

平成28年 2月学校給食予定(アレルギー詳細)献立表 小学校

沖縄市立学校給食センター
沖縄市立第三調理場

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料	欠食
	牛乳					
1日 (月)	麦ご飯 厚揚の中華いため もずく餃子 あさりボテトのスープ(あさり) ぐだもの	厚揚げ、豚肉 豚肉、もずく 鶏肉、いんげん豆、あさり	米、麦 米油、でん粉、こま油 小麦粉、でん粉、米油 じやがいも	火参小松葉、半ヤベリ、生姜、きな粉、生姜、甘 キャベツ、玉葱、にんにく、 人参、白菜トマト みかん	しょうゆ、豆板醤 塩 しょうゆ、ポークブイヨン、塩	高原小欠食
2日 (火)	牛乳 麦ご飯 大根と昆布の煮つけ 小魚のからあげ 野菜の甘酢あえ(卵)	豚肉、昆布、厚揚げ いわし うす焼き卵	米、麦 こんにゃく、三温糖 コーネンスター、なたね油	人参、大根、椎茸、こんにゃく 人参、白菜、小松葉、きゅうり、レモン	しょうゆ、みりん、酒、塩 塩 米酢、塩	
3日 (水)	牛乳 ひじきごはん さんまの梅やき 野菜のおかかあえ ぐだもの 節分豆	ひじき、油揚げ、豚肉 さんま 糸けずり	米、麦、米油 三温糖 三温糖	椎茸、人参、ごぼう、ねぎ 梅肉、生姜	しょうゆ、みりん、酒 しょうゆ、米酢、塩 みかん	
4日 (木)	牛乳 バッカーハウス胚芽(卵) オムレツのソースかけ(卵) きのこのソテー トマトとポテトのスープ りんご	脱脂粉乳 卵、鶏肉、大豆 舞添加ペーパーコン いんげん豆	強力粉、グラニュー糖、ショートニング、小麦胚芽 小麦粉、砂糖、パン粉、大豆 米油、マーガリン じやがいも、でん粉	人参、玉葱 人参、玉葱、キャベツしめじ、 人参、セロリ、トマト、白菜、かぶ、 ケチャップ、トマトソース、塩 りんご	ケチャップ、ワスター、ソース ケチャップ、チリソース、塩、 チリミックス、チリペパー、 パプリカ粉、赤ワイン	
5日 (金)	牛乳 蒸し枝豆 海藻の和え物	牛乳 牛乳	米、麦 こんにゃく 三温糖	人参、玉葱、マッシュルームスライス、ピーマン、 枝豆 きゅうり、大根、シーカーサー、果汁 じやがいも、米油、小麦粉、マーガリン	ケチャップ、チリソース、塩、 チリミックス、チリペパー、 パプリカ粉、赤ワイン	
8日 (月)	牛乳 黒米ごはん 千切りりチー(卵) 田舎汁 エビカツ(エビ、卵)	牛乳 昆布カステラかまぼこ(卵)、豚ロース 油揚げ 工七、卵	米、麦、黒米 こんにゃく、米油 じやがいも、 小麦粉、パン粉、大豆油、なたね油	切干大根、きくらげ 人参、椎茸、山東菜 枝豆 きゅうり、大根、シーカーサー、果汁 人参、玉葱、マッシュルームスライス、ピーマン、 玉葱 白葱、きゅうり、大根、梅肉、シークヮーサー、黒豆 小麥粉、マスバゲティ、じゃがいも トマトソース、しょうゆ、こしょう	ケチャップ、チリソース、塩、 泡瀬小欠食 みそ	
9日 (火)	牛乳 ハーフパン(卵) 国産ミニトバン/バーグ 白菜と胡瓜のサラダ ヌードルスープ スライスチーズ(卵)	脱脂粉乳 豚肉、鶏肉、大豆 ささみ、かんてん 鶏肉、ベーコン、白インゲン チーズ	強力粉、グラニュー糖、ショートニング パン、砂糖、でん粉 三温糖、オリーブ油 小麦粉(マスバゲティ)、じゃがいも	玉葱 玉葱、大根、きゅうり、大根、梅肉、シークヮーサー、黒豆 白葱、セロリ、トマト トマトソース、しょうゆ、こしょう	しょうゆ、塩、ケチャップ、 ウスターソース 米酢、ハツトソース トマトソース、しょうゆ みそ	
10日 (水)	牛乳 炊込みご飯 魚のしそainかけ ごぼうと野菜のあえもの ぐだもの	牛乳 豚肉、ひよこ豆 さば ササミミチャンク ささみ、かんてん 鶏肉、ベーコン、白インゲン チーズ	米、麦、米油 三温糖、でん粉 三温糖	人参、きくらげ、ねぎ ごぼう、人参、きゅうり、小松葉、レモン みかん	しょうゆ、みりん、酒、塩 しょうゆ、みりん、しそエキス 米酢、塩	
12日 (金)	牛乳 カレーうどん ミニにくまん 野菜のあえもの ぐだもの	牛乳 豚肉、油あけ油 鶏肉 ちくわ	うどん(小麦粉) 小麦粉、こんにゃく粉、豚脂、でん粉 三温糖	人参、玉葱、椎茸しめじ 玉葱、生姜 大根、きゅうり、小松葉、人参、レモン、 シーキューサー、果汁 みかん	しょうゆ、カレールー、塩 玉葱、生姜 大根、きゅうり、小松葉、人参、レモン、 シーキューサー、果汁 みかん	
15日 (月)	牛乳 ゆかりご飯 牛肉と野菜の炒め ハートコロッケ あさりの中華スープ(あさり)	牛乳 牛肉 牛肉 牛肉	米、麦 米油、三温糖、でん粉 じが芋、砂糖、小麦粉、パン粉、コーンスター 玉葱 でん粉、	ゆかり粉 人参、玉葱、竹のこ、ぼうれん筆、白菜、にんにく、キャベ ツ 玉葱 えのき茸、コーン、白菜、椎茸	しょうゆ、キド中華 チャップ しょうゆ、塩	

16日 (火)	牛乳 キムチご飯 わかれど豆腐のよせあんかけ 中華和え アーモンド	牛乳 豚肉、 とうふ、わかめ ササミチャンク、寒天	米、麦 三温糖、 アーモンド、大豆油	きくらげ、白菜キムチ、竹の子、人参、玉葱 六分粉小麥粉)なべ油、塩、味噌 人参、きゅうり、大根 しょうゆ、米酢、塩
17日 (水)	牛乳 スペクティミートソース 焼きじやが芋 ボイル野菜のサラダ くたもの	牛乳 豚肉、牛肉、 じゃが芋、マーガリン 三温糖、オリーブ油	スペクティ(小麦粉)、米油 人参、玉葱、マッシュルームスライス、ピーマン、 にんにくトマト きゅうり(出来事)が出来事、サーフラーサー葉片、じ 青りんご	人参、キャラottes、トマヒューレー、ウスター ス ケチャップ、チリソース、ウスターソース 塩、米酢、塩 塩、米酢、塩 青りんご
18日 (木)	牛乳 食パン(乳) すり身ハンバーグのハンバーグ 野菜のソテー 肉団子・野菜の煮込みスープ くたもの	牛乳 脱脂粉乳 すり身、大豆、豆腐 豚肉 豚肉、牛肉、鶏肉	強力粉、グラニュー糖、ヨートニング じゃが芋、妙醤でん粉 米油、マーガリン でん粉、	人参、キャラベツ、プロッコリー、玉葱 小松菜、人参、玉葱、キャラベツ、しあじ、コーン 玉葱、トマト、セロリ、白菜、青豆、 みかん
19日 (金)	牛乳 麦ごはん 鶏肉とじやが芋の煮付け 納豆 ごぼうと野菜のあえもの くたもの	牛乳 牛乳 マーボーラーメン 枝豆焼壳 中華炒め くたもの	米、麦 じゃがいも、米油、三温糖 三温糖 三温糖 三温糖	ごぼう、小松菜、白菜、人参、大根 いちご 人参、玉葱、椎茸、系こんにく、 にんにく、人参、玉葱、椎茸、系こんにく、 人参、玉葱、枝豆、 人参、玉葱、小松菜、竹の子、ケワフイ、白菜、 みかん
22日 (月)	牛乳 牛乳 サフランライス ブチグラタン(乳) 青菜と大根のサラダ 米粉ドック(卵) くたもの	牛乳 豚肉 たらすり身、 豚肉 豚肉	小麦粉、米油、ごま油 小麦粉、豚脂、 米油、でん粉	人参、玉葱、椎茸、系こんにく、生姜 玉葱、枝豆、 人参、玉葱、小松菜、竹の子、ケワフイ、白菜、 みかん
23日 (火)	牛乳 豆腐と野菜の炒め きひなこ 卵とトマトのスープ(卵) くたもの	牛乳 牛乳、脱脂粉乳、 ソナフレーク 卵	小麦粉、マカラニマークリン、サラダ油 三温糖 植物油、米粉、砂糖、チョコ、でん粉	カレー粉、酒、薄口しょうゆ、サフラン粉 まうれん豆、きゅうり、大根、油淋お 米酢、塩
24日 (水)	牛乳 ワカメごはん 豆腐と野菜の炒め きひなこ 卵とトマトのスープ(卵) くたもの	牛乳 ワカメ 豆腐、豚肉 きひなこ 卵、豚肉、白いんげん くたもの	米、麦 米油、 小麦粉、でん粉、なたね油 でん粉、はるさめ	人参、玉葱、白菜、にんにく、生姜 トマト、セロリ、玉葱、大根 みかん
25日 (木)	牛乳 コッペパン(乳) 焼ワインナー 白菜のクリーム煮 大根のサラダ くたもの	牛乳 脱脂粉乳 無添加ワインナー 鶏肉、 白かまぼこ	強力粉、グラニュー糖、ヨートニング 三温糖、でん粉 じゃがいも、小麦粉、マーガリン、米油、マカラニ 三温糖、オリーブ油	ケチャップ、トマトソース、ウスターソース 塩、米酢 大根、切干大根、胡瓜、レモン、梅肉 米酢、塩、
26日 (金)	牛乳 麦ごはん 大根とごぼうのみそ煮 魚のもずくあんかけ 青菜の梅肉和え くたもの	牛乳 豚肉、あつあげ いわし、もずく、 糸けずり	米、麦 こしにや、三温糖 三温糖	人参、ごぼう、大根、椎茸、 みそ、しょうゆ、みりん、酒 しょうゆ、みりん、米酢 米酢
29日 (月)	牛乳 麦ごはん 麻婆豆腐 青菜と白菜のキムチあえ じやがいも・タマネギ(卵) くたもの	牛乳 豆腐、豚肉 糸けずり うすやき卵	米、麦 米油、でん粉、ごま油 砂糖	人参、玉葱、きらげ、椎茸、生姜、にんにく、にんにく 小松菜、白菜、きゅうり 赤みそ、ケチャップ、ラー油、豆板醤 しょうゆ、米酢、キムチの素 塩

※材料等の都合により献立を変更する場合があります。
 ※魚介類、甲殻類(カニ、イカ、エビ、アサリ)軟体類(タコ)卵・乳のアレルギーを持つている児童は献立の()の中に食材の記入をしていますので自己で食べない、
 もしくは、取り除いて食べる等をしてください。
 ※ 野菜・果物・鮮魚等の食材費が高騰しています。給食費はすべて、給食食材を購入するために使いますので、期限内に給食費をおさめていますよう、ご協力お願いします。

平成28年

2月学校給食予定(アレルギー詳細)献立表 中学校

沖縄市立学校給食センター

沖縄市立第三調理場

TEL:098-989-1324

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料	欠食
牛乳	牛乳	米、麦	米油、でん粉、ごま油	人参、玉葱、生姜、甘草、豆板醤	しょうゆ、豆板醤	
1日 (月)	厚揚の中華いため もずく餃子 あさりとボテトのスープ(あさり) くだもの	厚揚げ 豚肉 豚肉、もずく 鶏肉 いんげん豆 あさり	小麦粉、でん粉、米油 じゃがいも	キャベツ、玉葱、こんにゃく、人参、白菜トマト みかん	塩、ボクライヨン、塩	しょうゆ
牛乳	牛乳	米、麦	米油 こんにゃく、三温糖 コーンスターク なたね油	人参、椎茸、こんにゃく 人参、大根、椎茸、こんにゃく 小松菜、きゅうり、切干大根、白菜、人参 人参、白菜、小松菜、きゅうり、レモン	しょうゆ、みりん、酒、塩 塩 米酢、塩	
2日 (火)	麦ご飯 大根と昆布の煮つけ 小魚のかあげ 野菜の甘酢あえ(卵) くだもの	豚肉、昆布、厚揚げ いわし うす焼き卵				
牛乳	牛乳	米、麦 ひじき、油揚げ、豚肉 さんま 野菜のおかかあえ くだもの	米、麦、米油 三温糖 三温糖	椎茸、人参、ごぼう、ねぎ 海肉 生姜 小松菜、きゅうり、切干大根、白菜、人参 みかん	しょうゆ、みりん、酒、塩 しょうゆ しょうゆ、米酢、塩 米酢、塩	
牛乳	牛乳	牛乳 バッカーハウス胚芽(乳)	強力粉、グラニュー糖、ショートニング、小麦胚芽 砂糖、でん粉、ラード	玉葱、生姜 人参、玉葱、キヤペツしめし、 人参、セロリ、トマト、白菜、かぶ、 りんご	ケチャップ、ウスターソース ケリックス、チリパウダー、 パブリカ粉、赤ワイン	
4日 (木)	チリソース 蒸し枝豆 海藻の和え物	脱脂粉乳 オムレツのソースかけ(卵) きのこのソテー トマトとボテトのスープ りんご	卵、大豆 無添加ベーコン いんげん豆	米油 マーガリン じゃがいも、でん粉	えだまめ きゅうり、大根、シーカワーサー果汁 しょうゆ、米酢、塩	
5日 (金)	牛乳 黒米ごはん	牛乳	米、麦	人参、玉葱、マッシュルームスライス、ピーマン、 にんにく	ケチャップ、チリソース、塩、 チリパウダー、 パブリカ粉、赤ワイン	
8日 (月)	千切りリチー(卵) 田舎汁 エビカツ(エビ、卵)	昆布 カステラかまぼこ(卵) 漬ロース 油揚げ	こんにゃく、米油 じゃがいも、 小麦粉、パン粉 大豆油、なたね油	切干大根、きくらげ 人参、椎茸、大根 山東菜 みそ	しょうゆ、みりん、酒、塩 しょうゆ	
牛乳	牛乳	牛乳 ハーガーハン(卵)	強力粉、グラニュー糖、ショートニング パン、砂糖、でん粉	玉葱 白葱、大根、きゅうり、大根、椎肉、シーカーサー果汁 トマトソース、しょうゆ、こしょう	ケチャップ、ウスターソース 米酢、ハットソース	
9日 (火)	国産ミニトマトハンバーグ 白菜と胡瓜のサラダ スードルスープ チーズ(乳) <だもの	豚肉、鶏肉、大豆 ささみ、かんてん 鶏肉、ベーコン、白インゲン チーズ	三温糖 オリーブ油 小麦粉(マスパダティ)、じゃがいも	人参、玉葱、セロリ、トマト りんご	しょうゆ、みりん、酒、塩 しょうゆ、みりん、しそエキス 米酢、塩	
牛乳	牛乳 炒き込みご飯	豚肉、ひよこ豆 魚ののぞあんかけ ごぼうと野菜のあえもの くだもの	米、麦 さば、ササミチヤング ささみ、かんてん	人参、きくらげ、ねぎ 三温糖 三温糖 みかん	しょうゆ、みりん、酒、塩 しょうゆ、みりん、しそエキス ごぼう、人参、きゅうり、小松菜、しモソ みかん	
10日 (水)	カレーうどん 野菜のあえもの アーモンド	豚肉、油あげ油 鶏肉 ちくわ	うどん(小麦粉) 小麦粉、こんにゃく粉、豚脂、でん粉	人参、玉葱、椎茸、しめじ 玉葱、きゅうり、大根葉、白菜、レモン シーカワーサー果汁 みかん	しょうゆ、カレールウ、塩 しょうゆ、みりん、酒、塩 薄口しょうゆ、塩	
牛乳	牛乳	牛乳 ゆかりご飯	米、麦 牛肉 ハートコロッケ あさりの中華スープ(あさり) くだもの	アーモンド、大豆油 ゆかい粉 人参、玉葱、椎茸 人参、玉葱、竹のこ、ほけん、白菜、こんにゃく、キャベ ツ 玉葱 えのき茸、コーン、白菜、椎茸 みかん	しょうゆ、キド中華 チヤツブ しょうゆ、塩	
12日 (金)						
15日 (月)						

平成28年

2月学校給食予定(アレルギー詳細)献立表 幼稚園

沖縄市立学校給食センター

TEL:098-989-1324

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料	夕食
牛乳 麦ご飯	牛乳	米、麦 米油、でん粉、ごま油 小麦粉、でん粉、米油 じゃかいも	火事小屋葉半やべつ、茎焼きらげ、生姜、旨 キャベツ、玉葱、にんにく、人参、白朮トマト	しょうゆ、豆板醤 塩、 しょうゆ、ボクナヨンシ、塩		高原小夕食
1日 (月) 厚揚の中華いため もずく餃子 あさり(ボテのスープ)(あさり)	厚揚げ豚肉 豚肉、もずく 鶏肉、いんげん豆、あさり					
牛乳 麦ご飯	牛乳	米、麦 米油、でん粉、ごま油 小麦粉、でん粉、米油 じゃかいも				
2日 (火) 大根と昆布の煮つけ 小魚のからあげ 野菜の甘酢あえ(卵)	豚肉、昆布、厚揚げ いわし うす焼き卵	こんにゃく、三温糖 コーンスターク、なたね油	人参、椎茸、こんにゃく 人参、白朮、小松菜、きゅうり、レモン	しょうゆ、みりん、酒、塩 塩		
牛乳 ひじきごはん さんまの梅やき 野菜のおかかあえ	牛乳 ひじき、油揚げ、豚肉 さんま 糸けざり	米、麦、米油 三温糖 三温糖	椎茸、人参、ごぼう、ねぎ 梅肉、生姜 小松菜、きゅうり、切り大根、白菜、人参	しょうゆ、みりん、酒、塩 しょうゆ、みりん、酒 しょうゆ、米酢、塩		
節分豆	大豆					
牛乳 パック一ハウス胚芽(乳) オムレツのソースかけ(卵)	牛乳 脱脂粉乳 卵、鶏肉、大豆	強力粉、グラニュー糖、小麦胚芽 小麦粉、砂糖、パン粉、大豆 米油、マーガリン	人参、玉葱 人参、玉葱、キャベツ、しめじ、 じやがいも、でん粉	ケチャップ、ウスターソース ケチャップ、チリミックス、チリパウダー、 パプリカ粉、赤ワイン		
4日 (木) きのこのソテー トマトとドテトのスープ	無添加ペーパン いんげん豆					
牛乳 麦ごはん	牛乳	米、麦 じゃがいも、米油、小麦粉、マーガリン	人参、玉葱、マッシュルームスライス、ピーマン、 にんにく	ケチャップ、チリソース、塩、 チリミックス、チリパウダー、 パプリカ粉、赤ワイン		
5日 (金) チリソース 蒸し枝豆 海藻の和え物	豚肉 枝豆	三温糖	枝豆	ケチャップ、トマトソース、塩		
牛乳 黒米ごはん	牛乳	米、麦、黒米 こんにゃく、米油 じゃがいも、	人参、椎茸、山東菜 人参、玉葱、セロリ、トマト	きゅうり、大根、シーカーサー果汁 しょうゆ、米酢、塩		
8日 (月) 干切りイリチー(卵) 田舎汁 エビカツ(エビ、卵)	昆布、カステラかまぼこ(卵)、豚ロース 油揚げ エビ、卵	パン、砂糖、でん粉 小麦粉、パン粉、大豆油、なたね油	人参、玉葱 人参、玉葱、セロリ、トマト	ケチャップ、チリソース、 みそ トマトソース、しょうゆ、こしょう		
牛乳 バーガーパン(乳)	牛乳 脱脂粉乳	強力粉、グラニュー糖、ショートニング 豚肉、鶏肉、大豆	玉葱 白葉、大根、きゅうり、大根、海肉、シーカーサー果汁	玉葱 米酢、ハットソース 人参、玉葱、セロリ、トマト		
9日 (火) 国産ミートハンバーグ 白菜と胡瓜のサラダ ヌードルスープ スライスチーズ(乳)	ささみ、かんてん 鶏肉、ベーコン、白インゲン チーズ	三温糖 小麦粉マヌマヌデティ 小麦粉	玉葱 白葉、大根、きゅうり、大根、海肉、シーカーサー果汁 人参、玉葱、セロリ、トマト	玉葱 米酢、ハットソース トマトソース、しょうゆ 人参、玉葱、セロリ、トマト		
牛乳 炊き込みご飯 魚のしそあんかけ ごぼうと野菜のあえもの くだもの	豚肉、ひよこ豆 さば、ササミチヤンクト ささみ、かんてん	米、麦、米油 三温糖、でん粉 三温糖	人参、玉葱 ごぼう、人参、きゅうり、小松菜、レモン ごぼう、人参、きゅうり、小松菜、レモン みかん	人参、きくらげ、ねぎ しょうゆ、みりん、酒、塩 しょうゆ、みりん、じそエキス 米酢、塩		
牛乳 カレーランド ミニにくまん	牛乳 豚肉、油あげ油 鶏肉 ちくわ	うどん(小麦粉) 小麦粉、こんにゃく粉、腰脂、でん粉 三温糖	人参、玉葱、椎茸、しめじ 玉葱、生姜 シーカーサー果汁 みかん	人参、玉葱、椎茸、しめじ 玉葱、生姜 薄口しょうゆ、塩		
12日 (金) 野菜のあえもの						
牛乳 ゆかりご飯	牛乳	米、麦、 米油、三温糖、でん粉 じやがいも、野菜、ごぼう、ごぼう 玉葱 でん粉、	ゆかり粉 人参、玉葱、九の、ほうちんがん白葉、にんにく、キヤベ 玉葱 えのき茸、コーン、白菜、椎茸	しょうゆ、キド中華 チヤップ しょうゆ、塩		
15日 (月) 牛肉と野菜の炒め ハートコロッケ あさりの中華スープ(あさり)	牛肉 鶏肉、豚肉、 あさり、ワカメ、絹ごし豆腐					

牛乳 キムチご飯	牛乳 豚肉、 とうふ、わかめ ササミチャンク、寒天	米、麦 小麦粉、竹の子、人参、玉葱 三温糖、 アーモンド、大豆油	きくらげ、白菜キムチ、竹の子、人参、玉葱 人参、白菜、きゅうり、大根 しょうゆ、米酢、塩	しょうゆ、キムチが素、しょうゆ、みりん、 酒、塩
牛乳 スパゲティミートソース 焼きじやが芋 ホイル野菜のサラダ くだもの	牛乳 豚肉、牛肉、 じゃが芋、マーガリン 三温糖、オリーブ油	スパゲティ(小麦粉)、米油 じゃが芋、マーガリン 三温糖、オリーブ油	人参、玉葱、マッシュルームスライス、ビーマン、 こんにゃくトマト きゅうり、白菜、かぶ、人参、玉葱 玉葱、人参、トマト、セロリ、白菜、青豆、 青りんご	アチャブ、トマトピューレ、ウスターソース ケチャブ、チーズ、ウスターソース 塩、米酢、塩
牛乳 食パン(乳) すり身ハーフのハンバーグ 野菜のソテー 肉団子と野菜の煮込みスープ くだもの	牛乳 豚肉、牛丼、 豚肉 牛肉、鶏肉	強力粉、グラニュー糖、ショートニング じゃが芋、砂糖、でん粉 米油、マーガリン でん粉	人参、キャベツ、プロコリー、玉葱 小松菜、人参、玉葱、キャベツ、しゃぶしゃぶ、人参 玉葱、人参、トマト、セロリ、白菜、青豆、 みかん	アチャブ、トマトピューレ、ウスターソース ケチャブ、チーズ、ウスターソース 塩、こしょう 塩、こしょう
牛乳 麦ごはん 鶏肉どじやが芋の煮付け 納豆 ごぼうと野菜のあえもの くだもの	牛乳 脱脂粉乳 すり身、、大豆、豆腐 豚肉 牛肉、鶏肉	米、麦 じゃがいも、米油、三温糖 三温糖	ごぼう、小松菜、白菜、人参、大根 人参、玉葱、白菜、糸こんにゃく、 玉葱、枝豆、 米油、でん粉	いちご 米、豆板醤、しょうゆ、キド中華 塩、 塩、 人参、玉葱、小松菜、竹の子、セロリ、白菜、 みかん
牛乳 マーボーラーメン 枝豆焼元 中華炒め くだもの	牛乳 豚肉 たらすり身、 豚肉	小麦粉、米油、ごま油 小麦粉、豚脂、 米油、でん粉	人参、玉葱、白菜、人参、大根 人参、玉葱、白菜、糸こんにゃく、 玉葱、枝豆、 米油、でん粉	米酢、みそ、豆板醤、しょうゆ、キド中華 塩、 塩、 人参、玉葱、白菜、人参、大根 米酢、みそ
牛乳 サフランライス ブチグラタン(乳) 青菜と大根のサラダ くだもの	牛乳 脱脂粉乳、 ソナフレーク 卵	米、麦 小麦粉、マカロニマーガリン、サラダ油 三温糖	人参、玉葱、コーン、マッシュルーム 人参、玉葱、白菜、にんにく、生姜 ほうれん草、きゅうり、大根、梅ひれしお	カレー粉、酒、漬物、しょうゆ、サフラン粉 塩、 米酢、塩
牛乳 ワカメごはん 豆腐と野菜の炒め きびなご 卵とトマトのスープ(卵) 大根のサラダ	牛乳 鶏肉、 豆腐、豚肉 きびなご 卵、豚肉、白いんげん	米、麦 米油、 小麥粉、でん粉、なたね油 でん粉、「はるさめ	人参、玉葱、コーン、マッシュルーム 人参、玉葱、白菜、にんにく、玉葱 トマト、セロリ、玉葱、大根 トマト、セロリ、玉葱、大根	しょうゆ、みりん、塩 米酢、塩 しょうゆ、塩 米酢、塩、 米酢、塩
牛乳 コッペパン(乳) 焼ワインナー 白菜のクリーム煮 大根のサラダ	牛乳 脱脂粉乳 無添加ワインナー 鶏肉、 白かまぼこ	強力粉、グラニュー糖、ショートニング 三温糖、でん粉 じゃがいも、小麦粉、マーガリン、米油、マカラニ 三温糖、オリーブ油	人参、玉葱、白菜、人参、マッシュルーム、白菜、ビーマン、 玉葱、人参、マッシュルーム、白菜、セロリ、梅肉 大根、切干大根、胡瓜、レモン、梅肉	ケチャブ、トマトソース、ウスターソース 塩、こしょう 米酢、塩、
牛乳 麦ごはん 大根とごぼうのみそ煮 魚のもずくあんかけ 青菜の梅肉和え	牛乳 脱脂粉乳 無添加ワインナー 青菜の梅肉和え	米、麦 米油、 米油、でん粉、ごま油 三温糖	人参、ごぼう、大根、椎茸、 こんにゃく、三温糖 人参、玉葱、きくらげ、椎茸、生姜 小松菜、白菜、きゅうり	みそ、しょうゆ、みりん、酒 みそ、しょうゆ、みりん、米酢 しょうゆ、米酢 赤みそ、ケチャップ、ラー油、豆板醤 しょうゆ、米酢、キムチの素 塩、
牛乳 麦ごはん 麻婆豆腐 青菜と白菜のキムチあえ じやがはな	牛乳 豆腐、豚肉 糸けずり うすやき卵	米、麦 米油、 米油、でん粉、ごま油 三温糖 じゃがいも、小麦粉、砂糖、サラダ油 うすやき卵	人参、玉葱、白菜、人参、にんにく、にんにく 小松菜、白菜、きゅうり クリーパー油	赤みそ、ケチャップ、ラー油、豆板醤 しょうゆ、米酢 塩、

※材料等の都合により献立を変更する場合があります。
 ※魚介類、甲殻類(カニ、イカ、エビ、アサリ)軟体類(タコ)卵・乳のアレルギーを持つている児童は献立の()の中に食材の記入をしていますので自己で食べない、
 もしくは、取り除いて食べる等をしてください。
 ※野菜・果物・鮮魚等の食材費が高騰しています。給食費はすべて、給食材を購入するために使いますので、期限内に給食費をおさめていただきましょう、ご協力
 お願いします。