



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、でんぷんを使用する場合があります。  
※毎週木曜日は幼稚園欠食です。

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	
5日 (水)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳				
	ごはん		米			
	そうじ お雑煮	鶏肉 なんと(大豆)	白玉団子	しいたけ にんじん だいこん 小松菜	かつお節 塩 みりん だし昆布 薄口しょうゆ(小麦、大豆)	
	こうはく 紅白なます		三温糖	大根 べつたら漬 にんじん	塩 特濃酢(小麦)	
	さんまのおかか煮	さんま かつお削り節	水あめ でん粉 砂糖	生姜	しょうゆ 酢 塩 魚エキス(さば)	
6日 (木)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳				
	ごはん		米			
	わかめスープ	わかめ 絹ごし豆腐(大豆)	ごま油	しいたけ 長ねぎ	塩 しょうゆ 豚骨	
	タコスミート	タ コ ラ イ ス	牛肉 豚肉 大豆	三温糖 大豆油	たまねぎ にんじん ピーマン にんにく	赤ワイン ケチャップ トマトソース(大豆) パプリカ粉 ウスターソース チリパウダー
	タコスサラダ				キャベツ	
スライスチーズ	チーズ(乳)					
7日 (金)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳				
	ななくさ 七草がゆ	ツナ	米 大豆油	白菜 にんじん かぶ ほうれんそう 山東菜 大根葉 しいたけ	薄口しょうゆ 塩 みりん かつお節 チキンブイヨン(鶏肉)	
	七草の 日によ せて	グンポーイリチー	豚肉 白みそ(大豆)	大豆油 三温糖	ごぼう こんにゃく 島人参	かつお節 塩
	きいろいも 黄色芋のごま和え		黄色芋 三温糖 白ごま すりごま		しょうゆ	

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
11日 (火) 鏡開き によせて	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	にこ 煮込みうどん	豚肉 油揚げ(大豆)	うどん(小麦) 三温糖	白菜 小松菜 しいたけ にんじん 長ねぎ 生姜	しょうゆ みりん 酒 塩 かつお節
	ぜんざい	金時豆	麦 白玉団子 黒砂糖 グラニュー糖 三温糖		塩
	あ かき揚げ	大豆	小麦粉 大豆油 パーム油 ベーキングパウダー	たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく	塩
12日 (水)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	なかよしパン		なかよしパン(小麦、 乳、大豆)		
	ヌードルスープ	鶏肉	スパゲッティ(小麦)	たまねぎ キャベツ にんじん セロリ マッシュルーム パセリ	塩 こしょう 豚骨
	チリコンカン	豚肉 牛肉 白いんげん豆	三温糖 大豆油	たまねぎ にんにく	ケチャップ 塩 チリパウダー ウスターソース カレー粉
	いちご		いちご		
13日 (木)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	どうふ ゆし豆腐	ゆし豆腐(大豆)		ねぎ	薄口しょうゆ 塩 かつお節 だし昆布
	ぶたどん きのこ豚丼	豚肉	三温糖 大豆油	たまねぎ ねぎ えのき しいたけ しめじ にんにく 生姜	しょうゆ みりん 塩 酒
くるまふ 車麩のナゲット	鶏肉 麩(小麦)	なたね油	にんにく	しょうゆ 塩 こしょう	
14日 (金)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	クファージュシー	豚肉 ひじき チキアギ(大豆) 油揚げ(大豆)	米 麦 大豆油	にんじん ごぼう しいたけ ねぎ	しょうゆ 酒 塩 かつお節 豚骨
	ヌンクグラー	豚肉 厚揚げ(大豆)	大豆油 三温糖	大根 にんじん からし菜 しいたけ	しょうゆ みりん かつお節
	サバのみそだれ	さば 甘口みそ(大豆)	三温糖 ごま	生姜	みりん 酒
17日 (月)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	とんじる 豚汁	豚肉 油揚げ(大豆) 麦みそ(大豆)	こんにゃく	だいこん にんじん 長ねぎ	かつお節 だし昆布
	はくさい あ 白菜のゆず和え	鶏肉	三温糖	白菜 大根 小松菜 にんじん ゆず シークワサー	薄口しょうゆ 酢
	わふうにくだんご 和風肉団子	鶏肉 豚肉 植物性たんぱく (大豆)	豚脂 ごま 砂糖 植物油 加工でん粉 ぶどう糖果糖液糖	ごぼう たまねぎ にんじん にんにく 生姜 なたね油	みりん 小麦不使用しょうゆ 塩 酒 酢 りんごジュース

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
18日 (火)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	くろまい 黒米ごはん		米 黒米		
	なかみじる 中身汁	豚中身 豚肉		こんにゃく しいたけ 生姜 ねぎ	しょうゆ みりん 酒 塩 かつお節 豚骨
	クーフイリチー	昆布 豚肉	三温糖 大豆油	にんじん こんにゃく しいたけ	みりん しょうゆ かつお節
	い イカ入りさつま揚げ	イカ たらすり身 ゼラチン 植物性たんぱく(大豆)	でん粉 砂糖 たん白加水分解物(小麦) 加工でん粉	たまねぎ にんじん くわい れんこん たけのこ しょうが	しょうゆ 塩 こんぶエキス 香辛料(大豆)
 しお 塩ちんすこう けんさん かむしょうていきょう (県産お菓子無償提供)			小麦粉 上白糖 三温糖 ラード ショートニング ベーキングパウダー		塩
19日 (水) 絵本 献立 「ぼくん ちカレー ライス」 より	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	カレー 	豚肉 白いんげん豆	じゃがいも 黄色芋 大豆油	にんじん たまねぎ ピーマン にんにく	リンゴピューレー 豚骨 カレー粉 チャツネ(りんご) ウスターソース カレールウ(小麦、大豆、 鶏肉、牛肉、豚肉)
	ふくしんあ 福神和え			にんじん きゅうり キャベツ 福神漬	しょうゆ
ゆでたまご	たまご				
20日 (木) 安慶田 小6年 生欠食	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごもく 五目おこわ	鶏肉 大豆	米 もち米 麦 大豆油	ごぼう にんじん しいたけ ねぎ	かつお節 チキンブイヨン(鶏肉) しょうゆ みりん 塩
	●にんじんしりしり(卵)	たまご ツナ	大豆油	にんじん たまねぎ にら	塩 しょうゆ
ひじきと野菜の豆腐揚げ	たまご 魚肉すり身 ひじき 大豆粉	植物油脂 砂糖 加工でん粉	にんじん 枝豆(大豆) たまねぎ	塩	
21日 (金) リクエスト 給食 	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	おきなわ 沖縄そば(麺)		沖縄そば(小麦、大豆)		
	おきなわ 沖縄そば(スープ)	豚肉 かまぼこ		しいたけ ねぎ 生姜	みりん 酒 しょうゆ 豚骨 薄口しょうゆ かつお節 塩
	とうふ 豆腐チャンプルー	ツナ 沖縄豆腐(大豆)	大豆油	キャベツ にんじん からし菜 もやし	塩 しょうゆ
べにいも 紅芋コロッケ	植物性たん白(大豆)	紅芋 砂糖 もち粉 パン粉(小麦、大豆) 小麦粉 でん粉 大豆油 植物油脂(大豆)	とうもろこし	塩	
24日 (月) 越来 幼. 山内 小. 安慶田 中欠食  韓国 料理	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごま入りごはん		米 ごま油 ごま		
	キンパの具	牛肉 赤みそ(大豆)	大豆油 三温糖 ごま油	たまねぎ もやし にんじん 小松菜 たくあん漬(小麦、大豆) にんにく 生姜	しょうゆ みりん 豆板醤
	てま 手巻きのり	のり			
	スンドゥブ	豚肉 あさり ゆし豆腐(大豆) 白みそ(大豆) 麦みそ(大豆)	ごま油	白菜キムチ(大豆) えのき たまねぎ 長ねぎ にら	しょうゆ かつお節
チチミ	たまご	小麦粉 でん粉 米粉 植物油脂(大豆) 水あめ 加工でん粉	にら たまねぎ にんじん	塩	

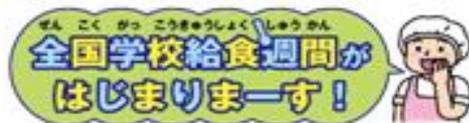
★今日から全国学校給食週間です。

★今回は給食で世界旅行をテーマにしました。世界の食文化について理解を深めましょう。

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
25日 (火) 中国料理 	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	●たご炊き込みチャーハン(卵)	ハム(豚肉、大豆) 錦糸たまご	米 大豆油 ごま油	にんじん たまねぎ ピーマン	塩 しょうゆ かつお節 こしょう
	バンウースー	ハム(豚肉、大豆)	春雨 三温糖 ごま油	にんじん きゅうり コーン	しょうゆ 酢 塩
26日 (水) フランス料理 	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	コッペパン		コッペパン(小麦、乳、大豆)		
	ポトフ	鶏肉 ウインナー(豚肉)	じゃがいも 大豆油	にんじん たまねぎ 白菜 パセリ	塩 こしょう 豚骨 チキンブイオン(鶏肉)
	パインジャム		マーマレード 三温糖 グラニュー糖 でん粉	パイン レモン	リンゴピューレー
	さかな魚のラビコットソース	ホキ	三温糖 オリーブ油	たまねぎ レモン 黄ピーマン 緑ピーマン 赤ピーマン	塩 酢 こしょう
27日 (木) イタリア料理 	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	ボンゴレピアンコ	あさり ベーコン(豚肉)	スパゲティ(小麦) オリーブ油	キャベツ たまねぎ にんじん にんにく マッシュルーム	塩 こしょう 白ワイン 薄口しょうゆ
	ハニーマスタードサラダ	ハム(豚肉、大豆)	オリーブ油 三温糖 はちみつ	キャベツ きゅうり にんじん コーン	粒マスタード りんご酢 塩
	わかさぎフリッター	わかさぎ 沖アミ アオサ	小麦粉 大豆油 でん粉 砂糖 米粉 ベーキングパウダー		しょうゆ 塩
28日 (金) スペイン料理 	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	●パエリア(えび、イカ)	えび イカ ベーコン(豚肉) ウインナー(豚肉)	米 麦 オリーブ油 大豆油	にんにく たまねぎ にんじん 赤ピーマン グリーンピース マッシュルーム	白ワイン 塩 こしょう カレー粉 うっちゃん粉 しょうゆ チキンブイオン(鶏肉)
	マセドニア			パイン 黄桃(もも) りんご みかん	オレンジジュース
	スペイン風オムレツ	たまご 鶏肉	フライドポテト でん粉 砂糖 ひまわり油	ほうれん草 たまねぎ	酢 塩 こしょう
31日 (月)	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	にく肉じゃが	豚肉	じゃがいも 三温糖 大豆油	たまねぎ にんじん いんげん こんにゃく しいたけ 生姜	かつお節 しょうゆ みりん 酒 塩
	てつく手作りふりかけ	しらす干し 大豆 糸けすり 青のり	三温糖		みりん ゆかり
	さかなはなぞの魚の花煎焼き	ホキ チーズ(乳)	ノンエッグマヨネーズ	赤ピーマン たまねぎ ブロッコリー	塩 こしょう
 しゅりべにか朱里紅果(県産お菓子無償提供)	たまご 練乳(乳) 大豆	紅芋ペースト 砂糖 マルトース 水あめ マーガリン(乳) 加工でん粉			



## 今年の学校給食週間のテーマは『給食で世界の料理について知ろう』です



今年(ことし)は世界のウチナンチュ大会(たいかい)が開催(かいさい)されます。それに先駆け(さきがけ)、学校給食(がっこうきゅうしょく)で世界の料理(りょうり)について学び(まな)、異文化(いぶんか)や世界の多様な価値観(たふさんな ちかひかん)に対する理解(りかい)を深めることを目的(もくてき)に、学校給食週間(がっこうきゅうしょく しゅうかん)では世界の料理(りょうり)を提供(ていきょう)します。

### 全国学校給食週間

戦後(せんご)後、子ども達の栄養状態(えいようじょうたい)を改善(かいぜん)するために、アメリカのLALA団体(だんたい)からの援助物資(えんじょぶつし)で学校給食(がっこうきゅうしょく)が再開(さいかい)されることになりました。昭和(しょうわ)21年(ねん)12月(がつ)24日(にち)を「学校給食感謝の日(がっこうきゅうしょく かんしゃのひ)」とすることが定められました。昭和(しょうわ)25年(ねん)度(ど)からは冬休み(ふゆやす)と重ならない1月(がつ)24日(にち)～30日(にち)の1週間(しゅうかん)を「全国学校給食週間(ぜんこくがっこうきゅうしょく しゅうかん)」とし、学校給食(がっこうきゅうしょく)の意義(いぎ)や役割(やくわり)について理解(りかい)や関心(かんしん)を高めることなどを目的(もくてき)に、毎年(まいとし)全国(ぜんこく)でさまざまな行事(ぎょうじ)が行われ(おこな)れます。