



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
---------------	--------------------

- 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。
- 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。
- 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。
- あさりなどの二枚貝には「かに」が共生しています。
- 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。
- 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。
- 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
8日 (金) 進級 祝い 献立	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	ゆかりごはん		米		ゆかり
	イナムドゥチ	豚肉 甘口みそ(大豆) 黄色かまぼこ(大豆)		こんにゃく しいたけ ねぎ	塩 かつお節 豚骨
	クーブイリチー	昆布 豚肉	三温糖 大豆油	にんじん しいたけ こんにゃく	みりん かつお節 しょうゆ(小麦、大豆)
	さかなしおこし 魚の塩麹やき	さば			塩麹
小1 欠食	めでたい焼き ちゅういがい (中1以外)	小豆	砂糖 小麦 ぶどう糖 米粉 植物油(大豆) とうもろこし粉		塩
	いわ お祝いいちごクレープ ちゅう (中1のみ)	豆乳(大豆)	砂糖 米粉 水あめ 加工油脂 ぶどう糖 植物油(大豆) 麦芽糖 加工でん粉	いちご	
11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 にんじん しめじ グリンピース にんにく	ポークパイオン(鶏肉、豚肉) 塩 しょうゆ
	パンウーサー	ハム(豚肉、大豆)	はるさめ 三温糖 ごま油	にんじん きゅうり コーン	しょうゆ 酢(小麦) 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
	いわ お祝いいちごゼリー しょう (小1のみ)	豆乳(大豆) 大豆粉	砂糖 植物油 ぶどう糖 水あめ	いちご	
12日 (火) 無償 提供 (もずく)	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	わかめごはん		米		混ぜ込みわかめ
	とうがん 冬瓜のすまし汁	鶏肉 もずく		冬瓜 にんじん ねぎ	薄口しょうゆ(小麦、大豆) 塩 かつお節
	やさしい 野菜のおかか和え	糸けすり	三温糖	小松菜 にんじん きゅうり もやし コーン	しょうゆ 特濃酢(小麦) 塩
	さんまの梅煮	さんま	砂糖		梅肉ペースト 昆布エキス しょうゆ
しょう みかん(小1のみ)			みかん		

日	献立名	赤の食品 (おもに体をつくるものになる)	黄の食品 (おもにエネルギーのものになる)	緑の食品 (おもに体の調子を整えるものになる)	調味料
13日 (水)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	バーガーパン		バーガーパン (小麦、乳、大豆)		
	デミグラスハンバーグ	ハンバーグ (鶏肉、豚肉、大豆)	三温糖  でん粉		赤ワイン ケチャップ ウスターソース しょうゆ デミグラスソース(小麦、鶏肉、豚肉)
	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
	マカロニのカントリー炒め	鶏肉 牛肉 豚レバー 大豆	マカロニ (小麦) 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 カレー粉 トマトペースト ウスターソース 塩
バナナ (小1のみ)			バナナ		
14日 (木)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	きのこ豚丼 (真)	豚肉	三温糖 大豆油	たまねぎ しいたけ しめじ えのきたけ にんにく しょうが ねぎ	しょうゆ みりん 塩 酒
	けんちん汁	油揚げ(大豆)	さといも	大根 こんにゃく にんじん 長ねぎ	薄口しょうゆ しょうゆ 塩 かつお節 だし昆布
くるま麩ナゲット	鶏肉 麩 (小麦)	なたね油	にんにく	しょうゆ 塩 こしょう	
15日 (金)  三月ウマチー 献立	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	クファシューシー	豚肉 チキアギ (大豆) ひじき 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
	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 小松菜 もやし	塩 しょうゆ
	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		
18日 (月)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	むぎ 麦ごはん		米 麦		
	ポークカレー	豚肉 白いんげん豆	大豆油 じゃがいも 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 カレー粉 ケチャップ ウスターソース カレールウ(小麦、大豆、鶏肉、牛肉、豚肉) マドラスカレー (小麦、大豆、りんご、牛肉、豚肉) 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
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 粒マスタード	
19日 (火)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごもく 五目ごはん	鶏肉 ひじき 油揚げ(大豆)	米 麦 大豆油	しいたけ ごぼう にんじん ねぎ	しょうゆ みりん 酒 塩 かつお節
	はくさい 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 シークワーサー果汁	薄口しょうゆ 酢
あんかけ豆腐	厚揚げ(大豆)	三温糖  でん粉	長ねぎ しょうが	しょうゆ 塩 かつお節	
20日 (水)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ちゅうか 中華めん		中華めん (小麦、大豆)		
	しょうゆ 醤油ラーメン (スープ)	豚肉 わかめ なると	ごま油	もやし 長ねぎ しょうが にんにく コーン	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	大豆油 三温糖 ごま油	ごぼう にんじん ピーマン しょうが こんにゃく	しょうゆ みりん 酒 塩
にくはるま 肉春巻き	豚肉 大豆粉	ラード (豚肉) 砂糖 はるさめ 小麦粉 でん粉 水あめ コーンフラワー 大豆油	キャベツ にんじん たまねぎ	しょうゆ しいたけパウダー 塩 しょうがペースト ポークエキス (豚肉)	

新小学  
1年生  
★完全  
給食開始

ハン  
バー  
ガー

きのこ  
ぶたどん

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とになる)</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
21日 (木) 琉球料理の日 献立	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	チムシンジ	豚レバー 豚肉 甘口みそ(大豆) 赤みそ(大豆)	じゃがいも	にんじん 大根 ねぎ にんにく しょうが	豚骨 かつお節
	タマナーチャンプルー	ツナ 沖縄豆腐(大豆)	大豆油	キャベツ にんじん 小松菜 もやし	塩 しょうゆ
	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
22日 (金) 宮里小 欠食	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	いろいろ彩りピラフ	鶏肉 ウィンナー(豚肉)	米 麦 大豆油	にんじん たまねぎ 赤ピーマン コーン グリーンピース マッシュ ルーム にんにく	白ワイン 塩 こしょう チキンブイヨン(鶏肉)
	うり瓜うりサラダ	鶏肉	オリーブ油 三温糖	きゅうり モーウイ ゴーヤー にんじん	フレンチドレッシング 特濃酢 塩 こしょう
	ガーリックチキン	鶏肉	でん粉 オリーブ油	にんにく	バジル 塩 こしょう
25日 (月) 絵本 献立	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	□ みそ汁 <small>(はなちゃんのみそ汁)</small>	絹ごし豆腐(大豆) わかめ 赤みそ(大豆) 白みそ(大豆)		ねぎ	かつお節
	だ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 にんじん こんにゃく しいたけ いんげん	しょうゆ みりん 酒 塩 かつお節
さかなしょうがや魚の生姜焼き	さば	三温糖	しょうが	しょうゆ みりん 塩	
26日 (火)	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	ミートスパゲティ	牛肉 豚肉 豚レバー	スパゲティ(小麦) 大豆油 三温糖	にんじん たまねぎ ピーマン にんにく マッシュルーム	トマトピューレ ケチャップ ウスターソース こしょう 塩 ポークブイヨン(鶏肉、豚肉)
	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 にんじん コーン	フレンチドレッシング 特濃酢 塩 こしょう
コロッケ	大豆粉	じゃがいも 小麦粉 植物油(大豆) 砂糖 パン粉(小麦、大豆) でん粉(小麦) 大豆油	にんじん かぼちゃ えだまめ(大豆) たまねぎ	食塩	
27日 (水) 無償 提供 (もず)	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	ビビンバ <small>(肉みそ)</small>	牛肉 豚肉 豚レバー 大豆 赤みそ(大豆)	三温糖 ごま油 大豆油	きくらげ しょうが にんにく	しょうゆ みりん トウバンジャン
	ビビンバ <small>(ナムル)</small>		ごま油 三温糖	もやし 小松菜 にんじん	塩 しょうゆ 酢
もずくのすまし汁	もずく 絹ごし豆腐(大豆)		ねぎ	薄口しょうゆ 塩 かつお節 だし昆布	
28日 (木) 山内小 中の町小 安慶田小 室川小 欠食	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	トマトリゾット	鶏肉 ベーコン(豚肉)	米 麦 三温糖 オリーブ油	たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト にんにく	豚骨 白ワイン パセリ ケチャップ トマトピューレ トマトソース(大豆) 塩
	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
	しろみぎかな 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(大豆) でん粉		塩
	バナナ			バナナ	

## おいしい給食提供します！

みなにゅうがしんきゅう しんねんど きゅうしよく こんげつ にゅうがくしんきゅう いわがし  
皆さんの入学・進級とともに、新年度の給食もスタートします♪今月は入学・進級祝い菓子、  
まいとしんき きょうじ きゅうしよかん ほうそう き ほか りゅうきゅうりょういひ こんだて  
さらに毎年人気のメニュー、カレーやスパゲティが登場します！また、今月の行事食は「三月ウマチー」です。  
いったいどんな行事なのか、給食時間の放送をしっかりと聞きましょう！この他にも、琉球料理の日献立や  
えほんこんだて きょねん ひ つづ がつ どうじょう こんだて で こんだひょう  
絵本献立も去年に引き続き4月も登場！どんな献立が出てくるか献立表でチェックしてみてくださいね♪

きゅうしよかん たの きゅうしよく  
それでは、給食時間をお楽しみに〜♪♪ 給食センター より



日	献立名	赤の食品 (おもに体をつくるものになる)	黄の食品 (おもにエネルギーのもとになる)	緑の食品 (おもに体の調子を整えるものになる)	調味料
---	-----	-------------------------	--------------------------	----------------------------	-----

## 給食の役割って？



私たち給食センターの役割は栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期の子供たちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。また、給食時間における準備から片づけの実践活動を通じ、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。さらに、給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。

## 学校給食について

～こんなことに気を付けています！

<b>献立</b> 	県内外の地域でとれる旬の食材を中心とし、なるべく国産のものを使用しています。 行事食や世界の料理など、バラエティー豊かな献立づくりを心がけています。
<b>栄養</b> 	文部科学省が定める「学校給食摂取基準」にもとづき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。
<b>調理</b> 	野菜や果物は、清潔な水を流水させた三層シンクにて3回洗いをしています。 基本的に、生で食べる果物以外はすべて加熱調理しています。
<b>衛生</b> 	食材を汚染しないよう、作業ごとにエプロンの使い分けをしています。 ※アレルギーを含む献立のときは特に動線に細心の注意をはらい作業をしています。

## 新1年生の皆さんご入学おめでとうございます♪



新入生のみなさんご入学おめでとうございます。  
 これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいだと思います。  
 今年度も新型コロナウイルス感染症予防対策をとりながらの給食になるかとおもいます。  
 皆さんが安心して給食を食べられるよう、給食センターでも衛生管理を徹底し心をこめておいしい給食づくりに務めていきたいとおもいます。  
 これから1年間宜しくお祈りします。「完食ペロリ」めざしてね♪  
 給食センター より

### 新小学1年生補食期間献立

※補食期間は学校での新生活になれるための期間として補食(軽食)の提供となっております。  
 ご家庭でも帰宅後のライトなお食事のご準備をおススメします♪

11日 (月)	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 にんじん しめじ グリンピース にんにく	ポークパイオン(鶏肉、豚肉) 塩 しょうゆ
	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
	お祝いいちごゼリー	豆乳(大豆) 大豆粉	砂糖 植物油 ぶどう糖 水あめ	いちご	
12日 (火)	牛乳	牛乳			
	わかめごはん		米		混ぜ込みわかめ
	さんまの梅煮	さんま	砂糖		梅肉ペースト 昆布エキス しょうゆ
	みかん			みかん	
13日 (水)	牛乳	牛乳			
	バーガーパン		バーガーパン(小麦、 乳、大豆)		
	デミグラスハンバーグ	ハンバーグ(鶏肉、豚肉、大豆)	三温糖 でん粉		赤ワイン ケチャップ ウスターソース しょうゆ デミグラスソース(小麦、鶏肉、豚肉)
	バナナ			バナナ	