



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 パナナ 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
1日 (火) 旧正月 献立	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ゆかりごはん		米		ゆかり
	じる そうめん汁	魚そうめん 豚肉		大根 にんじん ねぎ しいたけ	薄口しょうゆ(小麦、大豆) 酒 みりん 塩 かつお節 豚骨
	スンシーイリチー	昆布 チキアギ(大豆) 豚肉 油揚げ(大豆)	大豆油	たけのこ にんじん こんにゃく	しょうゆ(小麦、大豆) みりん 塩 酒 かつお節 豚骨
ウムクジアンダギー		紅芋 もち粉 三温糖 トレハロース 大豆油			
2日 (水)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	いろど 彩りピラフ	ウインナー(豚肉) 鶏肉	米 麦 大豆油	にんじん 赤ピーマン たまねぎ グリンピース コーン マッシュルーム にんにく	塩 こしょう 白ワイン チキンブイヨン(鶏肉)
	アーモンドサラダ	ハム(豚肉、大豆)	ノンエッグマヨネーズ 三温糖 アーモンド	大根 小松菜 にんじん きゅうり あお豆(大豆)	フレンチドレッシング 特濃酢(小麦) 塩
	ガーリックチキン	鶏肉	オリーブ油	にんにく	バジル 塩 こしょう
3日 (木) 節分 の日 献立	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	じる けんちん汁	油揚げ(大豆)	さといも	だいこん にんじん こんにゃく 長ねぎ	薄口しょうゆ しょうゆ 塩 かつお節 だし昆布
	えほうま あ 恵万巻かない和え	鶏肉	三温糖 ごま油	大根 きゅうり キャベツ	ちらしずし(小麦、大豆、鶏肉) しょうゆ 酢
しょうがに いわしの生姜煮	いわし	砂糖 でん粉	生姜	しょうゆ みりん 塩	
せつぶんまめ 節分豆	大豆				

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
4日 (金)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	クープジュシー	豚肉 昆布 かまぼこ 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 ポークフィヨン(鶏肉、豚肉)
	ぱいにくあ パパイアの梅肉和え	糸けすり	三温糖	パパイア 大根 きゅうり	梅肉(大豆、りんご) 酢 ゆかり
	どうふ あんかけ豆腐	厚揚げ(大豆)	三温糖 でん粉	長ねぎ 生姜	しょうゆ 塩 かつお節
	せつぶん 節分ミックス(幼のみ)	大豆	あられ(小麦)		
7日 (月)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	チムシンジ	豚肉 甘口みそ(大豆) 豚シバー 赤みそ(大豆)	じゃがいも	にんじん 大根 ねぎ 生姜 にんにく	豚骨 かつお節
	チデークニーイリチー	豚肉	三温糖 大豆油	島人参 にんじん にら たまねぎ こんにゃく 生姜 にんにく	酒 みりん しょうゆ 塩 かつお節
	ごぼうチキアギ	魚すり身	砂糖 でん粉 なたね油	ごぼう	食塩
8日 (火)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	オニオンスープ	ベーコン(豚肉)	じゃがいも	たまねぎ にんじん セロリ えのきたけ	パセリ 薄口しょうゆ こしょう 塩 豚骨
	やさい 野菜ソテー	ウインナー(豚肉)	大豆油	キャベツ たまねぎ にんじん コーン	しょうゆ 塩
	ホキのマスタード焼き	ホキ	ノンエッグマヨネーズ		マスタード 粒入りマスタード
9日 (水) リク エスト 給食	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ちゅうか 中華めん(小袋)		中華めん(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	もやし 長ねぎ コーン 生姜 にんにく	しょうゆ 薄口しょうゆ 塩 豚骨 かつお節
	ごもく 五目きんぴら	豚肉	三温糖 ごま油 大豆油	ごぼう にんじん 生姜 ピーマン こんにゃく	しょうゆ 酒 みりん
	にくはるま 肉春巻き	豚肉	ラード(豚肉) でん粉 はるさめ 砂糖 小麦粉 大豆粉 コーンフラワー 水あめ 大豆油	キャベツ にんじん たまねぎ	しょうゆ ポークエキス(豚肉) 塩 しいたけパウダー しょうが ペースト
10日 (木)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	たかな 高菜ごはん	豚肉 油揚げ(大豆)	米 麦 大豆油 ごま油	にんじん ごぼう 小松菜 高菜漬(大豆) たくあん漬(小麦、大豆)	しょうゆ 酒 みりん 塩 かつお節
	はるさめ 春雨サラダ	ハム(豚肉、大豆)	はるさめ 三温糖 ごま油	きゅうり にんじん	しょうゆ 酢
さかな 魚の西京焼き	さば 甘口みそ(大豆)	三温糖	生姜	みりん 酒	

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
14日 (月) ハレン タイム &絵本 献立 ♥	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ナポリタン 〇絵本献立 (今月の絵本:「スパ ゲッティになりたい」)	ベーコン(豚肉)	スパゲティ(小麦) 三温糖 大豆油	たまねぎ ピーマン にんにく にんじん マッシュルーム	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 ボークブイオン(鶏肉、豚肉)
	さつまいもサラダ	ハム(豚肉、大豆)	さつまいも 三温糖 ノンエッグマヨネーズ	にんじん きゅうり あお豆(大豆)	カレー粉 酢 塩 こしょう
	ハートのハンバーグ	鶏肉 豚肉 植物性たん白(大豆)	豚脂(豚肉) でん粉 じゃがいも 砂糖	たまねぎ	ケチャップ 野菜ペースト 塩 赤ワイン オニオンエキス(豚肉)
や 焼きショコラ むしょうていきょう (無償提供)	卵	チョコレート(乳、大豆) アーモンドプードル コーンスターチ 小麦粉 砂糖 バター(乳)		塩	
15日 (火)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	ちゅうか 中華コーンスープ	鶏肉 絹ごし豆腐(大豆)	はるさめ でん粉	コーン にんじん ねぎ	しょうゆ 塩 こしょう 豚骨
	ほいこーろー 回鍋肉	豚肉 赤みそ(大豆)	三温糖 大豆油 ごま油 でん粉	キャベツ にんじん ピーマン たけのこ 長ねぎ 生姜 にんにく	テンメンジャン(小麦、大豆) トウバンジャン しょうゆ 塩 酒 チキンブイオン(鶏肉)
さかな かんこくふうてりやき 魚の韓国風照焼	さば		生姜 にんにく	酒 しょうゆ みりん	
16日 (水)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ふかがわ 深川めし	鶏肉 あさり ひじき 油揚げ(大豆)	米 麦 大豆油	たけのこ にんじん ねぎ	薄口しょうゆ しょうゆ 塩 みりん 酒 かつお節 豚骨
	わふう 和風サラダ	ツナ わかめ	三温糖	にんじん キャベツ 大根	和風ドレッシング(小麦、大豆、 りんご) 酢 しょうゆ 塩
	ふたにく しおこうじ 豚肉の塩麹やき	豚肉		にんにく	塩麹 みりん 酢
17日 (木) 琉球料 理の目 献立 	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	じる ソーキ汁	軟骨ソーキ(豚肉) 結び昆布		大根 にんじん 生姜	薄口しょうゆ 塩 かつお節 だし昆布
	タマナーチャンブルー	厚揚げ(大豆) ツナ	大豆油	キャベツ にんじん 小松菜 もやし	塩 しょうゆ
あつやきたまご アーサ入り厚焼玉子	卵 アーサ	でん粉 植物油		塩 だし汁(小麦、大豆)	
18日 (金)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	ジュリエンヌスープ	ベーコン(豚肉)	じゃがいも 大豆油	キャベツ にんじん セロリ	しょうゆ 塩 こしょう 豚骨
	かぼちゃ ^{まめ} と豆のサラダ	大豆 青大豆 金時豆	ノンエッグマヨネーズ	かぼちゃ にんじん きゅうり	フレンチドレッシング 塩 こしょう
しろみざかな 白身魚フライ	メルルーサ	パン粉(小麦、大豆) 小麦粉 水あめ 米粉 植物油脂(大豆) でん粉		塩	

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
21日 (月)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	キムタクチャーハン	豚肉	米 麦 大豆油	白菜キムチ(大豆) たくあん漬(小麦、大豆) たまねぎ にんにく しめじ グリンピース にんにく	ポークブイヨン(鶏肉、豚肉) 塩 しょうゆ
	たいこん ちゅうか 大根の中華あえ	鶏肉 茎わかめ	三温糖 ごま油	大根 にんにく もやし きゅうり 生姜	しょうゆ 特濃酢 塩
	ポークシューマイ	豚肉	パン粉(小麦) でん粉 砂糖 小麦粉 水あめ	たまねぎ	しょうがペースト 塩
22日 (火)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	むぎ 麦ごはん		米 麦		
	ハヤシライス	牛肉	小麦粉 乳不使用マーガ リン(大豆) 大豆油	たまねぎ にんにく マッシュルーム セロリ ピーマン にんにく トマト	ウスターソース 赤ワイン リンゴピューレー カレー粉 ハヤシルウ(小麦、大豆、牛肉、 豚肉) ケチャップ 豚骨
	グリーンサラダ	ハム(豚肉、大豆)	三温糖	キャベツ きゅうり コーン シークワーサー 果汁	しょうゆ 酢 塩
オムレツ	卵 ゼラチン 大豆	加工でん粉 果糖ぶどう糖液糖		塩	
24日 (木)	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)		
	●マッシュルーム スープ(乳)	鶏肉 脱脂粉乳	じゃがいも 小麦粉 マーガリン(乳、大豆、 豚肉)	たまねぎ にんにく グリンピース マッシュ ルーム	塩 こしょう 豚骨
	コールスローサラダ		三温糖 オリーブ油	キャベツ きゅうり にんにく コーン	フレンチドレッシング 特濃酢 塩 こしょう
チキンのハニー マスタード焼き	鶏肉	はちみつ		塩 こしょう しょうゆ 粒入りマスタード	
25日 (月)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	まーぼーだいこん 麻婆大根	沖縄豆腐(大豆) 鶏肉 豚肉 赤みそ(大豆)	三温糖 ごま油 でん粉	にんにく 大根 ねぎ しいたけ たまねぎ たけのこ にんにく 生姜	テンメンジャン(小麦、大豆) トウバンジャン しょうゆ 塩 チキンブイヨン(鶏肉)
	🍷 フルーツポンチ		カクテルゼリー(大豆、 もも、りんご) カラフ ルボール	みかん 黄桃(もも) パイナップル	
👑	ぎょうざ	豚肉 鶏肉	豚脂(豚肉) 加工でん粉 砂糖 植物油脂(大豆) 小麦粉 水あめ 大豆粉	キャベツ たまねぎ にら	しょうゆ 塩 しょうがペースト
28日 (金)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	もずくそうすい	もずく 豚肉	米 大豆油	にんにく 小松菜 ねぎ えのきたけ しいたけ	しょうゆ 塩 みりん かつお節
	🍷 たいこん に 大根の煮つけ	鶏肉 厚揚げ(大豆) ちくわ	里芋 三温糖 大豆油	大根 にんにく こんにゃく いんげん	しょうゆ みりん 酒 塩 かつお節
	🍷 こ 小いわしの梅香あげ	いわし	パン粉(小麦) 小麦粉 米粉 大豆油		梅肉パウダー 塩
👑	🍷 パナナ(中のみ)			バナナ	