

※材料の都合により献立や食材を変更することがあります。

食物アレルギーをお持ちのご家庭へ この献立は、自己管理できるための献立です。必ず登校前に児童生徒が確認できるようにして下さい。

この献立表は、学校給食に使用される食品、調味料を表示したものです。

※調味料・加工食品等のアレルギー表示については、

別紙『学校給食調味料・加工食品一覧表』で確認ください。

1. 学校給食予定献立表(食物アレルギー詳細を含む)には、食品表示法で定められた28品目を表示します。

●特定原材料7品目 卵 乳 小麦 そば 落花生(ピーナッツ) えび かに

●特定原材料に準ずる21品目

あわび いか いくら 鮭 さば 大豆 ごま くるみ カシューナッツ 豚肉 牛肉 鶏肉 ゼラチン りんご バナナ もも オレンジ キウイフルーツ 松茸 山芋 アーモンド

年 組 氏名

2. 調味場での揚げ油は、3~4回続けて使用することがあります。

3. 貝類(あさり等)、小魚類(ササガ、しらす・カキ等)、

えび・かに・いか等が混入するおそれがあります。

海藻類(もずく・アサ・のり等)、煮干し(だしには、原材料に

4. ハムやベーコン、ウインナーは乳・卵不使用、無添加です。

5. マヨネーズは卵不使用。

6. 練り製品(かまぼこ・チキキ等)は卵不使用。

日	曜日	行事食 欠食	こんだて	おもな材料と体内での動き			調味料 特定原材料7品目 特定原材料に準ずる27 品目を使用する調味料
				あかのグループ おもに体をつくる もとなる食品	きいろのグループ おもにエネルギーの もとなる食品	みどりのグループ おもに体の調子を 整えるもとなる食品	
6	木	幼稚園	黒米ごはん まぐろのてりやき 五目なます おそう煮	まぐろ こんぶ、油あげ とり肉、カステラかまぼこ	黒米、米 三温糖、ノンエッグマヨネーズ 三温糖 もち	だいこん、にんじん、きゅうり、寒天 だいこん、しいたけ、にんじん、ほうれんそう	しょうゆ、 酢 しょうゆ
7	金	春の七草	うちな~七草がゆ お煮しめ かぼちゃの天ぷら シークワーサーゼリー	とり肉、がんも 豆乳	米、麦 里芋、三温糖 小麦粉、大豆油 砂糖	だいこん、さんとうさい、ふだんそう、ほうれんそ う、からしな、だいこん葉、キャベツ だいこん、にんじん、ピックリジャンボ、こんにゃ く、れんこん かぼちゃ シークワーサー果汁	しょうゆ、 しょうゆ
11	火	鏡開き	すきやきうどん 豚肉とジャンボインゲン炒め みたらしだんご	ぶた肉、牛肉 ぶた肉	うどん、三温糖、大豆油 大豆油、ごま油 もち、三温糖、水あめ、でん粉	はくさい、長ねぎ、ほうれんそう、にんじん、たまね ぎ、しいたけ ピックリジャンボ、たまねぎ、にんじん、きくらげ、 たけのこ	しょうゆ、 しょうゆ、 しょうゆ
12	水		麦ごはん 白菜と鶏肉のあんかけ丼 ごぼう煮のりチップ じゃがいものみそ汁	とり肉 あおのり 油あげ、みそ	米、麦 大豆油、三温糖、でん粉 小麦粉、大豆油 じゃがいも	はくさい、たまねぎ、にんじん、しいたけ、しめじ、こ まつな ごぼう たまねぎ、こまつな、えのきたけ	しょうゆ、 しょうゆ、 煮干しだし
13	木	幼稚園	コッパン チリドッグ 冬野菜サラダ クラムチャウダー	ウインナー、ぶた肉、大豆、レンズ あさり、とり肉、レンズ豆	給食パン 三温糖、大豆油 三温糖 麦、じゃがいも、小麦粉、こめ油、大豆油	たまねぎ、にんじん きゅうり、だいこん、キャベツ、にんじん たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、パセリ	ウスターソース、デミグラスソース しょうゆ、タンカンドレッシング チキンブイオン
14	金		麦ごはん 厚揚げのオイスターソース炒め 大学芋 中華つくねスープ	ぶた肉、厚揚げ つくね	米、麦 大豆油、三温糖、でん粉 さつまいも、大豆油、三温糖、水あめ、で ん粉、ごま でん粉	はくさい、にんじん、たけのこ、たまねぎ、こまつな えのきたけ、きくらげ、寒天、たまねぎ、キャベツ、に んじん、にら	しょうゆ、 しょうゆ、 しょうゆ
17	月	屋良幼・ 屋良小	麦ごはん 酢魚 卵スープ 果物	ホキ たまご	米、麦 小麦粉、でん粉、大豆油、三温糖 でん粉	にんじん、たまねぎ、たけのこ、赤ピーマン、ピーマ ン、しいたけ、トマト、ゆんご、パイン缶 きくらげ、チンゲン菜、コーン、たまねぎ みかん	しょうゆ、酢 しょうゆ、 煮干しだし、しょうゆ
18	火		麦ごはん チキンカレー 大根とブロッコリーのハニーサラダ	とり肉 大根とブロッコリーのハニーサラダ	米、麦 じゃがいも、小麦粉、こめ油、三温糖、大 豆油 オリーブ油、はちみつ、三温糖	たまねぎ、にんじん、ピーマン、かぼちゃ だいこん、ブロッコリー、キャベツ、にんじん	カレールウ、チャツネ、しょうゆ、ウ スターソース 酢
19	水	食育の日 青少年セン ター	麦ごはん チリンドロン キャロットサラダ ポルダルサ	とり肉、ハム、ひよこ豆 ホキ	米、麦 三温糖、オリーブ油、大豆油、でん粉 アーモンド、にんじん、ドレッシング、 オリーブ油、三温糖、はちみつ じゃがいも、オリーブ油	たまねぎ、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、にん じん、トマト、エリンギ にんじん、キャベツ、レモン果汁 長ねぎ、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム	しょうゆ、チキンブイオン 酢 チキンブイオン
20	木	幼稚園	麦ごはん じゃがいもとキムチの煮物 千切大根のごま和え 納豆	ぶた肉 糸けすり なっとう	米、麦 じゃがいも、はるさめ、三温糖 ごま、ノンエッグマヨネーズ、三温糖	にんじん、たまねぎ、にら、はくさい、白菜キムチ 干しだいこん、にんじん、こまつな、きゅうり、ご ぼう	しょうゆ、 しょうゆ、 しょうゆ、 しょうゆ
21	金		バーガーハウスパン ハンバーグのソースかけ キャベツのサラダ スライスチーズ ポトフ	ハンバーグ、みそ、豆乳 チーズ ウインナー	給食パン 三温糖、でん粉 ノンエッグマヨネーズ、三温糖 じゃがいも、三温糖	たまねぎ キャベツ、きゅうり、コーン、にんじん ブロッコリー、カリフラワー、たまねぎ、にんじん、 だいこん、マッシュルーム、はくさい	トマトソース 酢 チキンブイオン、しょうゆ
24	月	学校給食 週間	麦ごはん ミソダレ ほうれん草のごま和え 魚汁	ぶた肉 赤魚、とうふ、みそ	米、麦 三温糖、ごま ごま、三温糖	ほうれんそう、きゅうり、もやし だいこん、からしな	しょうゆ しょうゆ、酢 煮干しだし、しょうゆ
25	火		クワージーシューシー 大根のウサチ アーサ汁 ムーチー	ぶた肉、チキアギ、ひじき とうふ、あおさ	米、麦、三温糖、大豆油 三温糖 紅芋、もち米、三温糖	にんじん、こんにゃく だいこん、もやし、こまつな、にんじん とうがん	しょうゆ、 しょうゆ、 しょうゆ、 煮干しだし、しょうゆ
26	水		油縄そば 千切りイリチー もすくかき揚げ	ぶた肉、かまぼこ こんぶ、ぶた肉、カステラかまぼこ もすく、ちくわ	油縄そば、三温糖 三温糖、大豆油 小麦粉、でん粉、大豆油	ねぎ 干しだいこん、こんにゃく たまねぎ、にんじん、きくらげ	煮干しだし、しょうゆ しょうゆ、
27	木	県産お菓子の 魅力発信 事業 幼稚園	麦ごはん もすく丼 うちな~みそ汁 果物 塩ちんすこう	もすく、ぶた肉 とうふ、ぶた肉、みそ	米、麦 三温糖、大豆油、でん粉 小麦粉、ラード、砂糖	にんじん、たまねぎ、コーン、赤ピーマン、黄ピーマ とうがん、にんじん、こんにゃく、もやし、こまつな みかん	しょうゆ、 しょうゆ、 煮干しだし、しょうゆ
28	金		麦ごはん ヌンクー小 魚天ぷら クーリジシ	ぶた肉、チキアギ、油あげ まぐろ、豆乳 ぶた肉、たまご、油あげ	米、麦 三温糖、大豆油 小麦粉、大豆油	だいこん、にんじん、からしな、グリーンピース、し いたけ しいたけ、きくらげ、とうがん	しょうゆ しょうゆ
31	月		麦ごはん ピーフストロガノフ フルーツミックス	牛肉、豆乳	米、麦 小麦粉、こめ油、大豆油	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、パセリ みかん缶、黄桃缶、アロエ、ナタデココ、カクテルゼ リー	ウスターソース、デミグラスソース