

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 (木)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	いなかじる 田舎汁	油揚げ(大豆) 麦みそ(大豆) 白みそ(大豆)	じゃがいも	にんじん 大根 ねぎ しいたけ	料理酒 みりん だし昆布 かつお節
	しょうが やぶういた 生姜焼き風炒め	豚肉	三温糖 大豆油	たまねぎ にんじん も やし ピーマン	おろししょうが しょうゆ(小麦、大豆) みりん 料理酒 塩
さつま芋の素揚げ		さつまいも 大豆油			
2日 (金)	牛乳	牛乳			
	キャロットピラフ		米 麦		キャロットピラフ(鶏肉、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 バター(乳)	たまねぎ マッシュルーム にんじん グリン ピース	塩 こしょう 豚骨
	フレンチサラダ	ハム(豚肉、大豆)	三温糖 オリーブ油	キャベツ きゅうり に んじん コーン	酢(小麦) 塩 こしょう
チキンのマーマレード焼き	鶏肉	マーマレード		白ワイン しょうゆ 塩 こしょう	
5日 (月)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	●中華コーンスープ(卵)	鶏肉 絹ごし豆腐(大豆) 卵	春雨 でん粉	にんじん コーン ねぎ	しょうゆ 塩 こしょう 豚骨
	ほいこーる 回鍋肉	豚肉 赤みそ(大豆)	大豆油 ごま油 三温糖	キャベツ にんじん ピーマン たけのこ 長 ねぎ	おろししょうが おろしにんにく テンメンジャン(小麦、大豆) ト ウバンジャン しょうゆ 塩 料 理酒 チキンブイヨン(鶏肉)
べに 紅いもごま団子		紅芋ペースト もち米 白 ごま 砂糖 白玉粉 水あめ ラード(豚肉、牛肉、大 豆)大豆油		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
6日 (火)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	イナムドゥチ	豚肉 甘口みそ(大豆) 白かまぼこ		こんにゃく しいたけ ねぎ 生姜	塩 かつお節 豚骨
	モーウイのシークワサー ^{あえ}	ツナ	三温糖	モーウイ きゅうり に んじん	薄口しょうゆ(小麦、大豆) 特 濃酢(小麦) シークワサー果汁
ひじきと野菜の豆腐揚げ ^{やさい とうふ あ}	魚肉すり身 ひじき 卵 大豆粉	植物油脂(大豆) 砂糖 加工でん粉(小麦)	にんじん えだまめ(大 豆) たまねぎ	食塩	
7日 (水) 七夕 献立 中の町 小6年 欠食	牛乳	牛乳			
	ちらし ^{ずし} 寿司		米		ちらしずし(小麦、大豆、鶏肉)
	たなばた ^{じる} 七夕すまし汁	鶏肉 魚そうめん		冬瓜 にんじん 飾り人 参 ねぎ	薄口しょうゆ 料理酒 塩 かつ お節
	たなばた ^{しらたま} 七夕フルーツ白玉		月型星型ゼリー(オレン ジ) ナタデココ カラ フルボール(大豆)	パイナップル みかん 黄桃 (もも)	
ほし 星のハンバーグ	鶏肉 豚肉	豚脂(豚肉) 植物性た ん白(大豆) 砂糖 ぶ どう糖 加工でん粉	たまねぎ	にんにくペースト しょうがペ ースト 食塩	
8日 (木)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	へちま ^{とうふ しる} と豆腐のみそ汁	沖縄豆腐(大豆) 豚肉 麦みそ(大豆)		へちま にんじん ねぎ	かつお節
	ひじき ^に 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 かつお節
ちぐさ ^{やき} 干草焼	液全卵 鶏肉 チーズ(乳)	大豆油 なたね油 砂糖	たまねぎ にんじん ほうれん草 しいたけ	しょうゆ かつお節エキス 食塩	
9日 (金) 安慶田 中欠食	牛乳	牛乳			
	ごもく ^{ごぼ} 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
	しそ ^{こんぶあ} 昆布和え	しそ昆布(小麦、大豆、 ごま)	三温糖	白菜 小松菜 にんじん	しょうゆ 酢
	さい ^{きょうや} 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
ブラム(幼中のみ)			ブラム		
12日 (月)	牛乳	牛乳			
	に ^こ 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 にんじん 長ねぎ しいたけ	おろししょうが しょうゆ みり ん 料理酒 塩 かつお節
	ごぼ ^{あも} うの和え物	ツナ	三温糖 オリーブ油	ごぼう きゅうり コー ン	フレンチドレッシング 特濃酢 塩 こしょう
	メンチカツ	豚肉 鶏肉	ポークオイル(豚肉) パ ン粉(小麦、大豆) 小 麦粉 植物油脂(大豆) でん粉(大豆) 砂糖 大豆油	キャベツ	食塩 しょうゆ
ソフールヨーグルト	ヨーグルト(乳、ゼラチ ン)				
13日 (火) 山内中 3年生 欠食	牛乳	牛乳			
	むぎ ^こ 麦ごはん		米 麦		
	ま ^い 麻婆ナス	沖縄豆腐(大豆) 豚肉 大豆 赤みそ(大豆)	三温糖 ごま油 でん粉 大豆油	なす たまねぎ にんじ ん たけのこ 長ねぎ にら しいたけ	おろししょうが おろしにんにく トウバンジャン テンメンジャン (小麦、大豆) しょうゆ
	バンウースー	ハム(豚肉、大豆)	春雨 三温糖 ごま油	にんじん きゅうり コーン	しょうゆ 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 食塩	

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
14日 (水) 山内中 3年生 欠食	牛乳	牛乳			
	なかよしパン		なかよしパン (小麦、乳、大豆)		
	ミネストローネ	ベーコン (豚肉) 白いんげん豆	ABCマカロニ (小麦)	冬瓜 にんじん たまねぎ セロリ なす トマト	おろしにんにく トマト缶 トマトピューレー 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 にんじん コーン	フレンチドレッシング 特濃酢 塩 こしょう
	ハンバーグのソースかけ	ハンバーグ (豚肉、鶏肉、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
15日 (木)	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	おろしにんにく 塩 しょうゆ ポークフィヨン (鶏肉、豚肉)
	バンバンジー	鶏肉	三温糖 ごま油	大根 きゅうり キャベツ にんじん	しょうゆ 酢
	さかなこうみ魚の香味がけ	まぐろ	三温糖、ごま油	長ねぎ 大葉	しょうゆ 酢 おろししょうが
	プラム (小のみ)			プラム	
16日 (金)	牛乳	牛乳			
	むぎ麦ごはん		米 麦		
	とりにく だいこん に鶏肉と大根の煮つけ	鶏肉 厚揚げ(大豆) 結び昆布 ポール天	三温糖 大豆油 ごま油	大根 にんじん こんにゃく いんげん	かつお節 おろししょうが しょうゆ みりん 料理酒 塩
	みそカツ	とんかつ (小麦、豚肉、大豆) 赤みそ (大豆) 甘口みそ(大豆)	大豆油 三温糖		料理酒 みりん かつお節
	わふう和風サラダ	ツナ わかめ	三温糖	にんじん 大根 キャベツ	和風ドレッシング (小麦、大豆、りんご) 酢 しょうゆ 塩
19日 (月)	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
	だいこんあますず大根甘酢漬		三温糖	大根 べつたら漬 にんじん きゅうり	塩 特濃酢
	ゆでたまご	卵			
20日 (火)	牛乳	牛乳			
	むぎ麦ごはん		米 麦		
	にく肉じゃが	豚肉	じゃがいも 三温糖 大豆油	たまねぎ にんじん いんげん こんにゃく しいたけ	おろししょうが しょうゆ みりん 料理酒 かつお節 塩
	なっとう納豆みそ	納豆 (大豆) ツナ 糸けすり 麦みそ (大豆)	三温糖 大豆油	生姜 ねぎ	みりん
	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
	てま手巻きのみ	のり			
21日 (水)	ジョア (マスカット味)	ジョア (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 塩 こしょう 豚骨
	タコスミート	牛肉 豚肉 大豆	三温糖 大豆油	たまねぎ にんじん ビーマン	赤ワイン おろしにんにく ケチャップ トマトソース (大豆) ウスターソース チリパウダー パプリカ粉
	たこライス用サラダ			キャベツ 白菜 にんじん	
	スライスチーズ (学配)	チーズ (乳)			

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

せんげつ がつ にち
先月の6月21日は...



おきなわけんのうりんすいさんぶ さま
沖縄県農林水産部 様 より



けんさん せいが むしやう ていきやう だいいちだん
県産青果の無償提供第一弾でした。

こんだて まーぼーとうがん
献立: 麻婆冬瓜

ひ しょう とうがん
この日使用した冬瓜は160Kg!!

きんがく
金額にすると...

やく まん えん いじやう
約 3万円以上!

3まんえんあったら
なにができるかな?

みやこじま ゆた かんきやう たいせつ そだ とうがん おい とうがん そだ
宮古島の豊かな環境で大切に育てられた冬瓜です。美味しい冬瓜を育てて

くれたのうか 農家さん、無償提供していただいたおきなわけん のうりん すいさんぶ さま かんしや
農家さん、無償提供していただいた沖縄県農林水産部様に感謝しましょう。

また、今年度はさまざまな無償提供がまっています! 毎日の給食に感謝を忘れず、残さずしっかり食べましょう!

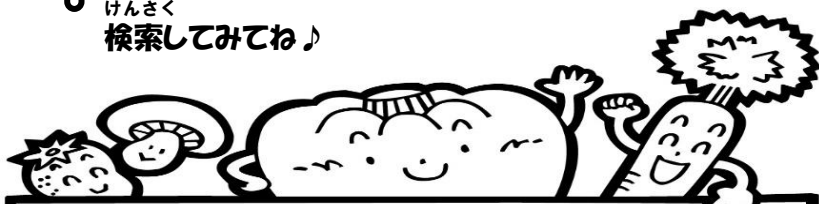
し
お知らせ♪♪

しょく こ けんこうてん
～食と子どもの健康展～

かいさい
オンライン開催

けんさく
検索してみてね♪

おきなわけんがっこうきやうしょくかい
【 沖縄県学校給食会 】



公開期間: 令和3年7月中旬～8月末

「沖縄県学校給食会」で検索

又は「QRコード



じばさんぶつ かつやう がっこうきやうしょく しょうかい
・地場産物を活用した学校給食レシピの紹介

しょく かん きやうしょく きやうしょく など(どうが)
・食に関するクイズ ・給食ができるまで、マンピカー給食ができるまで等(動画)

ないやうも きかい がっこうきやうしょく ふ
～内容盛りだくさんなので、この機会に学校給食について触れてみてください～



QRコード