

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 パナナ 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ギーを表示しています。

※除去食の対応アレルギーは下記の7品目です。除去食の提供はアレルギー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。

除去食対応アレルギー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、アレルギー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。月はじめで使用した日のみ、アレルギーを表示しています。その日以降は表示していませんが、アレルギーは同じです。

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。

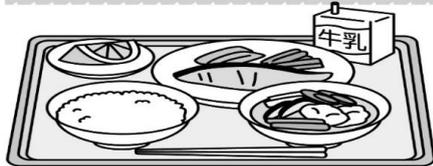
日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料
8日 (木) 小1年生 欠食	牛乳	牛乳			
	ゆかりごはん		米,麦		ゆかり
	イナムドゥチ	豚肉,白かまぼこ,甘口白みそ(大豆),白みそ(大豆)		イナムルチこんにゃく,椎茸,生姜,ねぎ	ポークパイオン(鶏肉,豚肉),花かつお,塩
	魚のシークワサーソースかけ	しいら	さとう,でん粉	シークワサー果汁	濃口醤油(小麦,大豆)
	塩昆布のあえもの	塩こんぶ(大豆,小麦),しらす干し	ごま油(ごま,大豆),さとう	人参,大根,キャベツ,きゅうり	うすろしょうゆ(大豆,小麦),酢(小麦)
	めでたい焼き		フチたい焼(小麦,大豆)		
お祝いいちごクレープ(中1のみ)		お祝いいちごクレープ(大豆)			
9日 (金)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	じゃが芋のみそ汁	油揚げ(大豆),わかめ,白みそ(大豆),麦みそ(大豆)	じゃがいも	たまねぎ,人参,ねぎ	花かつお,だし昆布,塩
	星のコロッケ	鶏肉,豚肉	じゃがいも,豚脂(豚肉),砂糖,パン粉,小麦粉,水あめ,でん粉,大豆油	たまねぎ	食塩
	野菜の甘酢和え	ツナ,ひじき,ちくわ	さとう	小松菜,きゅうり,白菜,大根,人参,もやし,シークワサー果汁	酢,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			
	バーガーパン		バーガーパン(小麦,乳,大豆)		
	ジュリエンヌスープ	無添加ベーコン(豚肉)	じゃがいも,オリーブ油	人参,たまねぎ,大根,セロリ,えのきたけ,パセリ缶	豚骨(豚肉),チキンブイヨン(鶏肉),白ワイン,こしょう,塩
	ハンバーグデミグラスソースかけ	ハンバーグ(鶏肉,豚肉,大豆)	さとう,でん粉		トマトケチャップ,デミグラスソース(小麦,鶏肉,豚肉),ウスターソース,濃口醤油
	さつまいもサラダ	無添加ハム(豚肉,大豆)	さつまいも,ノンエッグマヨネーズ,さとう	人参,きゅうり,あお豆(大豆)	カレー粉,酢,塩
13日 (火)	牛乳	牛乳			
	わかめごはん		米,麦		炊き込みわかめ
	冬瓜のすまし汁	鶏肉,白かまぼこ		えのきたけ,とうがん,人参,おろししょうが	花かつお,だし昆布,濃口醤油,酒,塩
	いわしの甘露煮	いわし	砂糖,水あめ,でん粉		しょうゆ(小麦,大豆),みりん,かつおぶしエキス,酢
	野菜のおかか和え	ツナ,糸けすり	さとう	小松菜,もやし,きゅうり,人参,コーン	濃口醤油,酢
14日 (水)	牛乳	牛乳			
	クファージュシー	豚肉,細切昆布,チキアギ(大豆),ひきわり大豆	米,麦,大豆油	人参,ねぎ,椎茸	花かつお,ボークブイヨン(鶏肉,豚肉),濃口醤油,うす口しょうゆ,本みりん,酒,塩
	くるま麩と鶏肉のナゲット	鶏肉	麩(小麦)	おろしにんにく	しょうゆ(小麦,大豆),こしょう
	梅肉和え	とりささみ(鶏肉),糸けすり	さとう	小松菜,人参,きゅうり,大根,梅肉(りんご,大豆)	酢,塩
15日 (木)	牛乳	牛乳			
	むぎごはん		米,麦		
	中華煮	豚肉,沖縄豆腐(大豆)	大豆油,でん粉,ごま油(ごま,大豆)	おろしにんにく,おろししょうが,人参,白菜,パクチョイ,糸こんにゃく,椎茸	花かつお,酒,濃口醤油,本みりん,オイスターソース,塩
	ギョーザ	豚肉	豚脂(豚肉),でん粉,砂糖,小麦粉	キャベツ,たまねぎ,にら,しょうがペースト	しょうゆ(小麦,大豆),食塩
	海藻サラダ	ツナ,ちくわ,わかめ,昆布,つのまた	さとう	人参,きゅうり,大根,コーン,シークワサー果汁,白きくらげ	濃口醤油,酢,塩
16日 (金) よい歯の日 献立	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	田舎汁	油揚げ(大豆),麦みそ(大豆),白みそ(大豆)	じゃがいも	人参,椎茸,大根,ねぎ	花かつお,だし昆布,酒,本みりん,塩
	魚の生姜焼き	さば	さとう	おろししょうが	濃口醤油,酒,本みりん
	ごぼうのマヨネーズ和え	ちくわ	ノンエッグマヨネーズ,さとう	小松菜,白菜,きゅうり,人参,ごぼう,切干大根	うす口しょうゆ,酢,塩
	おさつスティック		おさつスティック		

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			
	スパゲティナポリタン	豚肉,無添加ウインナー (豚肉)	スパゲティ(小麦),オ リーブ油,大豆油,さとう	たまねぎ,人参,ピーマン, しめじ,マッシュルーム, おろしにんにく	トマトケチャップ,トマトソース (大豆),トマトピューレ,ウス ターソース,こしょう,塩
	メンチカツ	豚肉,大豆粉(大豆)	パン粉(小麦,大豆),で ん粉,砂糖,大豆油	キャベツ,たまねぎ	食塩,チキンコンソメ(鶏肉,小麦, 大豆)
	コールスローサラダ	ミックスビーンズ	ノンエッグマヨネーズ, オリーブ油,さとう	人参,キャベツ,きゅうり, 大根	コーンクリーミードレッシング, 酢,塩
20日 (火)	牛乳	牛乳			
	チキンときのこのピラフ	鶏肉,無添加ベーコン (豚肉)	米,麦,大豆油	おろしにんにく,人参,た まねぎ,しめじ,マッシュ ルーム,コーン,パセリ缶	チキンブイヨン(鶏肉),白ワイ ン,塩,こしょう
	オムレツのデミ グラスソースかけ	鶏卵	でん粉,さとう		だし汁(小麦,大豆),食塩,トマトケ チャップ,デミグラスソース(小 麦,鶏肉,豚肉),ウスターソース,濃 口醤油,チキンブイヨン(鶏肉)
	かぼちゃサラダ	無添加ハム(豚肉,大 豆)	ノンエッグマヨネーズ, さとう	かぼちゃ,きゅうり,人参, あお豆(大豆)	酢,塩
21日 (水)	牛乳	牛乳			
	むぎごはん		米,麦		
	長ネギのみそ汁	油揚げ(大豆),わかめ, 麦みそ(大豆),白みそ (大豆)	里芋	もやし,人参,長ねぎ,小松 菜	花かつお,だし昆布,塩
	たくあん和え		さとう	千切たくあん(小麦,大 豆),切干大根,きゅうり,人 参,白菜,シークワサー 果汁	酢
	牛丼【具】	牛肉	さとう,大豆油	おろししょうが,たまね ぎ,人参,ピーマン,たけの こ,糸こんにゃく,椎茸	酒,濃口醤油,本みりん,塩,かつおだ し
22日 (木)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	豚肉と大根の煮つけ	豚肉,厚揚げ(大豆)	さとう,ごま油(ごま,大 豆)	おろししょうが,人参,大 根,糸こんにゃく,椎茸,絹 さや	花かつお,濃口醤油,酒,うす口しよ うゆ,本みりん,塩
	かぼちゃのそぼろ あんかけ	鶏ひき肉,ひきわり大豆	さとう,でん粉,大豆油	かぼちゃ,おろししよ うが	花かつお,濃口醤油,本みりん,酒
	菜の花の和え物	とりささみ(鶏肉)	さとう	菜の花,コーン,白菜,人参, きゅうり	うす口しょうゆ,酢
23日 (金) 美東小 欠食	牛乳	牛乳			
	コッペパン		コッペパン(小麦,乳,大 豆)		
	白花豆スープ	鶏肉,白いんげん豆,白花 豆&白いんげん豆ベース ト	じゃがいも,でん粉	たまねぎ,あお豆(大 豆),パセリ缶	ポークブイヨン(鶏肉,豚肉),チ キンブイヨン(鶏肉),塩,こしょ う
	アーサ入り白身魚フライ	ホキ,あおさ	パン粉(小麦),小麦粉, でん粉,大豆たんぱく,大 豆油		食塩
ブロッコリーサラダ		さとう,オリーブ油	ブロッコリー,きゅうり, 人参,大根,コーン,シー クワサー果汁	酢,塩,こしょう	

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	
26日 (月)	牛乳	牛乳				
	コーンピラフ	豚肉,無添加ウインナー(豚肉)	米,麦,大豆油	人参,たまねぎ,マッシュルーム,コーン,おろしにんにく,パセリ缶	チキンブイヨン(鶏肉),白ワイン,塩,こしょう	
	ガーリックチキン	鶏肉	オリーブ油	おろしにんにく,パセリ缶	塩,こしょう	
	フレンチサラダ	無添加ベーコン(豚肉)	オリーブ油,さとう	人参,大根,キャベツ,小松菜,きゅうり	フレンチドレッシング,酢,塩	
27日 (火)	牛乳	牛乳				
	ごはん		米			
	豚汁	豚肉,油揚げ(大豆),麦みそ(大豆),白みそ(大豆)	じゃがいも	たまねぎ,人参,こんにゃく,長ねぎ,ごぼう	花かつお,だし昆布,酒,本みりん	
	ししゃもフリッター	子持ちししゃも	小麦粉,でん粉,大豆油			
28日 (水)	牛乳	牛乳				
	ごはん		米			
	わかめスープ	鶏肉,絹ごし豆腐(大豆),わかめ	ごま油(ごま,大豆),でん粉	人参,とうがん,長ねぎ	豚骨(豚肉),うす口しょうゆ,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	
28日 (水)	泡瀬小 比屋根小 欠食	ハンウースー	無添加ハム(豚肉,大豆)	春雨,さとう,ごま油(ごま,大豆)	人参,きゅうり,コーン	濃口醤油,酢,塩
	30日 (金)	牛乳	牛乳			
		大豆入り炊き込みご飯	豚肉,大豆,油揚げ(大豆),ひじき	米,麦,大豆油	人参,ねぎ,ごぼう,椎茸	花かつお,うす口しょうゆ,本みりん,酒,塩
		厚焼き玉子	鶏卵	サラダ油(大豆),砂糖		かつお昆布だし,みりん,酢(小麦),醤油(小麦,大豆),塩
キャベツの和え物		チキアギ(大豆)	さとう	キャベツ,もやし,人参,大根,きゅうり	ゆかり,酢,塩	
くだもの				日向夏(予定)		

学校給食の役割 — 学校給食は「生きた教材」です。



学校給食は、学校で食べる“食事”ということだけでなく、栄養バランスのとれた豊かな食事で、成長期にある子どもたちの健康の増進、体位の向上を図ることはもちろん、将来にわたって健康な生活を送れるように、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための教材となるものです。

学校給食を通して学ぶこと

<p>1 楽しく会食すること</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食事のマナー ● 会食を通して人間関係を深める 	<p>2 健康によい食事のとり方</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 栄養バランスのよい食事 ● 日常の食事の大切さ <p>88% バランス</p>
<p>3 食事と安全・衛生</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 安全で衛生的な食事の準備や後片付け ● 食中毒予防 ● 自分の健康 	<p>4 食事環境の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食事にふさわしい環境づくり ● 衛生的な盛り付け ● 環境や資源に配慮
<p>5 食事と文化</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 郷土食や行事食 ● 地域の食料の生産・流通・消費 	<p>6 勤労と感謝</p> <ul style="list-style-type: none"> ● みんなで協力して自主的に活動 ● 感謝の気持ち