

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
9日 (金) 補食 給食	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	魚のみそマヨ焼	さわら 赤みそ(大豆) 白みそ(大豆)	ノンエッグマヨネーズ		塩
	お祝いいちごゼリー	豆乳(大豆) 大豆粉	砂糖 ぶどう糖 植物油 脂 水あめ	いちご	いちご果汁(濃縮還元) 乳化剤 (大豆)
12日 (月) 補食 給食	牛乳	牛乳			
	五目ごはん	鶏肉 ひじき 油揚げ (大豆)	米 麦 大豆油	しいたけ ごぼう にん じん ねぎ	しょうゆ みりん 料理酒 塩 かつお節
	魚の西京焼き	さば 甘口みそ(大豆)	三温糖		みりん 料理酒 おろししょうが
	さつまポテト		さつまいも 砂糖 植物 油脂 ぶどう糖果糖液糖 水あめ		食塩 みりん

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
13日 (火) 補食 給食	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	豆腐の生姜あんかけ	厚揚げ(大豆)	三温糖 でん粉		おろししょうが 薄口しょうゆ みりん かつお節
	日向夏1/4個			日向夏	
14日 (水)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	キーマカレー	牛肉 豚肉 豚レバー 大豆	じゃがいも	にんじん たまねぎ ピーマン にんにく ト マト	カレールウ(小麦、大豆、鶏肉、 牛肉、豚肉) カレー粉 ウス ターソース とんかつソース(り んご) ケチャップ チャ ツネ(りんご) 塩 赤ワイン
	大根のおかか和え	ちくわ 糸けすり	三温糖	大根 きゅうり	しょうゆ みりん
★完全 給食開始	りんご(1/8こ)			りんご	塩
15日 (木)	牛乳	牛乳			
	沖縄そば(めん)		沖縄そば(小麦、大豆)		
	野菜そばの汁	豚肉 チキアギ(大豆)		キャベツ にんじん も やし ねぎ 生姜 しい たけ	しょうゆ 薄口しょうゆ 塩 み りん 料理酒 豚骨 かつお節
	白菜のゆず和え	鶏肉	三温糖	白菜 大根 にんじん	薄口しょうゆ 酢(小麦) シー クァーサー果汁
	チキアギ	魚すり身	砂糖 でん粉 なたね油	キャベツ にんじん た まねぎ	塩
	みかんゼリー		果糖 砂糖 ぶどう糖 水あめ		みかん果汁
16日 (金)	牛乳	牛乳			
	ミートスパゲティ	牛肉 豚肉 豚レバー	スパゲティ(小麦) 三 温糖 大豆油	にんじん たまねぎ ピーマン にんにく マッシュルーム	トマトピューレー ケチャップ ウスターソース こしょう 塩 ポークパイオン(鶏肉、豚肉)
	チキンマヨサラダ	鶏肉	ノンエッグマヨネーズ	キャベツ にんじん きゅうり コーン	フレンチドレッシング
	鶏の照り焼き	鶏肉	三温糖		料理酒 みりん しょうゆ 塩 おろしにんにく おろししょうが
19日 (月)	牛乳	牛乳			
	中華めん		中華めん(小麦、大豆)		
	醤油ラーメン	豚肉 わかめ なんと	ごま油	もやし 長ねぎ コーン 生姜 にんにく	しょうゆ 薄口しょうゆ 塩 豚 骨 かつお節
	豚キムチ炒め	豚肉 厚揚げ(大豆)	三温糖 大豆油	キャベツ にんじん に ら 白菜キムチ(大豆)	しょうゆ 塩
	魚の塩焼き	さば			塩
20日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	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
	千切りイリチー	昆布 豚肉 チキアギ (大豆)	三温糖 大豆油	切干大根 にんじん こ んにゃく しいたけ	みりん しょうゆ かつお節
	納豆みそ	納豆(大豆) ツナ 糸 けすり 麦みそ(大豆)	三温糖 大豆油	生姜 ねぎ	みりん

野菜
そ
ば



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
21日 (水)	牛乳	牛乳			
	コッペパン		コッペパン (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	ケチャップ ウスターソース おろしにんにく 塩 チリパウダー カレー粉
	魚のマヨネーズ焼き	ホキ	ノンエッグマヨネーズ		塩 こしょう 料理酒
22日 (木)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	じゃがいもキムチ	豚肉	じゃがいも 三温糖 大豆油	こんにゃく たまねぎ 白菜キムチ (大豆) にら にんじん しいたけ	みりん しょうゆ 料理酒 かつお節
	春雨サラダ	ハム (豚肉、大豆、鶏肉)	春雨 三温糖 ごま油	きゅうり にんじん	しょうゆ 酢
	ふかしいも		さつまいも		
23日 (金)	牛乳	牛乳			
	鶏ごぼう飯	鶏肉 油揚げ(大豆)	米 麦 大豆油	ごぼう にんじん しいたけ 長ねぎ	しょうゆ みりん 料理酒 塩 かつお節 豚骨
	もやし炒め	厚揚げ(大豆) 豚肉	大豆油	もやし にんじん にら	しょうゆ 塩
	魚の大根おろしかけ	さば	三温糖	大根	薄口しょうゆ みりん かつお節
26日 (月) 三月 ウマチ 一献立	牛乳	牛乳			
	クファージュシー	豚肉 ひじき 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 料理酒 塩 かつお節 豚骨
	豆腐チャンプルー	ツナ 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
	ウムクジアンダギー		紅芋 もち粉 三温糖 トレハロース 大豆油		
27日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	もずくのすまし汁	もずく 絹ごし豆腐(大豆)		ねぎ	かつお節 だし昆布 薄口しょうゆ 塩
	ビビンバ (肉みそ)	牛肉 豚肉 豚レバー 大豆 赤みそ (大豆)	三温糖 ごま油 大豆油	きくらげ 生姜 にんにく	しょうゆ みりん トウバンジャン
	ビビンバ (ナムル)		ごま油 三温糖	もやし 小松菜 にんじん	塩 しょうゆ 酢



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
28日 (水)	牛乳	牛乳			
	コッペパン		コッペパン (小麦、乳、大豆)		
	ジュリエンヌスープ	ベーコン (豚肉)	じゃがいも 大豆油	キャベツ たまねぎ にんじん	しょうゆ 塩 こしょう 豚骨
	マカロニのカントリー炒め	豚肉 牛肉 豚レバー 大豆	マカロニ (小麦) 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 カレー粉 ケチャップ トマトペースト ウスターソース 塩
	ウインナーのケチャップかけ	無添加ウインナー (豚肉)	三温糖 でん粉		トマト トマトソース (大豆) ケチャップ 塩 しょうゆ ウスターソース
チーズ	チーズ (乳)				
30日 (金)	牛乳	牛乳			
	カレーうどん	豚肉 なたと 油揚げ (大豆)	うどん (小麦)	にんじん たまねぎ キャベツ 長ねぎ しいたけ	カレールウ (小麦、大豆、鶏肉、牛肉、豚肉) カレー粉 塩 かつお節
	切り干し大根のはりはり漬け	ハム (豚肉、大豆、鶏肉) しらす干し	三温糖	切干大根 きゅうり にんじん	しょうゆ 特濃酢 (小麦)
	レバーのピリ辛揚げ	豚レバー	小麦粉 でん粉 大豆油 三温糖		おろししょうが とんかつソース (りんご) ケチャップ トウバン ジャン
	バナナ (小学校)			バナナ	シークァーサー果汁
バナナ (中学校)			バナナ		

しん ねんせい みな にゅうがく

新1年生の皆さんご入学おめでとございます♪



しんにゅうせい にゅうがく
新入生のみなさんご入学おめでとございます。

はじ がっこうせいかつきたい ふあん おも
これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいだと思います。

こんねんど しんがた かんせんよぼうたいさく きゅうしょく おも
今年度も新型コロナウイルス感染予防対策をとりながらの給食になるかと思ひます。

みな あんしん きゅうしょくた きゅうしょく えいせいかんり てつてい
皆さんが安心して給食を食べられるよう、給食センターでも衛生管理を徹底し

こころ
心をこめておいしい給食づくりに務めていきたいと思ひます。

ねんかんよろ ねが
これから1年間宜しくお願ひします。

きゅうしょく いちどう
給食センター 一同

がっこう きゅうしょく

学校給食について

き
～こんなことに気をつけています！

<p>こんだて ・献立</p>	<p>ちいき しゅんしょくざいちゅうしん こくさん しょう 地域でとれる旬の食材を中心とし、なるべく国産のものを使用しています。 ぎょうじょくせかいりょうり ゆた こんだて こころ 行事食や世界の料理など、バラエティー豊かな献立づくりを心がけています。</p>
<p>えいよう ・栄養</p>	<p>もんぶかがくしょう がっこうきゅうしょくせつしゅきじゅん 文部科学省がさだめる「学校給食摂取基準」にもとづき、 いち ひつよう えいよう ぶん ていど 1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。</p>
<p>ちょうり ・調理</p>	<p>やさい くだもの じあえんそさん かいじょうあ 野菜や果物は次亜塩素酸ナトリウムで3回以上洗っています。 きほんてき なまた くだものいがい かねつちょうり 基本的には生で食べる果物以外はすべて加熱調理しています。</p>
<p>えいせい ・衛生</p>	<p>しょくざい おせん さぎょう つか わ 食材を汚染しないよう、作業ごとにエプロンの使い分けをしています。 ふく こんだて どうせんちゅうい さぎょう ※アレルギーの含む献立のときは動線に注意しながら作業しています。</p>