

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。
 - 9. オイスターソースにはかきエキスが含まれています。
- ※毎週木曜日は幼稚園欠食です。

日	献立名	赤の食品 <small>(おもに体をつくるものになる)</small>	黄の食品 <small>(おもにエネルギーのものになる)</small>	緑の食品 <small>(おもに体の調子を整えるものになる)</small>	調味料
1日 (水)	牛乳	牛乳			
	うどん(麺)	● かきあげうどん	うどん(小麦)		
	うどん(汁)		鶏肉	人参、えのきだけ、椎茸、長ねぎ	花かつお、だし昆布、濃口醤油(小麦、大豆)、本みりん、塩
	かき揚げ		国産野菜の野菜かき揚げ(小麦、大豆)、大豆油		
たんかんだレッシングサラダ	とりささみ(鶏肉)	オリーブ油、さとう	キャベツ、きゅうり、小松菜、人参、カリフラワー	酢(小麦)、たんかんだレッシング(小麦、大豆、ゼラチン)、塩	
2日 (木)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	イナムドゥチ	豚肉、黄かまぼこ、厚揚げ(大豆)、白みそ(大豆)、甘口白みそ(大豆)	こんにゃく	椎茸	豚骨(豚肉)、花かつお、塩
	スンシーイリチー	昆布、豚肉	大豆油	スンシー、切干大根、人参	ポークフィヨン(鶏肉、豚肉)、濃口醤油、本みりん、酒、塩、花かつお
県産卵の厚焼たまご	厚焼卵(卵、小麦、大豆)				
3日 (金)	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	ポークフィヨン(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
	まぐろの照り焼き	まぐろ	水あめ、さとう		濃口醤油、酒、本みりん、おろししょうが
	ババパイアとパインの和え物	無添加ハム(豚肉、大豆)	さとう	ババパイア、パイン、人参、きゅうり	うす口しょうゆ、酢、イタリアンドレッシング、塩
あまがし		あまがし			

6月2日は旧暦の5月4日(ユッカヌヒー)、6月3日は旧暦の5月5日(グングワチグニチ)になっています。沖縄の端午の節句です。
 この日には沖縄の各地でハーリーが行われ、会場ではおもちゃ市がたち並び、昔は年に一度だけその日に子どもの成長や健康を願って、親は子におもちゃを買ってあげたそうです。また、あまがしを作って火の神と仏壇に供える慣わしがあります。
 グングワチグニチの行事食として給食にも「あまがし」がです。沖縄の行事食を知り、ぜひ味わっていただきたいと思っています。



日	献立名	赤の食品	黄の食品	緑の食品	調味料
		(おもに体をつくるものになる)	(おもにエネルギーのものになる)	(おもに体の調子を整えるものになる)	
6日 (月)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	煮つけ	豚肉,厚揚げ(大豆),結び昆布	こんにゃく,さとう,大豆油	とうがん,人参,椎茸,さやいんげん,生姜	花かつお,うす口しょうゆ,濃口醤油,本みりん,酒,塩
	大豆と小魚の蜜がらめ	大豆,かたくちいわし	くるみ,さとう,水あめ		濃口醤油,本みりん,ゆかり
	くだもの			紅甘夏みかん(予定)	
7日 (火)	牛乳	牛乳			
	ジャンバラヤ	豚肉,無添加ウインナー(豚肉)	米,大麦,大豆油	人参,たまねぎ,赤パプリカ,マッシュルーム,グリーンピース,トマトジュース	ポークフィヨン(鶏肉,豚肉),トマトケチャップ,うす口しょうゆ,ウスターソース,白ワイン,チリパウダー,塩
	いかのみそマヨ焼き	いか,赤みそ(大豆),白みそ(大豆)	ノンエッグマヨネーズ,さとう		酒,本みりん
歯と口の健康週間	ビーンズサラダ	ひよこ豆,青えんどう豆,赤いんげん豆,ツナ	オリーブ油,さとう	キャベツ,人参,きゅうり,コーン,シークワサー果汁	濃口醤油,酢,塩
	8日 (水)	牛乳	牛乳		
歯と口の健康週間	ごはん		米		
	里芋のみそ汁	鶏肉,麦みそ(大豆),白みそ(大豆)	里芋	人参,とうがん,小松菜	花かつお,だし昆布,塩
	さんまの梅煮	さんまの梅煮(小麦,大豆)			
	かみかみごぼう炒め	牛肉	大豆油,さとう,ごま油,こんにゃく	ごぼう,ピーマン,人参,きくらげ	濃口醤油,酒,本みりん,塩,花かつお
9日 (木)	牛乳	牛乳			
	ラーメン(麺)		中華めん(小麦,大豆)		
	しょうゆラーメン(汁)	豚肉,なると(大豆),わかめ	ごま油	にんにく,生姜,もやし,長ねぎ,コーン,たけのこ	豚骨(豚肉),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
	国産豚肉のぎょうざ	国産豚肉の餃子(小麦,大豆,豚肉)			
	歯と口の健康週間	パンウースー	無添加ハム(豚肉,大豆)	春雨,さとう,ごま油	人参,きゅうり,きくらげ
カルフィッシュ	かたくちいわし	でんぷん,さとう,こめ粉			
10日 (金)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	へちまのみそ汁	沖縄豆腐(大豆),無添加ポーク(豚肉,鶏肉),麦みそ(大豆),白みそ(大豆)		へちま,人参,ねぎ	花かつお,だし昆布,塩
	歯と口の健康週間	鯖の塩焼き	さば		塩,酒
	角切り切干大根炒め	チキアギ(大豆),ツナ	大豆油,さとう	切干大根,からし菜,人参	ポークフィヨン(鶏肉,豚肉),濃口醤油,本みりん,塩,花かつお
13日 (月)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	牛丼の具	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
	泡瀬幼 泡瀬小 欠食	なめこ汁	沖縄豆腐(大豆),麦みそ(大豆),白みそ(大豆)	とうがん,人参,なめこ,ねぎ	花かつお,だし昆布,塩
	くだもの			バナナ(予定)	

歯と口の健康週間にちなんで、

『かみかみ(よくかんで食べる)料理とカルシウムの多い食品を意識して取り入れています』

6日:大豆と小魚の蜜がらめ

7日:いかのみそマヨ焼き

8日:かみかみごぼう炒め

9日:カルフィッシュ

10日:角切り切干大根炒め



日	献立名	赤の食品	黄の食品	緑の食品	調味料
		(おもに体をつくるものになる)	(おもにエネルギーのものになる)	(おもに体の調子を整えるものになる)	
14日 (火)	牛乳	牛乳			
	チキンライス	鶏肉	米,大麦,こめ油	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)
	かぼちゃひき肉フライ		国産カボチャひき肉フライ(小麦,大豆,豚肉),大豆油		
	アーモンド入りサラダ	無添加ハム(豚肉,大豆)	アーモンド,オリーブ油,さとう	きゅうり,人参,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,塩
15日 (水)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	さつま汁	豚肉,麦みそ(大豆),白みそ(大豆)	さつまいも	人参,しめじ,ごぼう,ねぎ	花かつお,塩
	五目煮	鶏肉,チキアギ(大豆)	こんにゃく,大豆油,さとう	人参,椎茸,とうがん,いんげん,生姜	花かつお,濃口醤油,本みりん,酒,塩
	魚の人参ソース焼き	ホキ	ノンエッグマヨネーズ	にんじん	塩
16日 (木)	牛乳	牛乳			
	きびごはん		米,もちぎび		
	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,グリーンピース,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
	納豆みそ	納豆(大豆),ツナ,糸けずり,麦みそ(大豆)	さとう,大豆油	ねぎ,生姜	本みりん
	青菜とひじきの梅酢和え	ひじき,チリメン,ちくわ	さとう	小松菜,きゅうり,もやし,人参,梅肉(大豆,りんご)	うす口しょうゆ,酢,塩
17日 (金)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	冬瓜汁	鶏肉		とうがん,人参,しめじ,小松菜,ねぎ,生姜	花かつお,だし昆布,うす口しょうゆ,酒,塩
	●ゴーヤー入りフーイリチー(卵)	卵,ツナ,無添加ベーコン(豚肉)	湿麩(小麦,大豆),大豆油	ゴーヤー,もやし,たまねぎ,人参,キャベツ	塩,濃口醤油
	まぐろのシークワサーソースがけ	まぐろ	さとう,でん粉	シークワサー果汁	塩,うす口しょうゆ,酢,本みりん
20日 (月)	牛乳	牛乳			
	むぎごはん		米,大麦		
	ポークカレー	豚肉,白花生,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,かぼちゃ,ピーマン,にんにく,ウーシパウダー,ブルー	豚骨(豚肉),ウスターソース,カレー粉,カレールウ(小麦,大豆,りんご),カレーフレーク(小麦,大豆,鶏肉,牛肉),塩
	福神和え			キャベツ,人参,福神漬	塩
	具入りオムレツ	エル・オムレツ(卵,小麦,大豆,ゼラチン)			
21日 (火)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	アーサ汁	アーサ,沖縄豆腐(大豆)		えのきたけ,とうがん,ねぎ	花かつお,だし昆布,うす口しょうゆ,濃口醤油,塩
	パパイアイリチー	ツナ,チキアギ(大豆)	大豆油	パパイア,キャベツ,人参,にら,きくらげ	ポークブイヨン(鶏肉,豚肉),濃口醤油,塩
	小いわしの梅香あげ	小いわし梅の香揚げ(小麦)	大豆油		



17日は食育の日によせて、沖縄県産の食材を多く取り入れています。

- ・冬瓜・しめじ・小松菜・ゴーヤー・ふ・キャベツ・まぐろ・シークワサー果汁
- ・鶏肉・牛乳が県産品の予定になっています。



日	献立名	赤の食品	黄の食品	緑の食品	調味料
		(おもに体をつくるものになる)	(おもにエネルギーのものになる)	(おもに体の調子を整えるものになる)	
22日 (水)	牛乳	牛乳			
	カンダバージュシー 	豚肉	米,大麦,大豆油	人参,とうがん,椎茸,カンダバー	豚骨(豚肉),花かつお,うす口しょうゆ,塩
	ふかし芋		さつまいも		
	タマナーチャンプルー	豚肉,厚揚げ(大豆)	大豆油	キャベツ,人参,にら,もやし	濃口醤油,塩
24日 (金)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	マーボー豆腐	豚肉,沖縄豆腐(大豆), 麦みそ(大豆),赤みそ(大豆)	大豆油,さとう,ごま油,でん粉	人参,たまねぎ,生姜,にんにく,にら,木くらげ,椎茸	豚骨(豚肉),テンメンジャン(小麦,大豆),トマトチャップ,オイスターソース(大豆),塩
	ポークしゅうまい	国産ポークしゅうまい(小麦,豚肉)			
フルーツナタデココ			みかん,甘夏みかん,黄桃(もも),パイナップル,ナタデココ,オレンジ果汁100%ジュース(オレンジ)		
27日 (月)	牛乳	牛乳			
	スパゲティナポリタン	無添加ベーコン(豚肉),無添加ウインナー(豚肉)	スパゲティ(小麦),大豆油,さとう	たまねぎ,人参,ピーマン,にんにく,マッシュルーム	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
	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,あお豆(大豆)	酢,塩
	鶏肉の照り焼き	鶏肉	水あめ,さとう		濃口醤油,本みりん,おろしにんにく,おろししょうが
スティックチーズ	チーズ(乳)				
28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,こんにゃく	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
	野菜炒め	無添加ポーク(豚肉,鶏肉)	大豆油	キャベツ,たまねぎ,もやし,人参,ピーマン	濃口醤油,オイスターソース(大豆),塩
いわしの生姜煮	いわし生姜煮(小麦,大豆)				
29日 (水)	牛乳	牛乳			
	大豆入り炊き込みごはん	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
	●れんこんの ごま和え(ごま)	とりささみ(鶏肉)	さとう,ねりごま,すりごま	小松菜,人参,れんこん,きゅうり,桜ちらし(小麦,大豆,鶏肉)	濃口醤油,酢,塩
レバー入りメンチカツ	レバー入りメンチカツ(豚肉・小麦・大豆)	大豆油			
30日 (木)	牛乳	牛乳			
	食パン		食パン(小麦,乳,大豆)		
	ツナサラダ(サンド用)	ツナ	ノンエッグマヨネーズ,さとう	たまねぎ,キャベツ,きゅうり	塩,こしょう
	ABCスープ	無添加ベーコン(豚肉),鶏むね肉,ひよこ豆,青えんどう豆,赤いんげん豆	じゃがいも,ごめ油,ABCマカロニ(小麦)	たまねぎ,人参,セロリー,トマト缶	パセリ,おろしにんにく,豚骨(豚肉),ローリエ,チキンブイヨン(鶏肉),トマトソース(大豆),トマトケチャップ,塩,こしょう
アスパラガスとしめじのソテー	無添加ベーコン(豚肉)	大豆油	グリーンアスパラ,人参,しめじ,たまねぎ	おろしにんにく,濃口醤油,塩,こしょう	

《 揚げ物料理名(揚げ油の使用回数) 》

6月1日かき揚げ(①)

6月21日小いわし梅の香揚げ(③)

6月14日かぼちゃアーモンドフライ(②) 6月29日レバー入りメンチカツ(④)



