

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。

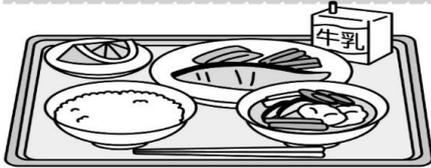
日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料
8日 (木) 小1年生 欠食	<p>小学校1年生 入学式</p>				
9日 (金) 補食 給食	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	星のコロッケ	鶏肉,豚肉	じゃがいも,豚脂(豚肉),砂糖,パン粉,小麦粉,水あめ,でん粉,大豆油	たまねぎ	食塩
お祝いいちごゼリー	豆乳(大豆) 大豆粉	砂糖,水あめ		いちご,いちご果汁	

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)		
	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
	くだもの			バナナ(予定)	
13日 (火)	牛乳	牛乳			
	わかめごはん		米,麦		炊き込みわかめ
	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
	くだもの			みかん(予定)	
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,ポークフィヨン(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)	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がけ	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,うす口しょうゆ,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,おろししょうが	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		
	パパイヤ炒め	ツナ,無添加ベーコン(豚肉),チキアギ(大豆),厚揚げ(大豆)	大豆油	パパイヤ,人参,たまねぎ,にら	ポークブイヨン(鶏肉,豚肉),濃口醤油,塩
28日 (水) 泡瀬小 比屋根小 欠食	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
	バンウースー	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) 高原小 欠食	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

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