

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 (おもに体をつくるものになる)	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のになる)	調味料
18日 (水)	牛乳	牛乳			
	チキンライス	鶏肉,無添加ベーコン(豚肉)	米,大麦,大豆油	人参,マッシュルーム,たまねぎ,ピーマン,トマトジュース	ケチャップ,塩,チキンブイヨン(鶏肉),パプリカ粉
	オムライス用玉子焼	オムライス用玉子焼(卵、大豆)			
	トマトケチャップ				トマトケチャップ
	●ゴーヤーのごま和え(ごま)	わかめ	ごま,さとう	ゴーヤー,きゅうり,人参,大根,シークワサー果汁	濃口醤油(小麦,大豆),酢(小麦),塩
	バナナ		バナナ		
19日 (木)	牛乳	牛乳			
	沖縄やきそば	豚肉,チキアギ(大豆)	沖縄そば(小麦・大豆),大豆油,ごま油	生姜,にんにく,人参,キャベツ,木くらげ,もやし,たまねぎ,にら	濃口醤油,ウスターソース,本みりん,塩
毎月19日は食育の日	かぼちゃの天ぷら		小麦粉,でん粉,さとう,大豆油	かぼちゃ	塩,ベーキングパウダー
	ブロッコリーのおかか和え	チキアギ(大豆),糸けずり	さとう	ブロッコリー,コーン,大根,白菜,人参	濃口醤油,酢
20日 (金)	牛乳	牛乳			
	ウンケージュシー	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,濃口醤油,うす口しょうゆ(小麦,大豆),本みりん,酒,塩
	野菜の甘酢和え	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
ウンケー	魚の花園やき	ホキ,チーズ(乳)	ノンエッグマヨネーズ	赤パプリカ,黄ピーマン,ピーマン	塩,こしょう

日	献立名	赤の食品 (おもに体をつくるものになる)	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のになる)	調味料
23日 (月)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米,大麦		
	沖縄みそ汁	豚肉,結び昆布,麦みそ(大豆)	こんにゃく	とうがん,人参,生姜,椎茸,ねぎ	花かつお,だし昆布,酒,塩
	芋もち	きな粉(大豆)	もち粉,白玉粉,紅いも又はさつまいも,さとう		水
	切干と野菜の炒めもの	豚肉,チキアギ(大豆)	大豆油	干切大根,人参,キャベツ,もやし,小松菜	濃口醤油,本みりん,塩
24日 (火) 幼稚園・小学校スタート	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米,大麦		
	夏野菜カレー	鶏レバー(鶏肉),豚肉,白花豆,白いんげん豆	大豆油,じゃがいも,小麦粉(小麦)	人参,たまねぎ,なす,ピーマン,にんにく,ブルーベリー	豚骨(豚肉),赤ワイン,トマトケチャップ,ウスターソース,カレー粉,カレールウ(小麦,大豆,鶏肉,牛肉),塩,マドラスカレー(小麦,大豆,りんご)
	フルーツ白玉		白玉だんご	みかん,黄桃(もも),洋なし,ぶどう,パイナップル,さくらんぼ	
	蒸しコーン			とうもろこし	
25日 (水) 県産お菓子魅力発見事業	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
	魚のみそ焼き	さわら,甘口白みそ(大豆)	さとう		塩,酒,本みりん,おろししょうが
	モーウイの和え物	ツナ	さとう	モーウイ,きゅうり,大根,ゴーヤー,人参,シークワサー果汁	うす口しょうゆ,酢,塩
	ひとくち黒糖		さとうきび		
26日 (木)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米,大麦		
	冬瓜のそぼろ煮	豚肉,一口チキアギ(大豆)	大豆油,じゃがいも,こんにゃく,さとう,でん粉	とうがん,人参,たまねぎ,絹さや,椎茸	濃口醤油,酒,本みりん,花かつお,塩
	ひじきふりかけ	ひじき,しらす干し,大豆,糸けずり,青のり	さとう,アーモンド		花かつお,濃口醤油,本みりん,ゆかり
	紅芋ごま団子		紅芋ペースト,もち粉,白ごま,さとう,白玉粉,ラード(豚肉,牛肉,大豆),大豆油		塩
27日 (金)	牛乳	牛乳			
	あみパン		あみパン(小麦,乳,大豆)		
	ミネストローネ	無添加ベーコン(豚肉)	ABCマカロニ(小麦),じゃがいも	人参,たまねぎ,トマト,セロリ,しめじ	豚骨(豚肉),チキンブイヨン(鶏肉),おろしにんにく,トマトピューレ,塩,こしょう
	チキンの香草やき	鶏肉	オリーブ油		塩,こしょう,おろしにんにく,バジル
	豆と野菜のサラダ	大豆,白いんげん豆,ツナ	さとう,オリーブ油	人参,あお豆(大豆),きゅうり,大根,コーン,シークワサー果汁	濃口醤油,酢,塩
	桑の実ジャム		グラニュー糖	桑の実,シークワサー果汁	
30日 (月)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	田舎汁	沖縄豆腐(大豆),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
	さばのシークワサーやき	さば	さとう	シークワサー果汁	濃口醤油,本みりん
	金平ごぼう	豚肉	大豆油,さとう,はちみつ,ごま油,こんにゃく	ごぼう,人参	濃口醤油,酒,本みりん,花かつお
	オレンジ(幼稚園・小学校のみ)			オレンジ	

日	献立名	赤の食品 (おもに体をつくるものになる)	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のになる)	調味料
31日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米,大麦		
	かしわ汁	鶏肉,油揚げ(大豆)		とうがん,人参,長ねぎ,ごぼう,椎茸	花かつお,だし昆布,うすしょうゆ,酒,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,濃口醤油,酒,本みりん,酢
	塩昆布のあえもの	塩こんぶ,しらす干し	ごま油,さとう	人参,大根,キャベツ,きゅうり	うすしょうゆ,酢

揚げ物料理名(揚げ油の使用回数)
 19日 南瓜天ぷら - 中学校のみ -
 (①)

24日のポークカレーは乳製品を使わないカレーです。