

令和8年3月 詳細献立表

浦添市立学校給食当山共同調理場
電話(098) 877-1217

※「アレルギー献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある8品目及び下記の品目について表示しています。
※食物アレルギーのある児童生徒は、給食を食べる前に献立の内容を必ず確認しましょう。家庭、学級においても毎日確認してください。

		表示義務(特定原材料)8品目		その他		
		卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えび、そば、かに、グルミ		山芋、里芋、あさり、ほたて、いか、たこ、キウイ、牡蠣、カシューナッツ、アーモンド、いくら、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、ピーカンナッツ、ごま		
日	曜日	こんだて	(あか) おもに体をつくるもとになる食品	(きいろ) おもにエネルギーのもとになる食品	(みどり) おもに体の調子を整えるもとになる食品	調味料
2	月	ごはん		こめ		
		チキンカレー	とり肉、豚レバー	じゃがいも、油、こむぎこ(小麦)、乳なしマーガリン	にんじん、たまねぎ、トマト、にんにく	ルウ(小麦)
		キャベツとブロッコリーのサラダ	とり肉	さとう、ごま油、ごま	キャベツ、ブロッコリー、にんじん	
		デコボン			デコボン	
3	火	ちらしずし		こめ、さとう	にんじん、たけのこ、れんこん、かんぴょう、しいたけ	
		こんさいじる	厚揚げ	ごま油	だいこん、ごぼう、にんじん	
		だいこんとほろさめのいため	ぶた肉	はるさめ、油、さとう、ごま油	だいこん、にんじん、しょうが、にんにく、ねぎ	オイスターソース(牡蠣)
		さばのごまみそ焼き	さば、みそ	ごま、さとう	しょうが	
		ひなあられ	のり	もち米、さとう		
4	水	むぎごはん		こめ、むぎ		
		アーサじる	とうふ、あおさ		しょうが	
		せんぎりイリチー	ぶた肉、こんぶ、かまぼこ、油あげ	油、さとう	千切大根、にんじん	
		あぶらみそ	ぶた肉、みそ、いとけずり	油、さとう、ごま	しょうが	
5	木	むぎごはん		こめ、むぎ		
		コンソメスープ	ベーコン		はくさい、だいこん、にんじん、たまねぎ	
		タコライス(にく)	ぶた肉、豚レバー、だいた、あかいんげん豆	油	たまねぎ、にんじん、にんにく、トマト	
		タコライス(やさい)			キャベツ、コーン、パプリカ	
6	金	ガーリックチキンピラフ	とり肉	こめ、乳なしマーガリン、油	たまねぎ、にんじん、グリーンピース、にんにく	
		ブロッコリーとウインナーのソテー	ウインナー	油	ブロッコリー、コーン、しめじ、にんにく	
		タンドリーチキン	とり肉	卵なしマヨネーズ	にんにく	
9	月	ごはん		こめ		
		けんさんにんじんポタージュ	とり肉、とうにゅう	じゃがいも、こむぎこ(小麦)、乳なしマーガリン、油	にんじん、たまねぎ、コーン	
		ステーキ	ぎゅう肉(6年生)、ぶた肉(1~5年生)		にんにく	デミグラスソース(小麦)
		アスパラベーコンソテー	ベーコン	油	キャベツ、たまねぎ、にんじん、アスパラガス、しめじ、にんにく	
10	火	むぎごはん		こめ、むぎ		
		トマトスープ	とり肉、ベーコン、ひよこ豆	マカロニ(小麦)	たまねぎ、キャベツ、にんじん、セロリ、トマト、パセリ、にんにく	
		ぶたにくのしょうがやき	ぶた肉	さとう	しょうが	
		きゅうりのつけもの	いとけずり	さとう	キャベツ、きゅうり、にんじん、たくあん	
		ミルク(コーヒー)		さとう		インスタントコーヒー
11	水	ココアあげパン	きなこ	コッペパン(乳、小麦)、さとう、ココア、油		
		白菜と肉団子のスープ	肉団子	はるさめ、でんぷん	はくさい、にんじん、こまつな	
		こんにやくサラダ	かまぼこ、いとけずり		こんにやく、千切大根、きゅうり	
		うまかってん	だいた、ひまわりの種、にぼし	おかき、セサミクラッカー(小麦、ごま)、でんぷん		
12	木	わかめごはん	わかめ	こめ、むぎ、さとう		
		なかみじる	ぶた肉、なかみ		しいたけ、こんにやく、しょうが	
		はるさめサラダ	とり肉、かまぼこ	はるさめ、さとう、ごま油、ごま	きゅうり、にんじん、コーン	
13	金	うちなあーやきそば	ぶた肉、ちくわ、あおのり、いとけずり	沖縄そばめん(小麦)、油	にんじん、たまねぎ、キャベツ、にんにく	オイスターソース(牡蠣)
		はくさいときゅうりのおこんぶあえ	塩昆布、とり肉	ごま、ごま油	はくさい、きゅうり、にんじん	
		うむくじてんぷら		じゃがいも、さとう、紅芋、でんぷん、油		
16	月	ジョア(ブルーベリー)	だっしふんにゅう(乳)	さとう	ブルーベリー果汁	
		クファージュシー	ぶた肉、かまぼこ、こんぶ	こめ、油	にんじん、しいたけ、ねぎ	
		フーチャンプルー(卵なし)	湿麩(小麦)、厚揚げ、ぶた肉	油	キャベツ、たまねぎ、にんじん、もやし、にら	
		こいわしのあおのりあげ	こいわし、あおのり	でんぷん、油		
17	火	ごはん		こめ		
		ポークストロガノフ	ぶた肉、しろはな豆、しろいんげん豆、とうにゅう	じゃがいも、油、こむぎこ(小麦)、乳なしマーガリン、さとう	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、パセリ、グリーンピース、にんにく	ルウ(小麦)
		キャベツとマカロニのサラダ	ツナ	マカロニ(小麦)、卵なしマヨネーズ、さとう	キャベツ、きゅうり、にんじん	
		おいわいケーキ(いちご)	とうにゅう、だいた	さとう、米粉、でんぷん、油	いちごピューレー、いちご果汁	
令和8年度4月献立						
9	木	むぎごはん		こめ、むぎ		
		なかみじる	ぶた肉、なかみ		しいたけ、こんにやく、しょうが	
		せんぎりイリチー	ぶた肉、こんぶ、油あげ	油、さとう	千切大根、にんじん	
		あぶらみそ	ぶた肉、みそ	油、ごま、さとう	しょうが	

※しょうゆと酢に含まれる『小麦』は表示しておりませんが、微量の小麦成分が含まれております。
 ※給食で使用するもずくやアーサ、チリメンなどにエビ・カニが混ざっている可能性があります。
 ※大量調理を行うため、調理場においては微量のアレルゲンの混入(コンタミネーション)を完全に避けることはできません。
 ※かまぼこ・ちくわ・なるとなどの練り製品は、原材料に魚を使用しています。魚は、エビやカニを捕食している場合があります。
 ※詳しい情報が必要な方、または不明点がある場合は、当山共同調理場までお問合せください。