2017
2月

詳細献立表（アレルギー）

那覇市小禄学校給食センター
TEL９１７－３４５９

日	曜日	こんだて	主な材料と体内での働き（あか）血や肉 骨をつくる	（きいろ）働く力や体温となる	（みどり）体の調子をととのえる	調味料
1	水	麦ごはん		こめ、むぎ		
		アーサスーブ	アーサ、とうふ		ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ	
		筑前煮	とり肉、かまぼこ	ｻﾗﾀﾞ油、さとう	にんじん、ごぼう、たけのこ、こんにゃく いんげん、しいたけ	
		まぐろフライ	まぐろ	こむぎこ、パン粉、ｻﾗﾀﾞ油		
2	木	はいがパン	だっしふんにゅう	こむぎこ、さとう、ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ、はいが		大豆
		かぼちゃスープ	とり肉、白花豆、白いんげん豆 とうにゅう	ﾏｰｶﾞﾘﾝ、こむぎこ	かぼちゃ、たまねぎ、にんじん、セロリ	大豆、牛肉
		ウインナーソテー	とり肉	ラード、でんぷん、さとう、ｻﾗﾀﾞ油	いんげん、にんじん、ピーマン、コーン エリンギ	大豆、牛肉
		ミニトマト			ミニトマト	
3	金	しそごはん		こめ、さとう	しそ	
		いりどり	とり肉、いとよりだい、あつあげ、みそ	じゃがいも、パン粉、でんぷん ラード、さとう、ｻﾗﾀﾞ油	こんにゃく、にんじん、ごぼう、レンコン たまねぎ、えだ豆、コーン	
		はくさいの和え物	ちくわ、かつおぶし	さとう、ごま	ほうれんそう、はくさい	ごま
		潮汁豆	だいず	さとう		
6	月	あわごはん		こめ、あわ		
		ワンタンスープ	とり肉、ぶた肉	こむぎこ、でんぷん、ごま油 ｻﾗﾀﾞ油、さとう	たまねぎ、ねぎ、にんじん、チンゲンサイ ながねぎ	ごま
		豚肉のみそいため	ぶた肉、みそ	ｻﾗﾀﾞ油、さとう、でんぷん	キャベツ、たまねぎ、ピーマン、えだ豆	大豆
		タンカン			たんかん	
7	火	コッペパン	だっしふんにゅう	こむぎこ、さとう、ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ		大豆
		トマトシチュー	とり肉、ひよこ豆、白いんげん豆 白花豆、とうにゅう	じゃがいも、ﾏｰｶﾞﾘﾝ、こむぎこ ｻﾗﾀﾞ油	たまねぎ、にんじん、トマト、カリフラワー	大豆、牛肉
		コーンサラダ	ツナ（まぐろ）	ｻﾗﾀﾞ油、さとう	きゅうり、赤ピーマン、パパイヤ、コーン	
		イチゴジャム		さとう	いちご	
		揚げパン（小禄中・金城中）	だっしふんにゅう、きなこ	こむぎこ、さとう、ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ こくとう、アーモンド、ｻﾗﾀﾞ油		大豆
8	水	五目ごはん	とり肉、油あげ	こめ、ｻﾗﾀﾞ油、さとう	ごぼう、たけのこ、こんにゃく、にんじん しいたけ	
		島にんじんの野菜スープ	とり肉、ベーコン	ごま油、でんぷん	にんじん、だいこん、ズッキーニ ながねぎ、島にんじん、チンゲンサイ	
		ハンバーグソースかけ	とり肉、ぶた肉	でんぷん、さとう、ｻﾗﾀﾞ油	たまねぎ、エリンギ	
9	木	麦ごはん		こめ、むぎ		
		マーボー大根	ぶた肉、豚レバー、だいず、とうふ みそ	ｻﾗﾀﾞ油、さとう、でんぷん	だいこん、たまねぎ、にんじん、にら	大豆
		きゅうりの酢の物	わかめ	さとう	もやし、きゅうり、シークヮーサー	
		麦ようさ	ぶた肉、とり肉	こむぎこ、ｻﾗﾀﾞ油、ラード、米粉	キャベツ、にら	ごま
10	金	牛丼	ぎゅう肉、油あげ	こめ、むぎ、ｻﾗﾀﾞ油、さとう	たまねぎ、にんじん、ピーマン、こんにゃく グリンピース	
		あげだしどうふ	とうふ	ｻﾗﾀﾞ油、さとう、でんぷん	だいこん	
		ポンカン			ぽんかん	
13	月	もずく丼	もずく、ぶた肉	こめ、むぎ、ｻﾗﾀﾞ油、さとう でんぷん	たまねぎ、コーン、にんじん、ピーマン	大豆、牛肉
		ミニ肉まん	ぶた肉	こむぎこ、さとう、ラード でんぷん	たまねぎ	
		麦かつおあえ	かつおぶし	さとう	だいこん、ほうれんそう、うめぼし	
14	火	肉野菜そば	ぶた肉、かまぼこ	おきなわそば（小麦）、ｻﾗﾀﾞ油 ｻﾗﾀﾞ油、さとう	キャベツ、もやし、にんじん、たまねぎ にら	
		ハートコロッケ		さつまいも、じゃがいも、ｻﾗﾀﾞ油 こむぎこ、パン粉、でんぷん、水あめ		大豆
		パッションフルーツゼリー		さとう、水あめ	パッションフルーツ、シークヮーサー	
15	水	あわごはん		こめ、あわ		
		はるさめスープ	ぶた肉、とうふ	はるさめ	チンゲンサイ、にんじん	
		麦焼りふりかけ	チリメン、かつおぶし、あおのり	ごま、さとう		ごま
		いんげんと鶏ササミサラダ	ささみ	ｻﾗﾀﾞ油、さとう、卵なしﾏﾖﾈｰｽﾞ	いんげん、きゅうり、しめじ	
16	木	コッペパン	だっしふんにゅう	こむぎこ、さとう、ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ		大豆
		チリコンカン	ぶた肉、だいず、いんげん豆	ｻﾗﾀﾞ油、三温糖、でんぷん、ラード	たまねぎ、にんじん、ピーマン、トマト	小麦、牛肉
		ウインナー	ぶた肉	さとう、でんぷん		
		海藻サラダ		ｻﾗﾀﾞ油、さとう、ごま	ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ、ｶﾘﾌﾗﾜｰ、きゅうり	ごま
17	金	あわごはん		こめ、あわ		
		イナムドゥチ	ぶた肉、かまぼこ、みそ		こんにゃく、しいたけ	大豆
		タマナーチャンプルー	ぶた肉、とうふ、かつおぶし	ｻﾗﾀﾞ油	キャベツ、もやし、にんじん、にら	
		りんご			りんご	
20	月	麦ごはん		こめ、むぎ		
		チキンカレー	とり肉、豚レバー、白花豆 白いんげん豆	じゃがいも、ﾏｰｶﾞﾘﾝ、こむぎこ ｻﾗﾀﾞ油	たまねぎ、にんじん、かぼちゃ、りんご	大豆、牛肉
		フルーツ白玉	とうにゅう	上新粉、もち粉、でんぷん、さとう 水あめ	もも、かんてん、なし、さくらんぼ、りんご ぶどう、みかん、パイン、シークヮーサー	大豆
21	火	あわごはん		こめ、あわ		
		みそけんちん汁	とり肉、とうふ、みそ	黒糖	だいこん、ながねぎ、にんじん	大豆
		きんぴらごぼう	ぶた肉、油あげ	ごま、ｻﾗﾀﾞ油、ごま油、さとう	ごぼう、にんじん、ピーマン、こんにゃく	ごま
		くるまふナゲット	とり肉、ふ	ｻﾗﾀﾞ油	にんにく	
22	水	ミートソーススパゲティ	ぶた肉、だいず	スパゲティ（小麦）、さとう、ラード ｻﾗﾀﾞ油、こむぎこ	たまねぎ、にんじん、セロリ、ﾏｯｼｭﾙｰﾑ トマト、パセリ	大豆、牛肉
		コーンしゅうまい	たら	こむぎこ、ラード、でんぷん パン粉	コーン、たまねぎ	大豆
		いちご			いちご	
23	木	麦ごはん		こめ、むぎ		
		にらたまごスープ	とり肉、卵	でんぷん	にんじん、にら、レタス、エリンギ	
		いわしおかか煮	いわし、いとけずり	さとう、でんぷん		
		もやしのあえ物	ハム	ｻﾗﾀﾞ油、さとう、卵なしﾏﾖﾈｰｽﾞ	もやし、こまつな、赤ピーマン	
24	金	ワカメごはん	わかめ	こめ、さとう		
		すきやき	ぎゅう肉、とうふ	ｻﾗﾀﾞ油、さとう	はくさい、ながねぎ、ほうれんそう こんにゃく	
		小魚の天婦サラダ	チリメン	さとう、ごま油	だいこん、きゅうり、にんじん	ごま
		ももゼリー		さとう	もも	
27	月	あわごはん		こめ、あわ		
		肉だんごスープ	とり肉、ぎゅう肉、ぶた肉	はるさめ、パン粉、でんぷん	たまねぎ、ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ、キャベツ、しめじ	
		納豆みそ	なっとう、ひよこ豆、みそ、ツナ（まぐろ）	さとう、ｻﾗﾀﾞ油、ごま		大豆、ごま
		切干大根のサラダ	ハム	さとう	だいこん、にんじん、きゅうり シークヮーサー	
28	火	ジャージャーめん	ぶた肉、だいず、みそ	中華めん（小麦）、ｻﾗﾀﾞ油、さとう でんぷん	たまねぎ、たけのこ、ながねぎ、にんじん ピーマン	大豆
		芋持ちししゃもフリッター	芋持ちししゃも	こむぎこ、でんぷん、さとう ｻﾗﾀﾞ油		大豆
		いよかん			いよかん	

※「詳細献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある7品目及び下記の品目について表示しています。
表示義務（特定原材料）7品目：卵、乳、小麦、ピーナッツ、そば、えび、かに
表示推奨品目：あわび、いか、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、やまいも、ごま
※しょうゆ、酢は記載はしていませんが、微量の小麦が含まれています。
※給食を食べる前に、内容を必ず確認しましょう。家庭、学級でも必ず確認しましょう。
※詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は給食センターまでお問い合わせください。
※給食センターで使用しているかまぼこは、卵、乳、エビ、カニは含んでいません。
※給食センターで使用しているハム、ベーコン、ウインナーは、卵、乳は含んでいません。