

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。月をはじめで使用した日のみ、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  小1 欠食	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
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) たら 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			
	鶏ごぼう飯	鶏肉 油揚げ(大豆)	米 麦 大豆油	ごぼう 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) 三月 ウマチ 一献立	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 ごぼう 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 からし菜 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		



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
	ビビンバ(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
	ビビンバ(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 なんと 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！

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・進級お祝いデザートやゼリー、さらに人気の高いカレーやラーメンが登場します！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！

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。

楽しみにしていただきね♪ 給食センター より



給食の役割って？

私たちが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。