

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
8日 (木) 進級 祝い献 	牛乳	牛乳			
	赤飯	ささげ 食塩	米		
	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(小麦、大豆) みりん 料理酒 塩 かつお節 豚骨(豚肉)
	タマナーチャンブルー	豆腐(大豆) ツナ	大豆油	キャベツ にんじん か らし菜 もやし	しょうゆ 塩
	タロイモから揚げ		タロイモ 大豆油 三温糖 水あめ でん粉		しょうゆ
小1 欠食	お祝いクレープ (小1以外)	豆乳(大豆)	砂糖 加工油脂 米粉 水あめ 植物油(大豆) 麦芽糖		乳化剤(大豆) いちごピューレ いちご濃縮果汁
9日 (金) 冬瓜の 日によ せて	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	そぼろ汁	鶏ひき肉	大豆油 でん粉	冬瓜 たまねぎ にんじ ん えのきたけ ねぎ 生姜	薄口しょうゆ(小麦、大豆) 塩 みりん かつお節
	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 なら こんにゃく	しょうゆ みりん 塩 かつお節
	魚のみそマヨ焼	さわら 赤みそ(大豆) 白みそ(大豆)	ノンエッグマヨネーズ		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	
12日 (月)	牛乳	牛乳				
	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 料理酒 塩 かつお節	
	厚揚げと糸こんにゃく の炒め物	豚肉 厚揚げ(大豆)	大豆油	こんにゃく たまねぎ にんじん もやし ピー マン 生姜	しょうゆ みりん 塩 こしょう	
	魚の西京焼き	さば 甘口みそ(大豆)	三温糖		みりん 料理酒 おろししょうが	
13日 (火)	牛乳	牛乳				
	ごはん		米			
	中華コーンスープ	絹ごし豆腐(大豆)	でん粉	しいたけ コーン ク リームコーン きくらげ 生姜 ねぎ	薄口しょうゆ 塩 豚骨	
	もずく丼の具	もずく 豚肉	大豆油 三温糖 でん粉	にんじん たまねぎ 小 松菜 コーン	しょうゆ みりん かつお節	
豆腐の生姜あんかけ	厚揚げ(大豆)	三温糖 でん粉		おろししょうが 薄口しょうゆ みりん かつお節		
14日 (水)	牛乳	牛乳				
	麦ごはん		米 麦			
	キーマカレー	牛肉 豚肉 豚レバー 大豆	じゃがいも	にんじん たまねぎ ピーマン にんにく ト マト	カレールウ(小麦、大豆、鶏肉、 牛肉、豚肉) カレー粉 ウス ターソース とんかつソース(り んご) ケチャップ チャ ツネ(りんご) 塩 赤ワイン	
	大根のおかか和え	ちくわ 糸けすり	三温糖	大根 きゅうり	しょうゆ みりん	
	りんご(1/8こ)			りんご	塩	
15日 (木)	牛乳	牛乳				
	沖縄そば(めん)	野菜 そば	沖縄そば(小麦、大豆)			
	野菜そばの汁		豚肉 チキアギ(大豆)	キャベツ にんじん も やし ねぎ 生姜 しい たけ	しょうゆ 薄口しょうゆ 塩 み りん 料理酒 豚骨 かつお節	
	白菜のゆず和え		鶏肉	三温糖	白菜 大根 にんじん	薄口しょうゆ 酢(小麦) シー クァーサー果汁
	チキアギ		魚すり身	砂糖 でん粉 なたね油	キャベツ にんじん た まねぎ	塩
	みかんゼリー			果糖 砂糖 ぶどう糖 水あめ		みかん果汁
16日 (金)	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) 三 温糖 大豆油	にんじん たまねぎ ピーマン にんにく マッシュルーム	トマトピューレー ケチャップ ウスターソース こしょう 塩 ポークフィヨン(鶏肉、豚肉)		
チキンマヨサラダ	鶏肉	ノンエッグマヨネーズ	キャベツ にんじん きゅうり コーン	フレンチドレッシング		
鶏の照り焼き	鶏肉	三温糖		料理酒 みりん しょうゆ 塩 おろしにんにく おろししょうが		

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
19日 (月)	牛乳	牛乳			
	中華めん		中華めん (小麦、大豆)		
	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
	豚キムチ炒め	豚肉 厚揚げ(大豆)	三温糖 大豆油	キャベツ にんじん たら 白菜キムチ (大豆)	しょうゆ 塩
	魚の塩焼き	さば			塩
20日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	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
	千切りイリチー	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
	納豆みそ	納豆 (大豆) ツナ 糸 けずり 麦みそ (大豆)	三温糖 大豆油	生姜 ねぎ	みりん
21日 (水)	牛乳	牛乳			
	コッペパン		コッペパン (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	ケチャップ ウスターソース お ろしにんにく 塩 チリパウダー カレー粉
	魚のマヨネーズ焼き	ホキ	ノンエッグマヨネーズ		塩 こしょう 料理酒
22日 (木)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	じゃがいもキムチ	豚肉	じゃがいも 三温糖 大 豆油	こんにゃく たまねぎ 白菜キムチ (大豆) に ら にんじん しいたけ	みりん しょうゆ 料理酒 かつ お節
	春雨サラダ	ハム (豚肉、大豆、鶏 肉)	春雨 三温糖 ごま油	きゅうり にんじん	しょうゆ 酢
	ふかしいも		さつま芋		
23日 (金)	牛乳	牛乳			
	鶏ごぼろ飯	鶏肉 油揚げ(大豆)	米 麦 大豆油	ごぼろ にんじん しい たけ 長ねぎ	しょうゆ みりん 料理酒 塩 かつお節 豚骨
	もやし炒め	厚揚げ(大豆) 豚肉	大豆油	もやし にんじん たら	しょうゆ 塩
	魚の大根おろしかけ	さば	三温糖	大根	薄口しょうゆ みりん かつお節
26日 (月)	牛乳	牛乳			
	クファージュシー	豚肉 ひじき 油揚げ (大豆)	米 麦 大豆油	にんじん ごぼろ しい たけ ねぎ	しょうゆ 料理酒 塩 かつお節 豚骨
	豆腐チャンプルー	ツナ 豆腐(大豆)	大豆油	キャベツ にんじん たら らし菜 もやし	塩 しょうゆ
三月 ウマチ 一献立	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		



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
27日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	もずくのすまし汁	もずく 絹ごし豆腐(大豆)		ねぎ	かつお節 だし昆布 薄口しょうゆ 塩
	ピビンバ(肉みそ)	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 生姜 にんにく	しょうゆ みりん トウバンジャン
	ピビンバ(ナムル)		ごま油 三温糖	もやし 小松菜 にんじん	塩 しょうゆ 酢
28日 (水)	牛乳	牛乳			
	コッペパン		コッペパン(小麦、乳、大豆)		
	ジュリエヌスープ	ベーコン(豚肉)	じゃがいも 大豆油	キャベツ たまねぎ にんじん	しょうゆ 塩 こしょう 豚骨
	マカロニのカントリー炒め	豚肉 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 カレー粉 ケチャップ トマトペースト ウスターソース 塩
	ウインナーのケチャップかけ	無添加ウインナー(豚肉)	三温糖 でん粉		トマト トマトソース(大豆) ケチャップ 塩 しょうゆ ウスターソース
チーズ	チーズ(乳)				
30日 (金)	牛乳	牛乳			
	カレーうどん	豚肉 なたと 油揚げ(大豆)	うどん(小麦)	にんじん たまねぎ キャベツ 長ねぎ しいたけ	カレールウ(小麦、大豆、鶏肉、牛肉、豚肉) カレー粉 塩 かつお節
	切り干し大根のはりはり漬け	ハム(豚肉、大豆、鶏肉) しらす干し	三温糖	切干大根 きゅうり にんじん	しょうゆ 特濃酢(小麦)
	レバーのピリ辛揚げ	豚レバー	小麦粉 でん粉 大豆油 三温糖		おろししょうが とんかつソース(りんご) ケチャップ トウバンジャン
	バナナ(小学校)			バナナ	シークァーサー果汁
バナナ(中学校)			バナナ		

おいしい給食提供します！

みな にゅうがく しんきゅう しんねんど きゅうしよく
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♪

こんげつ にゅうがく しんきゅう いわ にんき たか
今月は入学・進級お祝いデザートやゼリー、さらに人気の高いカレーや
らーめんが登場します！また、今月の行事食は「三月ウマチー」です。

ぎょうじ きゅうしよく じかん ほうそう き
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！

こんげつ かぎ まいつき きょうじ しょく くだもの ていきょう よてい
今月に限らず、毎月行事食やさまざまな果物などを提供する予定です。

たの 楽しむにしてくださいね♪ 給食センター より



給食の役割って？

わたし きゅうしよく やくわり えいよう ゆた しょくじ ていきょう せいちょうき こども けんこう ほ
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し、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し、地域の文化や伝
統に対する理解と関心を深めます。