

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。
 ※高原幼稚園、比屋根幼稚園、美東幼稚園、泡瀬幼稚園は4月の給食提供はありません。

日	献立名	赤の食品 (おもに体をつくる もとなる)	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 整えるもとなる)	調味料
8日 (金)			小学校1年生 入学式		
11日 (月) 補食 給食	牛乳 ゆかりごはん 鶏肉の照り焼き いちごプリン	牛乳 鶏肉	米 水あめ,さとう いちごプリン ア レルゲン28品目 不使用		ゆかり 濃口醤油(小麦、大 豆),本みりん,おろしに んにく,おろししょうが
12日 (火) 補食 給食	牛乳 ごはん 油みそ さつま芋の天ぷら	牛乳 麦みそ(大豆), ツナ,豚肉,糸けず り	米 大豆油,さとう さつまいも天ぷら (小麦),大豆油	生姜,ねぎ	本みりん
13日 (水) 補食 給食	牛乳 わかめごはん 国産豚肉のコロッ ケ くだもの	牛乳 わかめ	米,大麦,さとう 国産豚肉のコロッ ケ(小麦、大豆、 豚肉),大豆油		塩 りんご 塩

日	献立名	赤の食品 (おもに体をつくる もとになる)	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 整えるもとになる)	調味料
14日 (木) 完全 給食 スター ト	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	とうふのみそ汁	油揚げ(大豆), 豆腐(大豆), みそ(大豆), 白 みそ(大豆)		人参,大根,ねぎ	花かつお,だし昆布,塩
	さばの塩麹焼き	さば			塩こうじ
	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,シークワー サー	酢,塩
15日 (金)	牛乳	牛乳			
	むぎごはん		米,大麦		
	肉じゃが	豚肉	じゃがいも,こん にゃく,さとう,大 豆油	人参,たまねぎ,グ リンピース,椎茸	濃口醤油,本みりん,酒,お ろししょうが,うす口 しょうゆ,花かつお,塩
	いわしの甘露煮	いわし甘露煮(小 麦,大豆)			
	大根とわかめの酢 の物	わかめ,しらす干 し	さとう	大根,人参,きゅう り,シークワー サー果汁	酢,塩
18日 (月)	牛乳	牛乳			
	クファージュシー	豚肉,昆布,チキア ギ(大豆),大豆	米,大麦,大豆油	人参,ねぎ,椎茸	ポークブイヨン(鶏肉, 豚肉),花かつお,濃口醬 油,うす口しょうゆ,本み りん,酒,塩
	チキアギ	野菜コロ天			
	パイン入りサラダ		さとう,オリーブ 油	きゅうり,キャベ ツ,人参,コーン,パ イナップル,シー クワーサー	酢,塩
19日 (火)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	中華もずくスープ	鶏肉,もずく	でん粉,ごま油	人参,とうがん,長 ねぎ,椎茸,生姜	豚骨(豚肉),チキンブ イヨン(鶏肉),うす口 しょうゆ,塩
	春巻き	春巻(小麦,大豆, 豚肉)	大豆油		
	バンウースー	無添加ハム(豚 肉,大豆)	春雨,さとう,ごま 油	人参,きゅうり, コーン	濃口醤油,酢,塩

日	献立名	赤の食品 (おもに体をつくる もとになる)	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 整えるもとになる)	調味料
20日 (水)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	豚肉と大根の煮つけ	豚肉,厚揚げ(大豆)	こんにゃく,さとう,ごま油	人参,大根,生姜,椎茸,あお豆(大豆)	濃口醤油,酒,花かつお,うす口しょうゆ,本みりん,塩
	さばのねぎあんかけ	さば	さとう,でん粉	長ねぎ	濃口醤油,本みりん,酒,おろししょうが,花かつお
タンカンドレッシングサラダ	ツナ	オリーブ油,さとう	きゅうり,小松菜,人参,キャベツ,大根	酢,タンカンドレッシング(小麦,大豆,セラチン),塩	
21日 (木)	牛乳	牛乳			
	ミートスパゲティ	豚肉,牛肉,豚レバー,大豆	スパゲティ(小麦),オリーブ油,大豆油,さとう	人参,たまねぎ,マッシュルーム,セロリー,ピーマン,トマト缶	おろしにんにく,ケチャップ,トマトピューレ,ミートソース(小麦,豚肉,大豆),ウスターソース
	まぐろやわらかカツ	県産まぐろフライ(小麦,大豆)	大豆油		
	コーンとブロッコリーのサラダ	ツナ	オリーブ油,さとう	きゅうり,人参,大根,ブロッコリー,コーン,シークワサー果汁	人参ドレッシング(オレンジ,大豆,りんご),酢
22日 (金)	牛乳	牛乳			
	むぎごはん		米,大麦		
	牛丼(具)	牛肉	こんにゃく,さとう,大豆油	たまねぎ,人参,ピーマン,たけのこ,椎茸	酒,おろししょうが,濃口醤油,本みりん,塩,花かつお
	里芋のみそ汁	油揚げ(大豆),麦みそ(大豆),白みそ(大豆)	里芋	大根,人参,小松菜,えのきたけ	花かつお,だし昆布,塩
	くだもの			(かんきつ類-清美みかんなど)	
25日 (月)	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,大麦,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
	キャベツの和え物	ちくわ	さとう	キャベツ,人参,大根,きゅうり	ゆかり,酢,塩
ししゃもフライ	子持ちししゃもフライ(小麦,大豆)	大豆油			

日	献立名	赤の食品 (おもに体をつくる もとになる)	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 整えるもとになる)	調味料
26日 (火)	牛乳	牛乳			
	むぎごはん		米,大麦		
	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,長 ねぎ,ごぼう	花かつお,だし昆布,酒,本 みりん
	パパイヤイリチー	ツナ,無添加ベー コン(豚肉),チ キアギ(大豆)	こんにゃく,大豆 油	パパイア,人参, キャベツ,たまね ぎ,にら	ポークブイヨン(鶏肉, 豚肉),濃口醤油,塩
豆腐の薬味ソース かけ	厚揚げ(大豆)	さとう,ごま油,で ん粉	長ねぎ	おろししょうが,濃口醬 油,酒,本みりん,酢	
27日 (水)	牛乳	牛乳			
	バーガーパン		バーガーパン(小 麦,乳,大豆)		
	ハンバーグ デミグラス ソースかけ	ハン バー ガ ー	ハンバーグ(大 豆,鶏肉,豚肉)	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),ウスターソース,濃 口醤油
	コールスロー サラダ			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,ご ぼう,コーン
ジュリエンスー 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,セロリー,えの きたけ	豚骨(豚肉),チキンブ イヨン(鶏肉),パセリ, 白ワイン,こしょう,塩	
28日 (木)	牛乳	牛乳			
	煮込みうどん	鶏肉,油揚げ(大 豆)	冷凍うどん(小 麦),さとう	はくさい,人参,長 ねぎ,椎茸,しょう が	花かつお,濃口醤油,本み りん,酒,塩
	ちくわのマヨネ ーズ焼き	ちくわ,脱脂粉乳 (乳),牛乳 (乳),生クリー ム(乳),青のり	ノンエッグマヨ ネーズ		
	塩昆布としらすの あえもの	塩こんぶ(大豆, 小麦),しらす干 し	ごま油,さとう	人参,大根,キャバ ツ,きゅうり	うす口しょうゆ,酢
沖縄パインゼリー		パインゼリー			

*揚げ物料理名(揚げ油の使用回数)

- 4月12日 さつま芋の天ぷら(①)
- 4月13日 国産豚肉のコロッケ(②)
- 4月19日 春巻き(③)
- 4月21日 まぐろやわらかカツ(④)
- 4月25日 ししゃもフライ(⑤廃油)



19日の中華もずくスープに使用している「もずく」はうるま市の会社「嘉保」さんより無償提供されたものです。



給食当番は1週間の交代制です。週末に給食着を持ち帰りますので、次に使うお子さんが気持ちよく着られるよう、洗濯とアイロンがけをお願いします。次の登校時に、忘れずに持たせてくださいね。エプロンや頭巾・帽子のサイズは体にあっているかな。ゴムはゆるんでいないかな。必要に応じてメンテナンスをお願いします。お子さんのお気に入りの特別な1着に変わります。

