

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。  
 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)にアーモンドが追加になりました。  
 順次対応させていただきます。

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。月はじめてで使用した日のみ、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。

※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 (水)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米,大麦		
	夏野菜カレー	豚肉,白花生,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,へちま,なす,ピーマン,にんにく,ブルーン,ウージパウダー	豚骨(豚肉),トマトケチャップ,ウスターソース,カレー粉,カレールウ(小麦,大豆,りんご),カレーフレーク(小麦,大豆,鶏肉,牛肉),塩
	福神漬け		さとう	人参,大根,きゅうり,キャベツ,福神漬(小麦,大豆)	濃口醤油(小麦,大豆),酢(小麦)
中学校のみ	手作り黒糖アガラサー		小麦粉,黒糖		ベーキングパウダー,重曹
25日 (木)	牛乳	牛乳			
	ナシゴレン	鶏肉	米,大麦,大豆油	人参,たまねぎ,マッシュルーム,ピーマン,にんにく,トマトジュース	トマトケチャップ,濃口醤油,サンバル(大豆),塩,こしょう,チキンブイヨン(鶏肉)
	目玉焼き	丸目玉焼(卵,大豆)			
	●チャプチャイ(えび)	えび,豚肉	ごま油,でん粉,大豆油	小松菜,人参,たまねぎ,しめじ,にんにくの芽,たけのこ,にんにく,しょうが	オイスターソース,濃口醤油,酒,本みりん
中学校のみ	マンゴープリン		マンゴープリン(卵,乳,大豆)		

◀ 揚げ物料理名(揚げ油の使用回数) ▶

8月26日(金)揚げパン(中学校のみ) (①)

8月30日(火)揚げパン(幼稚園・小学校のみ) (②)

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	
26日 (金)	牛乳	牛乳				
	揚げパン	きな粉(大豆)	コッペパン(小麦、乳、大豆)、大豆油、黒糖、さとう、はったい粉			
	中学校のみ	あさりと野菜のスープ (豚肉)、無添加ウインナー(豚肉)		人参、はくさい、キャベツ、しめじ、コーン	豚骨(豚肉)、パセリ缶、うす口しょうゆ(小麦、大豆)、塩、こしょう	
	ポテトサラダ	無添加ハム(豚肉、大豆)	じゃがいも、ノンエッグマヨネーズ、さとう	人参、きゅうり、あお豆(大豆)	酢、塩	
29日 (月)	牛乳	牛乳				
	沖縄やきそば	豚肉、チキアギ(大豆)	沖縄そば(小麦、大豆)、大豆油、ごま油	しょうが、にんにく、人参、キャベツ、木くらげ、もやし、たまねぎ、にら	濃口醤油、ウスターソース、本みりん、塩	
	厚揚げと豚肉炒め	厚揚げ(大豆)、豚肉	こんにゃく、大豆油	たまねぎ、人参、パクチョイ、長ねぎ	おろしにんにく、酒、濃口醤油、塩	
	中学校のみ	ゆでたまご	全卵			
	ドライマンゴー		さとう	ドライマンゴー		
30日 (火)	牛乳	牛乳				
	コッペパン(中学校のみ)		コッペパン(小麦、乳、大豆)			
	揚げパン (幼稚園・小学校のみ)	きな粉(大豆)	コッペパン(小麦、乳、大豆)、大豆油、黒糖、さとう、はったい粉			
	キャベツとベーコンのスープ	鶏肉、無添加ベーコン(豚肉)、白花生、白いんげん豆	じゃがいも、オリーブ油	キャベツ、人参、たまねぎ、しめじ	豚骨(豚肉)、チキンブイヨン(鶏肉)、パセリ缶、塩、こしょう	
	全校給食開始	スラッピージョー(中学校のみ)	牛肉、豚レバー、大豆	さとう、大豆油	ウーシパウダー、たまねぎ、トマト缶	トマトケチャップ、デミグラスソース(小麦、鶏肉)、塩、チリパウダー
	カラフルサラダ		さとう	大根、きゅうり、赤ピーマン、人参、コーン	酢、濃口醤油、塩	
31日 (水)	牛乳	牛乳				
	ごはん		米			
	FIBA 応援献立 フィリピン料理	ポークニラガ	豚肉	じゃがいも	たまねぎ、人参、セロリ、さやいんげん、キャベツ、しょうが	チキンブイヨン(鶏肉)、ローリエ、塩、こしょう、ナンプラー
	チキンアドボ	鶏肉	大豆油、さとう、でん粉	たまねぎ、にんにく、しょうが	酢、酒、濃口醤油	
	カットパイ			パイナップル		

## FIBA BASKETBALL WORLD CUP 2023 PHILIPPINES・JAPAN・INDONESIA

来年の8月25日～9月3日までの間、沖縄市にある沖縄アリーナでFIBAバスケットボールワールドカップ2023が開催されます。FIBAバスケットボールワールドカップとは4年に1度行われるバスケットボールの世界大会で、世界中のトップクラスの選手が出場する大会です。開催1年前ということで、沖縄市内の業者さんを活用した献立、共同開催するフィリピン、インドネシアの料理を提供します。

### 8月25日 インドネシア料理

ナシゴレンに使っている調味料『サンバル』はインドネシア料理によく使われるよ！

### 8月29日 沖縄市内業者活用献立

『厚揚げ・卵・ドライマンゴー』  
市内業者さんの食材を活用します♪

### 8月31日 フィリピン料理

ニラガは「ポトフ」のようなもの  
アドボは「酢などの調味料に漬けた肉料理」

はじめてきく料理もあるねえ～♪  
どんな味がするのかなあ  
ワクワクするさ～♪  
楽しみだね～♪

