

令和7年5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1調理場
929-4776

「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「まつだけ」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 セラチン 大豆 ごま カシューナッツ オレンジ キウイフルーツ パナナ 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
---------------	--------------------

- 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。
- 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。
- 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。
- オイスターソースには「かきエキス」が含まれています。
- 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。
- 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。
※毎週木曜日は幼稚園欠食です。

5月の給食目標:
地域の食材を使った献立

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
1日 (木)	牛乳	牛乳			
	がやくごはん	ひじき、油揚げ (大豆)	米、麦、三温糖、サラダ油 (大豆)	こんにゃく、しいたけ、ごぼう、にんじん、あお豆 (大豆)	しょうゆ (小麦、大豆)、みりん、酒、塩、かつお節
	きゅうりとわかめの酢の物	わかめ	三温糖	だいこん、きゅうり、シークワサー果汁	特濃酢 (小麦)、しょうゆ
	チキンの照り焼き	鶏肉	三温糖		酒、みりん、しょうゆ、塩、おろしにんにく、おろししょうが
かしわもち	小豆粒あん、米粉、砂糖、加工でん粉、植物油、酵素製剤 (大豆)				
2日 (金)	ごはん		米		
	じゃがいものみそ汁	鶏肉、沖縄豆腐 (大豆)、赤みそ (大豆)、白みそ (大豆)	サラダ油 (大豆)、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、しいたけ	酒、かつお節
	ひじき炒め煮	豚肉、ひじき、大豆	サラダ油 (大豆)、三温糖	にんじん、こんにゃく	酒、しょうゆ、みりん、塩、かつお節
	さんまのかば焼き風	さんま	大豆油、三温糖、でん粉、米粉		おろししょうが、しょうゆ、みりん、酒、塩
ジョア	脱脂粉乳 (乳)、砂糖				
7日 (水)	牛乳	牛乳			
	スパゲティナポリタン	ベーコン (豚肉)	スパゲティ (小麦)、三温糖、サラダ油 (大豆)	たまねぎ、にんじん、ピーマン、マッシュルーム	おろしにんにく、トマトピューレー、ケチャップ、ウスターソース、こしょう、塩、ポークフィヨン (鶏肉、豚肉)、酒
	グリーンサラダ	ツナ	三温糖	キャベツ、きゅうり、コーン、シークワサー果汁	しょうゆ、酢 (小麦)、塩
かぶと型ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂 (豚肉)、竜状植物性たん白 (大豆)、豚肉、砂糖、水溶性食物繊維、酵母エキス、食塩、トマトペースト、ぶどう糖、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト				
8日 (木)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	鶏肉		サラダ油 (大豆)		
	冬瓜のすまし汁	鶏肉		冬瓜、にんじん、えのきたけ、長ねぎ、しいたけ、生姜	酒、しょうゆ、塩、みりん、かつお節、だし昆布
ゴーヤー入りアンダンスー	豚肉、甘口みそ (大豆)、赤みそ (大豆)	サラダ油 (大豆)、三温糖	ゴーヤー、生姜	酒、みりん	
魚の野菜あんかけ	さば	三温糖、でん粉	たまねぎ、にんじん	おろししょうが、しょうゆ、酢、みりん	

子どもの日献立

牛乳なし

幼稚園給食スタート

ゴーヤーの日

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	
9日 (金)	牛乳	牛乳				
	ごはん		米			
	安曇田小欠食	とうもろこし、しょうゆのみそ汁	沖縄豆腐 (大豆)、わかめ、赤みそ (大豆)、白みそ (大豆)		大根、にんじん、長ねぎ	かつお節
	肉じゃが	豚肉	サラダ油 (大豆)、じゃがいも、黒糖、三温糖	たまねぎ、にんじん、しいたけ、こんにゃく、しいたけ	おろししょうが、しょうゆ、みりん、酒、かつお節、塩	
ポーク焼売	鶏肉、豚肉、たまねぎ、パン粉 (小麦)、でん粉加工食品、砂糖、粉あめ、ソテーオニオン、豚脂 (豚肉)、しょうがペースト、しょうゆ (小麦、大豆)、みりん、香辛料、食塩、みそ (大豆)、酵母エキスパウダー、小麦粉、水あめ混合異性化液糖、大豆粉 (大豆)					
12日 (月)	牛乳	牛乳				
	キムタクチャーハン	豚肉	米、カルシウム米、サラダ油 (大豆)	白菜キムチ (大豆)、たくあん漬 (小麦・大豆)、たまねぎ、にんじん、しいたけ、グリーンピース	おろしにんにく、塩、しょうゆ、ポークフィヨン (鶏肉、豚肉)、酒	
	コザ中欠食	●ブロッコリーのごま和え (ごま)	鶏肉	ごま、三温糖	ブロッコリー、にんじん、こんにゃく、きゅうり	しょうゆ、塩
チキンの塩麹焼き	鶏肉	オリーブ油			塩麹	
13日 (火)	牛乳	牛乳				
	まご麦ごはん		米、麦			
	チキンカレー	鶏肉、白ねぎ、白いんげん豆	サラダ油 (大豆)、じゃがいも	にんにく、にんじん、たまねぎ、ピーマン	酒、りんごピューレー、チャツネ (りんご)、カレーパウダー (小麦、大豆、鶏肉、牛肉)、カレー粉、ウスターソース、豚骨	
アセロラフルーツポンチ		アセロラジュレ (りんご)、サイダー風カットゼリー	パイナップル、黄桃 (もも)、みかん			
14日 (水)	牛乳	牛乳				
	きなこ揚げパン (小)		きな粉 (大豆)			
	コッペパン (幼・中)		コッペパン (小麦、乳、大豆)、大豆油、黒糖、三温糖、はったい粉			
	キャベツと麦のスープ	鶏肉	おし麦、サラダ油 (大豆)	にんじん、キャベツ、セロリ、たまねぎ	酒、こしょう、塩、しょうゆ、ローレルパウダー、豚骨	
ポークビーンズ	豚肉、ウインナー (豚肉)、ポークビーンズ (小麦、大豆、豚肉)、大豆	じゃがいも、三温糖、でん粉、サラダ油 (大豆)	にんじん、たまねぎ、ピーマン、マッシュルーム	おろしにんにく、ケチャップ、トマトピューレー、塩、こしょう、赤ワイン		
チョコクリーム (幼・中)	寒天、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、カカオマス、加糖練乳 (乳)、食物繊維、パン酵母					
15日 (木)	牛乳	牛乳				
	ごはん		米			
	はるの春雨スープ	わかめ、糖こし豆腐 (大豆)	春雨	しいたけ、白菜、長ねぎ	ポークフィヨン (鶏肉、豚肉)、かつお節、塩、しょうゆ	
	タコスミート	牛肉、豚肉、豚レバー、大豆	三温糖、サラダ油 (大豆)	たまねぎ、にんじん、ピーマン	赤ワイン、おろしにんにく、ケチャップ、トマトソース (大豆)、ウスターソース、チリパウダー、パプリカ粉	
タコスサラダ			キャベツ			
スライスチーズ		チーズ (乳)				
16日 (金)	牛乳	牛乳				
	ポロポロジュシー	ツナ、赤みそ (大豆)	米	大根、にんじん、白菜、ほうろん早、えのきたけ、長ねぎ	塩、かつお節	
	豆腐チャンプルー	豚肉、厚揚げ (大豆)	サラダ油 (大豆)	キャベツ、にんじん、小松菜、もやし	塩、しょうゆ、酒	
ウムクジアンダギー	紅芋、もち粉、三温糖、トレハロース、サラダ油 (大豆)					

黒曜の日 (5月10日)

アセロラの日 (5月12日)

本土復帰記念日 (5月15日)



『おきなわ食材の日』
ロゴマーク

食育の日

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	
19日 (月)	牛乳	牛乳				
	ジャンバラヤ	ワインナー(豚肉)、豚肉	米、麦、カルシウム米、サラダ油(大豆)	にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、グリーンピース、トマトジュース	白ワイン、ケチャップ、しょうゆ、ウスターソース、チリパウダー、塩、ポークフィヨン(鶏肉、豚肉)	
	山内小、山内中、安藤田中 欠食	かぼちゃとアーモンドのサラダ	ガルパンソー(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)	アーモンド、ノンエッグマヨネーズ(大豆)	かぼちゃ、きゅうり	フレンチドレッシング、塩、こしょう
	ミートボール	鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白(大豆)	豚脂(豚肉)	水溶性食物繊維、砂糖、にんにくペースト、酵母エキス、ぶどう糖、香辛料、食塩、しょうがペースト、なたね油、トマトケチャップ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、食酢、トマトペースト、小麦不使用しょうゆ(大豆)、植物油		
20日 (火)	牛乳	牛乳				
	ラーメン(小袋)		ラーメン(小麦、大豆)			
	しょうゆ 醤油ラーメン	豚肉、わかめ、なると	ごま油、サラダ油(大豆)	白菜、長ねぎ、生薬、にんにく、コーン	しょうゆ、塩、豚骨、かつお節、茗荷	
	●ナムル(ごま)	しらす干し	ごま、三温糖、ごま油	もやし、小松菜、にんじん、きゅうり	おろしにんにく、しょうゆ	
ゆでたまご	卵					
21日 (水)	牛乳	牛乳				
	コッペパン(小)		コッペパン(小麦、乳、大豆)			
	きなこ揚げパン(幼・中)	きな粉(大豆)	コッペパン(小麦、乳、大豆)、大豆油、黒糖、三温糖、はったい粉			
	ミネストローネ	ベーコン(豚肉)、大豆	ABCマカロニ(小麦)、じゃがいも、三温糖、サラダ油(大豆)	にんじん、たまねぎ、セロリ、キャベツ、トマト	おろしにんにく、トマトペースト、塩、こしょう、豚骨、酒	
	カラフルソテー	ワインナー(豚肉)	サラダ油(大豆)	にんじん、たまねぎ、エリンギ、ブロッコリー、コーン	しょうゆ、塩、こしょう、酒	
チョコクリーム(小のみ)	寒天、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、カカオマス、加糖練乳(乳)、食物繊維、パン酵母					
22日 (木)	ごはん		米			
	シカムドッチ	豚肉、黄色かまぼこ(大豆)	サラダ油(大豆)	冬瓜、しいたけ、こんにゃく、ねぎ、生薬	酒、かつお節、豚骨、塩、しょうゆ	
	ウサチ		三温糖	きゅうり、にんじん、大根、シークワーサー果汁	酢、塩	
おひら 魚のみそ焼き	さば、甘口みそ(大豆)				酒、みりん	
23日 (金)	牛乳	牛乳				
	クアッシューシー	豚肉、ひじき、大豆、白かまぼこ(大豆)	米、カルシウム米、サラダ油(大豆)	しいたけ、にんじん、ごぼう、ねぎ	酒、しょうゆ、塩、かつお節、ポークフィヨン(鶏肉、豚肉)	
	おひら 冬瓜の煮つけ	鶏肉、厚揚げ(大豆)、ちくわ	三温糖、サラダ油(大豆)	冬瓜、にんじん、こんにゃく、しいたけ、いんげん	しょうゆ、みりん、酒、塩、かつお節	
黒 星のコロッケ	大豆油、ばれいしょ、たまねぎ、鶏肉、豚肉、砂糖、豚脂(豚肉)、乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料、酵母エキス、パン粉(小麦)、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油類、還元水あめ、でん粉					
26日 (月)	牛乳	牛乳				
	カレーピラフ	鶏肉	米、サラダ油(大豆)	たまねぎ、ピーマン、にんじん、赤ピーマン、黄ピーマン、マッシュルーム	酒、レトルトチキンフィヨン(鶏肉)、カレー粉、ターメリックパウダー、塩、しょうゆ、こしょう、みりん	
	中の町 小欠食	マカロニサラダ	ちくわ	マカロニ(小麦)、三温糖、ノンエッグマヨネーズ(大豆)	きゅうり、にんじん、あお豆(大豆)、コーン	しょうゆ、酢、塩
オムレツ	液卵白(卵)、乾燥卵、栗糖ぶどう糖液糖、塩、ゼラチン、大豆					
27日 (火)	牛乳	牛乳				
	ごはん		米			
	あさりの 中華スープ	あさり、わかめ	緑豆はるさめ、ごま油、でん粉	しいたけ、たまねぎ、長ねぎ	おろししょうが、塩、こしょう、しょうゆ、豚骨	
	おひら 白菜のそぼろ炒め	豚肉、鶏肉、厚揚げ(大豆)	でん粉、サラダ油(大豆)	白菜、にんじん、小松菜	酒、おろししょうが、しょうゆ、みりん、塩	
くだもの				オレンジ		

琉球料理の日

献立「おひら」のメニュー

ユッカヌヒー(5月4日)

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
28日 (水)	牛乳	牛乳			
	コッペパン		コッペパン(小麦、乳、大豆)		
	●さわやかおまめのずぶ(乳)	鶏肉、白花生、白いんげん豆、脱脂粉乳	サラダ油(大豆)、じゃがいも、小麦粉、マーガリン(乳、大豆)	青大豆(大豆)、グリーンピース、あお豆(大豆)、たまねぎ、にんじん	白ワイン、豚骨、塩、こしょう
	だいこん 大根サラダ	ちくわ	オリーブ油、三温糖	大根、にんじん、コーン、シークワーサー果汁	酢、塩
ハンバーグ	豚肉、鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白(大豆)、豚脂(豚肉)、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、でん粉、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス(豚肉)、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンフィヨン(鶏肉)、粉末状植物性たん白(大豆)				
29日 (木)	牛乳	牛乳			
	ごぼ 煮込みうどん	豚肉、油揚げ(大豆)	うどん(小麦)、三温糖、サラダ油(大豆)	白菜、小松菜、にんじん、長ねぎ、しいたけ、生薬	しょうゆ、みりん、酒、かつお節
	ごぼ 五目きんぴら	豚肉	サラダ油(大豆)、三温糖、ごま油	ごぼう、にんじん、ピーマン、生薬、こんにゃく	酒、しょうゆ、みりん、塩
	ごぼ 小いわしのからあげ	かたくちいわし(子持ちスプラット)	米粉、でん粉、大豆油		塩
30日 (金)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	チムシンジ	豚肉、豚レバー、白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)	サラダ油(大豆)、じゃがいも	にんじん、だいこん、長ねぎ、にんにく	酒、かつお節
	おひら 野菜の梅あえ	系げすり	三温糖	にんじん、大根、きゅうり	梅肉(大豆、りんご)、ゆかり、酢、しょうゆ
ちくわの マヨ焼き	ちくわ、青のり	ノンエッグマヨネーズ(大豆)		みりん、酒	
ミルク ココア	砂糖、ぶどう糖、ココア、食塩、炭酸カルシウム、植物レシチン(大豆由来)、香料				

旧暦の5月4日は、ユッカヌヒーと言って、子どもの日です。当時は子どもの成長を願い、「あまがし」を食べたり、おもちゃを買ってもらったりしたそうです。



毎月第3金曜日と土曜日は、「おきなわ食材の日」です。今月は5月16日で、豆腐やもやし、ウムクジアンダギーを作る紅芋などのおきなわの食材を取り入れています。地元でとれたおいしい食材をぜひ食べて、元気に過ごしましょう!

『おきなわ食材の日』ロゴマーク

5月1日の給食に「かしわもち」がでるよ！よく噛んでおいしくいただきますよ！



5/5 端午の節句 (菖蒲の節句)

かぶとや武者人形、こいのぼりを飾り、「ちまき」や「かしわもち」を食べ、男の子の健やかな成長を祝います。香りの強い菖蒲を入れて、たお風呂につかり、厄を払う風習もあります。

5月 給食盛りつけ表



月	火	水	木	金
<p>えほんこんだてのしようかい</p>	<p>5日 子どもの日</p> <p>6日 振替休日</p> <p>こどもの日</p>	<p>★楽しい雰囲気^{ふんいき}で食べると、よりおいしく感じます。</p>	<p>1 こどものひこんだて</p> <p>チキンのてりやき</p> <p>かやくごはん</p> <p>かしわもち</p> <p>きゅうりとわかめのあえもの</p>	<p>2 ジョア</p> <p>ひじきのいために</p> <p>ごはん</p> <p>さんまのかばやきふう</p> <p>じゃがいものみそしる</p>
<p>今月は【ぎょうれつのできるすうぶやさん】です。今月の絵本献立は4月28日です。さわやかおまめのすうぶ、お楽しみに！</p>	<p>7</p> <p>かぶとがたハンバーグ</p> <p>スパゲティナポリタン</p> <p>グリーンサラダ</p>	<p>14 チョココリーム(幼・中)</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>小あげぱん</p> <p>幼・中) コッペパン</p> <p>キャベツともぎのスープ</p>	<p>8 ゴーヤーのひ</p> <p>さかなのやさしいあんかけ</p> <p>ゴヤー-いりアングルスー</p> <p>ごはん</p> <p>とうがんのすましじる</p>	<p>9 こくとうのひ</p> <p>にくじゃが</p> <p>ポークしゅうまい</p> <p>ごはん</p> <p>とうふのみそしる</p>
<p>12</p> <p>とりにくのしおこうじやき</p> <p>プロッコリーのごまあえ</p> <p>キムタクチャーハン</p>	<p>13</p> <p>アセロラフルーポンチ</p> <p>むぎごはん</p> <p>チキンカレー</p>	<p>21 チョココリーム(小)</p> <p>やさいのカレーソテー</p> <p>幼・中) あげぱん</p> <p>小) コッペパン</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>15</p> <p>チーズ</p> <p>タクオミート</p> <p>タクオサラダ</p> <p>ごはん</p> <p>はるさめスープ</p>	<p>16</p> <p>おきなわほんどぶつき</p> <p>きねんび(15日)</p> <p>ンムクジアンダギー</p> <p>ポロボロジュシュー</p> <p>とうふ</p> <p>チャンプルー</p>
<p>19</p> <p>ミートボール</p> <p>ジャンバラヤ</p> <p>かぼちゃとアーモンドのサラダ</p>	<p>20</p> <p>ナムル</p> <p>ゆでたまご</p> <p>しょうゆラーメン</p> <p>ラーメン(小袋)</p>	<p>28</p> <p>絵本献立</p> <p>だいこんサラダ</p> <p>ハンバーグ</p> <p>コッペパン</p> <p>さわやかおまめのすうぶ</p>	<p>22</p> <p>ウサチー</p> <p>ごはん</p> <p>さかなのみそやき</p> <p>シカムドゥチ</p>	<p>23</p> <p>ほしのコロッケ</p> <p>クアアジュシュー</p> <p>とうがんのにつけ</p>
<p>26</p> <p>オムレット</p> <p>カレーピラフ</p> <p>マカロニサラダ</p>	<p>27</p> <p>くだもの</p> <p>はくさいのそぼろいため</p> <p>ごはん</p> <p>あさりのちゆ</p> <p>うかスープ</p>	<p>30</p> <p>ユッカヌヒー(旧5月4日)</p> <p>ミルク</p> <p>ココア</p> <p>ちくわのマヨネーズやき</p> <p>ごはん</p> <p>チムシンジ</p>	<p>29</p> <p>こいわしのからあげ</p> <p>にこみうどん</p> <p>ごもくきんぴら</p>	<p>30</p> <p>ユッカヌヒー(旧5月4日)</p> <p>ミルク</p> <p>ココア</p> <p>ちくわのマヨネーズやき</p> <p>ごはん</p> <p>チムシンジ</p>