



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
1日 (火)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	こくとう 黒糖パン (小)		黒糖パン (小麦、乳、大豆)		
	あ ココア揚げパン よちゅう (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 グラニュー糖 ココア		
	リクエスト給食 ミネストローネ	ベーコン (豚肉) 白いんげん豆	じゃがいも	にんじん たまねぎ セロリ にんにく トマト	トマトピューレー 塩 こしょう 豚骨 チキンブイヨン (鶏肉)
	やさい 野菜のアーモンドサラダ	鶏肉	細切りアーモンド 粉末アーモンド 三温糖 オリーブ油	ブロッコリー カリフラワー にんじん	しょうゆ (小麦、大豆) 酢 (小麦) 塩
	たんかん (小)			たんかん	
2日 (水)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	に 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 長ネギ にんじん たまねぎ しいたけ	しょうゆ みりん 酒 塩 かつお節
	あ もの かまぼこの和え物	糸けずり 白かまぼこ	三温糖	小松菜 白菜 大根 にんじん	しょうゆ 特濃酢 (小麦)
室川小 5年生 欠食	かぼちゃひき肉フライ	豚肉 植物性たん白 (大豆)	小麦粉 パン粉 (小麦) でん粉 (大豆) 砂糖 植物油脂 大豆油 豚脂 水あめ	かぼちゃ たまねぎ	しょうゆ ウスターソース

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	
3日 (木)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳				
	ちらしすし ちらし寿司		米		ちらしすしの素(小麦、大豆、鶏肉)	
	あさりのすまし汁	あさり わかめ 絹ごし豆腐(大豆)		みつば 長ねぎ	酒 薄口しょうゆ(小麦、大豆) 塩 かつお節	
	ゆかりあえ	ちくわ 糸けすり	三温糖	キャベツ きゅうり もやし	ゆかり 特濃酢 塩	
ひな祭り献立 	とうふ たまご 豆腐と卵のしんじょ	魚肉すり身 卵 豆腐(大豆)	小麦粉 三温糖 でん粉 植物油(大豆) 砂糖	にんじん グリンピース	薄口しょうゆ みりん かつお節 塩 しょうゆ 魚介エキス(えび、かに、小麦、大豆)	
	ひなあられ		もち米 砂糖	寒天		
4日 (金)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳				
	クファジューシー	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	
	はくさい 白菜のそぼろ炒め	豚肉 鶏肉 厚揚げ(大豆)	でん粉 大豆油	白菜 にんじん 小松菜 しいたけ しょうが	酒 しょうゆ みりん 塩 薄口しょうゆ	
	さばのしおや さばの塩焼き	さば			塩 酒	
7日 (月)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳				
	ごはん		米			
	カレー	カ ツ カ レ ー	白いんげん豆	じゃがいも 大豆油 さつまいも	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 チャツネ(りんご) カレールウ(小麦、大豆、鶏肉、 牛肉、豚肉) ウスターソース
	とんかつ		豚肉 卵 大豆粉	パン粉(小麦) 大豆油 でん粉 植物油		塩
ガルバンゾーサラダ	ひよこ豆 ハム(豚肉、大豆)	オリーブ油 三温糖	キャベツ きゅうり コーン シークワーサー	特濃酢		
8日 (火)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳				
	こくとう 黒糖パン(幼・中)		黒糖パン(小麦、乳、大豆)			
	ココアあげパン(小)	きな粉(大豆)	コッパン(小麦、乳、大豆) 大豆油 黒糖 ココア グラニュー糖 三温糖			
	クラムチャウダー	あさり 白いんげん豆	じゃがいも 大豆油	にんじん たまねぎ マッシュルーム	パセリ ホワイトルウ(小麦、豚肉) 塩 こしょう 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		
リクエスト給食	たんかん(幼・中)			たんかん		
9日 (水)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳				
	とり 鶏ごぼうおこわ	鶏肉 油揚げ(大豆)	米 もち米 三温糖 大豆油	ごぼう にんじん あお豆(大豆) しょうが	しょうゆ 酒 みりん かつお節 チキンピヨン(鶏肉)	
	せんぎ 干切りイリチー	昆布 豚肉 チキアギ(大豆)	三温糖 大豆油	切干大根 にんじん こんにゃく しいたけ	みりん しょうゆ かつお節	
とうふ 豆腐の甘酢あんかけ	厚揚げ(大豆) 糸けすり	三温糖 でん粉	にんじん しいたけ ピーマン	しょうゆ 酢 みりん		

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	
10日 (木)	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 しょうが	みりん 酒 しょうゆ 豚骨 薄口しょうゆ 塩 かつお節	
	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 だいふく 紅芋大福		紅芋ペースト 大豆油 もち粉 白ごま 砂糖 白玉粉 水あめ ラード (豚肉、牛肉、 大豆)		塩	
11日 (金)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳				
	ごはん		米			
	宮里小 6年 欠食	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	赤ワイン おろしにんにく ケチャップ チリパウダー トマトソース (大豆) ウスターソース 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)			
	だいにん 大根のすまし汁	鶏肉		しいたけ にんじん だいこん 小松菜	かつお節 塩 薄口しょうゆ みりん	
いわ お祝いココアケーキ ちゅう (中3のみ)	卵	小麦粉 バター (乳) グラニュー糖 大豆油 生クリーム (乳) 粉糖 チョコチップ (乳、 大豆) ココア		ベーキングパウダー		
14日 (月)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳				
	ごはん		米			
	ちゅうか 中華スープ		でん粉	クリームコーン えのき コーン きくらげ にんじん たまねぎ 長ねぎ	チキンブイヨン (鶏肉) 塩 しょうゆ こしょう	
	チンジャオロース	牛肉	ごま油 大豆油 でん粉	ピーマン にんじん たけのこ にんにく しょうが	酒 しょうゆ みりん オイスターソース (カキエキス、 大豆)	
にく 肉まん	鶏肉	小麦粉 砂糖 ごま油 ラード (豚肉)	キャベツ たまねぎ 青ねぎ しょうが	しょうゆ 酒 (小麦) 鶏ガラスープ (小麦、鶏肉、 大豆、乳成分) 塩 イースト		
15日 (火)	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)			
	中学 3年生 欠食	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	
	●シーザーサラダ (乳)	ハム (豚肉、大豆) チーズ (乳)	クルトン (小麦、乳、大 豆) 三温糖 ノンエッグマヨネーズ	キャベツ コーン 小松菜 赤ピーマン	薄口しょうゆ 特濃酢 塩 こしょう	
	ホキの カレー焼き	ホキ			カレー粉 酒 塩 こしょう パセリ	

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
16日 (水)  中学 3年生 欠食 	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ケチャップライス	鶏肉	米 麦 大豆油	にんじん たまねぎ ピーマン 黄ピーマン マッシュルーム	ケチャップ パプリカ粉 塩 こしょう ポークフィヨン(鶏肉、豚肉)
	オムライスシート	卵	でん粉 植物油		しょうゆ 塩
	ケチャップ				ケチャップ
	アスパラソテー	ベーコン(豚肉)	大豆油	にんじん キャベツ アスパラガス コーン	塩 こしょう しょうゆ
	ミニフィッシュ (小・中のみ)	カタクチイワシ	砂糖 でん粉		塩
絵本 献立	おめでとうデザート (ようちえんのみ)		豆乳クリーム(大豆) 砂糖 水飴 ぶどう糖	いちご	
17日 (木)  中学 3年生 欠食	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	イナムドッチ	豚肉 黄色かまぼこ(大豆) 甘口みそ(大豆)		こんにゃく しいたけ ねぎ	塩 かつお節 豚骨
	● <small>あおな ひた</small> 青菜のお浸し(ごま)		三温糖 ねりごま すりごま	小松菜 もやし にんじん	しょうゆ 酢
	かぼちゃの そぼろあんかけ	鶏肉 大豆	大豆油 三温糖 でん粉	かぼちゃ たまねぎ しょうが	酒 塩 しょうゆ みりん かつお節
いわ お祝いいちごデザート (中学校のみ)	豆乳(大豆) 大豆粉	砂糖 ぶどう糖 植物油脂 水あめ	いちご		
18日 (金)  幼稚園 中学校 欠食	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	さかなじる 魚汁	赤魚 油揚げ(大豆) 甘口みそ(大豆) 白みそ(大豆)		大根 にんじん こんにゃく しいたけ しめじ ねぎ	塩 かつお節
	に ひじき煮	ひじき 豚肉 大豆 油揚げ(大豆)	三温糖 大豆油	にんじん にら こんにゃく	しょうゆ みりん 塩
とりにく なんぼんづ 鶏肉の南蛮漬	鶏肉	でん粉 大豆油 三温糖	長ねぎ にんじん たまねぎ ピーマン	しょうゆ みりん 酢	
22日 (火)  幼稚園 中学校 欠食	ジョア	ジョア(乳)			
	ミートスパゲティ	豚肉 牛肉 豚レバー 大豆	スパゲティ(小麦) 大豆油	にんじん たまねぎ マッシュルーム ピーマン トマト	ケチャップ 塩 ウスターソース トマトピューレー
	スイートポテトサラダ	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	酢 塩 こしょう
	てつく 手作りココアケーキ	きな粉(大豆) 豆乳(大豆)	上新粉 グラニュー糖 ココア 大豆油 粉糖 米粉		重曹