とうがん 椎茸 生姜 ねぎ こんにゃく	花かつお ポークフィヨン(鶏肉、豚肉) うす口しょうゆ 酒 塩
	バパイヤイリチー	無添加ベーコン(豚肉) ツナ 厚揚げ(大豆)	サラダ油(大豆)	バパイヤ キャベツ 人参 たら	ポークフィヨン(鶏肉、豚肉) 濃口醤油(小麦、大豆) 塩
中学校のみ	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
	げんまい棒		うるち米 黒糖 三温糖 水飴 植物油		

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
28日 (月) 中学校のみ	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	ポークパイオン (鶏肉、豚肉) 花かつお 濃口醤油 本みりん 酒 塩
	ウサチ		グラニュー糖	モーウイ きゅうり 人参	酢 (小麦) 塩
	魚のシークワサーソースかけ	さば	三温糖 でん粉	シークワサー果汁	塩 酢
	くだもの			オレンジ (予定)	
29日 (火) 中学校のみ	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	キムチ豚汁	豚肉 油揚げ (大豆) 麦みそ (大豆) 白みそ (大豆)	じゃがいも サラダ油 (大豆)	たまねぎ 人参 こんにゃく 長ねぎ ごぼう	花かつお キムチ味 (りんご、大豆) 酒 本みりん
	●パンウースー (ごま)	無添加ハム (豚肉、大豆)	春雨 三温糖 ごま ごま油	きくらげ もやし 人参 きゅうり	濃口醤油 酢 塩
春巻き		春雨 でん粉 砂糖 大豆油 (大豆) 小麦粉 (小麦) 豚脂 (豚肉) 水あめ ぶどう糖	キャベツ 玉ねぎ 人参	しょうゆ 発酵調味料 食塩 香辛料 酵母エキス 乳化剤	
31日 (木) 小学校給食開始	牛乳	牛乳			
	むぎごはん		米 大麦		
	ポークカレー	豚肉 白花豆 白いんげん豆	大豆油 じゃがいも 小麦粉 (小麦)	人参 たまねぎ かぼちゃ ピーマン にんにく ウージパウダー 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
	プレーンオムレツ	液卵白 (卵) 乾燥卵 (卵)	加工でん粉		果糖ぶどう糖液糖 食塩 ゼラチン (一部に大豆を含む)
カラフルもち入りフルーツミックス		カラフルボール 3色のもちです (上新粉、砂糖、でん粉、酵素、着色料 (ビートレッド、クチナシ))	フルーツカクテル (もも) 黄桃 (もも) パインアップル		

FIBA BASKETBALL WORLD CUP 2023 PHILIPPINES·JAPAN·INDONESIA

いよいよ8月25日～FIBAバスケットボールワールドカップ2023！4年に1度行われるバスケットボールの世界大会が沖縄市にある沖縄アリーナで開催されます。これまで沖縄で試合をする国の料理を給食に取り入れてきましたが、25日の試合初日の給食は沖縄料理にしました！冬瓜やパイア、ねぎ、ニラなどの県産野菜や厚揚げ、豚肉を使っています。地場産物で、体も心にも嬉しい料理です。また、げんまい棒は沖縄市桃原で作られています。みなさんの健康やかな成長と健康を願って、1学期後半も給食から応援していきます！そして、バスケットボールの日本代表も応援していきます。



◀ 揚げ物料理名 (揚げ油の使用回数) ▶
29日：春巻き (1)

なつやさいさんじょう
夏野菜レンジャー参上

