



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 (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 |
|------------------|---------------|--------------------|---------------------|--------------------------------------|---|
| 5日 (水) | ぎゅうにゅう牛乳 | 牛乳 | | | |
| | ごはん | | 米 | | |
| | お雑煮 | 鶏肉 なんと(大豆) | 白玉団子 | しいたけ にんじん だいこん 小松菜 | かつお節 塩 みりん だし昆布 薄口しょうゆ(小麦、大豆) |
| | こはく紅白なます | | 三温糖 | 大根 べつたら漬 にんじん | 塩 特濃酢(小麦) |
| | さんまのおかか煮 | さんま かつお削り節 | 水あめ でん粉 砂糖 | 生姜 | しょうゆ 酢 塩 魚エキス(さば) |
| 6日 (木) | ぎゅうにゅう牛乳 | 牛乳 | | | |
| | ごはん | | 米 | | |
| | わかめスープ | わかめ 絹ごし豆腐(大豆) | ごま油 | しいたけ 長ねぎ | 塩 しょうゆ 豚骨 |
| | タコスミート | 牛肉 豚肉 大豆 | 三温糖 大豆油 | たまねぎ にんじん ピーマン にんにく | 赤ワイン ケチャップ トマトソース(大豆) パプリカ粉 ウスターソース チリパウダー |
| | タコスサラダ | | | キャベツ | |
| スライスチーズ | チーズ(乳) | | | | |
| 7日 (金) | ぎゅうにゅう牛乳 | 牛乳 | | | |
| | 七草がゆ | ツナ | 米 大豆油 | 白菜 にんじん かぶ ほうれんそう 山東菜 大根葉 しいたけ | 薄口しょうゆ 塩 みりん かつお節 チキンブイヨン(鶏肉) |
| | グンポーイリチー | 豚肉 白みそ(大豆) | 大豆油 三温糖 | ごぼう こんにゃく 島人参 | かつお節 塩 |
| 七草の 日によ せて | きいろいも黄色芋のごま和え | | 黄色芋 三温糖 白ごま すりごま | | しょうゆ |

| 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 |
|---------------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------------------------|---|-----------------------------------|
| 11日 (火) 鏡開き によせて | ぎゅうにゅう 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | にこ 煮込みうどん | 豚肉 油揚げ(大豆) | うどん(小麦) 三温糖 | 白菜 小松菜 しいたけ にんじん 長ねぎ 生姜 | しょうゆ みりん 酒 塩 かつお節 |
| | ぜんざい | 金時豆 | 麦 白玉団子 黒砂糖 グラニュー糖 三温糖 | | 塩 |
| | あ かき揚げ | 大豆 | 小麦粉 大豆油 パーム油 ベーキングパウダー | たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく | 塩 |
| 12日 (水) | ぎゅうにゅう 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | なかよしパン | | なかよしパン(小麦、 乳、大豆) | | |
| | ヌードルスープ | 鶏肉 | スパゲッティ(小麦) | たまねぎ キャベツ にんじん セロリ マッシュルーム パセリ | 塩 こしょう 豚骨 |
| | チリコンカン | 豚肉 牛肉 白いんげん豆 | 三温糖 大豆油 | たまねぎ にんにく | ケチャップ 塩 チリパウダー ウスターソース カレー粉 |
| | いちご | | いちご | | |
| 13日 (木) | ぎゅうにゅう 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | ごはん | | 米 | | |
| | どうふ ゆし豆腐 | ゆし豆腐(大豆) | | ねぎ | 薄口しょうゆ 塩 かつお節 だし昆布 |
| | ぶたどん きのこ豚丼 | 豚肉 | 三温糖 大豆油 | たまねぎ ねぎ えのき しいたけ しめじ にんにく 生姜 | しょうゆ みりん 塩 酒 |
| くるまふ 車麩のナゲット | 鶏肉 麩(小麦) | なたね油 | にんにく | しょうゆ 塩 こしょう | |
| 14日 (金) | ぎゅうにゅう 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | クファージュシー | 豚肉 ひじき チキアギ(大豆) 油揚げ(大豆) | 米 麦 大豆油 | にんじん ごぼう しいたけ ねぎ | しょうゆ 酒 塩 かつお節 豚骨 |
| | ヌンクグラー | 豚肉 厚揚げ(大豆) | 大豆油 三温糖 | 大根 にんじん からし菜 しいたけ | しょうゆ みりん かつお節 |
| | サバのみそだれ | さば 甘口みそ(大豆) | 三温糖 ごま | 生姜 | みりん 酒 |
| 17日 (月) | ぎゅうにゅう 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | ごはん | | 米 | | |
| | とんじる 豚汁 | 豚肉 油揚げ(大豆) 麦みそ(大豆) | こんにゃく | だいこん にんじん 長ねぎ | かつお節 だし昆布 |
| | はくさい あ 白菜のゆず和え | 鶏肉 | 三温糖 | 白菜 大根 小松菜 にんじん ゆず シークワサー | 薄口しょうゆ 酢 |
| | わふうにくだんご 和風肉団子 | 鶏肉 豚肉 植物性たんぱく (大豆) | 豚脂 ごま 砂糖 植物油 加工でん粉 ぶどう糖果糖液糖 | ごぼう たまねぎ にんじん にんにく 生姜 なたね油 | みりん 小麦不使用しょうゆ 塩 酒 酢 りんごジュース |

| 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 |
|---|--|--|---|---|---|
| 18日 (火) | ぎゅうにゅう 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | くろまい 黒米ごはん | | 米 黒米 | | |
| | なかみじる 中身汁 | 豚中身 豚肉 | | こんにゃく しいたけ 生姜 ねぎ | しょうゆ みりん 酒 塩 かつお節 豚骨 |
| | クーフイリチー | 昆布 豚肉 | 三温糖 大豆油 | にんじん こんにゃく しいたけ | みりん しょうゆ かつお節 |
| | い イカ入りさつま揚げ | イカ たらすり身 ゼラチン 植物性たんぱく(大豆) | でん粉 砂糖 たん白加水分解物(小麦) 加工でん粉 | たまねぎ にんじん くわい れんこん たけのこ しょうが | しょうゆ 塩 こんぶエキス 香辛料(大豆) |
|  しお 塩ちんすこう <small>けんさん かしむしょうていきょう (県産お菓子無償提供)</small> | | | 小麦粉 上白糖 三温糖 ラード ショートニング ベーキングパウダー | | 塩 |
| 19日 (水) 絵本 献立 「ぼくん ちカレー ライス」 より | ぎゅうにゅう 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | ごはん | | 米 | | |
| | カレー  | 豚肉 白いんげん豆 | じゃがいも 黄色芋 大豆油 | にんじん たまねぎ ピーマン にんにく | リンゴピューレー 豚骨 カレー粉 チャツネ(りんご) ウスターソース カレールウ(小麦、大豆、 鶏肉、牛肉、豚肉) |
| | ふくしんあ 福神和え | | | にんじん きゅうり キャベツ 福神漬 | しょうゆ |
| ゆでたまご | たまご | | | | |
| 20日 (木) 安慶田 小6年 生欠食 | ぎゅうにゅう 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | ごもく 五目おこわ | 鶏肉 大豆 | 米 もち米 麦 大豆油 | ごぼう にんじん しいたけ ねぎ | かつお節 チキンブイヨン(鶏肉) しょうゆ みりん 塩 |
| | ●にんじんしりしり <small>(卵)</small> | たまご ツナ | 大豆油 | にんじん たまねぎ にら | 塩 しょうゆ |
| ひじきと野菜の豆腐揚げ | たまご 魚肉すり身 ひじき 大豆粉 | 植物油脂 砂糖 加工でん粉 | にんじん 枝豆(大豆) たまねぎ | 塩 | |
| 21日 (金) リクエスト 給食  | ぎゅうにゅう 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | おきなわ 沖縄そば <small>(めん)</small> | | 沖縄そば(小麦、大豆) | | |
| | おきなわ 沖縄そば <small>(スープ)</small> | 豚肉 かまぼこ | | しいたけ ねぎ 生姜 | みりん 酒 しょうゆ 豚骨 薄口しょうゆ かつお節 塩 |
| | とうふ 豆腐チャンプルー | ツナ 沖縄豆腐(大豆) | 大豆油 | キャベツ にんじん からし菜 もやし | 塩 しょうゆ |
| べにいも 紅芋コロッケ | 植物性たん白(大豆) | 紅芋 砂糖 もち粉 パン粉(小麦、大豆) 小麦粉 でん粉 大豆油 植物油脂(大豆) | とうもろこし | 塩 | |
| 24日 (月) 越来 幼. 山内 小. 安慶田 中欠食  韓国 料理 | ぎゅうにゅう 牛乳 | 牛乳 | | | |
| | ごま入りごはん | | 米 ごま油 ごま | | |
| | キンパの具 | 牛肉 赤みそ(大豆) | 大豆油 三温糖 ごま油 | たまねぎ もやし にんじん 小松菜 たくあん漬(小麦、大豆) にんにく 生姜 | しょうゆ みりん 豆板醤 |
| | てま 手巻きのり | のり | | | |
| | スンドゥブ | 豚肉 あさり ゆし豆腐(大豆) 白みそ(大豆) 麦みそ(大豆) | ごま油 | 白菜キムチ(大豆) えのき たまねぎ 長ねぎ にら | しょうゆ かつお節 |
| チチミ | たまご | 小麦粉 でん粉 米粉 植物油脂(大豆) 水あめ 加工でん粉 | にら たまねぎ にんじん | 塩 | |

★今日から全国学校給食週間です。

★今回は給食で世界旅行をテーマにしました。世界の食文化について理解を深めましょう。

| 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 |
|--|-----------------|---|-----------------------------------|---|--|
| 25日 (火) 中国料理  | ぎゅうにゅう牛乳 | 牛乳 | | | |
| | ●たご炊き込みチャーハン(卵) | ハム(豚肉、大豆) 錦糸たまご | 米 大豆油 ごま油 | にんじん たまねぎ ピーマン | 塩 しょうゆ かつお節 こしょう |
| | バンウースー | ハム(豚肉、大豆) | 春雨 三温糖 ごま油 | にんじん きゅうり コーン | しょうゆ 酢 塩 |
| 26日 (水) フランス料理  | ぎゅうにゅう牛乳 | 牛乳 | | | |
| | コッペパン | | コッペパン(小麦、乳、大豆) | | |
| | ポトフ | 鶏肉 ウインナー(豚肉) | じゃがいも 大豆油 | にんじん たまねぎ 白菜 パセリ | 塩 こしょう 豚骨 チキンブイヨン(鶏肉) |
| | パインジャム | | マーマレード 三温糖 グラニュー糖 でん粉 | パイン レモン | リンゴピューレー |
| | さかな魚のラビコットソース | ホキ | 三温糖 オリーブ油 | たまねぎ レモン 黄ピーマン 緑ピーマン 赤ピーマン | 塩 酢 こしょう |
| 27日 (木) イタリア料理  | ぎゅうにゅう牛乳 | 牛乳 | | | |
| | ボンゴレピアンコ | あさり ベーコン(豚肉) | スパゲティ(小麦) オリーブ油 | キャベツ たまねぎ にんじん にんにく マッシュルーム | 塩 こしょう 白ワイン 薄口しょうゆ |
| | ハニーマスタードサラダ | ハム(豚肉、大豆) | オリーブ油 三温糖 はちみつ | キャベツ きゅうり にんじん コーン | 粒マスタード りんご酢 塩 |
| | わかさぎフリッター | わかさぎ 沖アミ アオサ | 小麦粉 大豆油 でん粉 砂糖 米粉 ベーキングパウダー | | しょうゆ 塩 |
| 28日 (金) スペイン料理  | ぎゅうにゅう牛乳 | 牛乳 | | | |
| | ●パエリア(えび、イカ) | えび イカ ベーコン(豚肉) ウインナー(豚肉) | 米 麦 オリーブ油 大豆油 | にんにく たまねぎ にんじん 赤ピーマン グリーンピース マッシュルーム | 白ワイン 塩 こしょう カレー粉 うっちゃん粉 しょうゆ チキンブイヨン(鶏肉) |
| | マセドニア | | | パイン 黄桃(もも) りんご みかん | オレンジジュース |
| | スペイン風オムレツ | たまご 鶏肉 | フライドポテト でん粉 砂糖 ひまわり油 | ほうれん草 たまねぎ | 酢 塩 こしょう |
| 31日 (月) | ぎゅうにゅう牛乳 | 牛乳 | | | |
| | ごはん | | 米 | | |
| | にく肉じゃが | 豚肉 | じゃがいも 三温糖 大豆油 | たまねぎ にんじん いんげん こんにゃく しいたけ 生姜 | かつお節 しょうゆ みりん 酒 塩 |
| | てつく手作りふりかけ | しらす干し 大豆 糸けすり 青のり | 三温糖 | | みりん ゆかり |
| | さかなはなぞの魚の花園焼き | ホキ チーズ(乳) | ノンエッグマヨネーズ | 赤ピーマン たまねぎ ブロッコリー | 塩 こしょう |
| しゆりべにか朱里紅果(県産お菓子無償提供) | たまご 練乳(乳) 大豆 | 紅芋ペースト 砂糖 マルトース 水あめ マーガリン(乳) 加工でん粉 | | | |



今年の学校給食週間のテーマは『給食で世界の料理について知ろう』です



今年(ことし)は世界のウチナンチュ大会(たいかい)が開催(かいさい)されます。それに先駆け(さきがけ)、学校給食(がっこうきゅうしょく)で世界の料理(りょうり)について学び(まな)、異文化(いぶんか)や世界の多様な価値観(たふ様なたかじかん)に対する理解(りかい)を深めることを目的(もくてき)に、学校給食週間(がっこうきゅうしょくしゅうかん)では世界の料理(りょうり)を提供(ていきょう)します。

全国学校給食週間

戦後(せんご)後、子ども達の栄養状態(えいようじょうたい)を改善(かいぜん)するために、アメリカのLALA団体(だんたい)からの援助物資(えんじょぶつし)で学校給食(がっこうきゅうしょく)が再開(さいかい)されることになりました。昭和21年(しょうわ)12月(ねん)24日(がつ)を「学校給食感謝の日(がっこうきゅうしょくかんしゃのひ)」とすることが定められました。昭和25年(しょうわ)度からは冬休み(ふゆやす)と重ならない1月(がつ)24日(にち)～30日(にち)の1週間(しゅうかん)を「全国学校給食週間(ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん)」とし、学校給食(がっこうきゅうしょく)の意義(いぎ)や役割(やくわり)について理解(りかい)や関心(かんしん)を高めることなどを目的(もくてき)に、毎年(まいとし)全国(ぜんこく)でさまざまな行事(ぎょうじ)が行われ(おこな)れます。