

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
2日 (月) こどもの日 献立	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん 		米		
	わかたけじる 若竹汁 	わかめ		たけのこ 長ねぎ えのき たけ	料理酒 薄口しょうゆ(小麦、大豆) 塩 かつお節
	ゆかり和え 	ちくわ 糸けすり	三温糖	キャベツ きゅうり もやし	ゆかり 特濃酢(小麦) 塩
コザ中 安中 欠食	きかなしょうがや 魚の生姜焼き	さば	三温糖	しょうが	しょうゆ(小麦、大豆) みりん 塩
	かしわもち	小豆	上新粉 砂糖 麦芽糖 水あめ	柏葉	塩
6日 (金) ゴーヤー の日献立 島小 欠食	ぎゅうにゅう 牛乳 	牛乳			
	むぎ 麦ごはん		米 麦		
	シカムドゥチ 	豚肉 黄色かまぼこ(大豆)		冬瓜 しいたけ こんにゃく ねぎ 生姜	かつお節 豚骨 塩 しょうゆ
	ゴーヤーチャンプルー	豚肉 厚揚げ(大豆) 糸 けすり	大豆油	ゴーヤー たまねぎ にんじん んにく しょうが	料理酒 しょうゆ 塩
もずく入り厚焼玉子 	たまご もずく	砂糖 サラダ油(大豆)		かつお昆布だし 酢 みりん しょうゆ 塩	
9日 (月) 幼稚園給 食開始	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	スパゲティナポリタン	ベーコン(豚肉)	スパゲティ(小麦) 三 温糖 大豆油	たまねぎ にんじん ピーマン マッシュル ーム にんにく	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 ポークフィヨン(鶏肉、豚肉)
	グリーンサラダ	ハム(豚肉、大豆)	三温糖	キャベツ きゅうり コーン シークワーサー 果汁	しょうゆ 酢(小麦) 塩
	ハンバーグ	鶏肉 豚肉	ラード でん粉 マッ シュポテト 砂糖 植物 油(大豆)	たまねぎ	ケチャップ 野菜ペースト 塩
	ぶどうゼリー		ぶどう果汁 ぶどう糖 砂糖 加工でん粉		

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のになる)	緑の食品 (おもに体の調子を整えるものになる)	調味料
10日 (火)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	むぎ 麦ごはん		米 麦		
	しる みそ汁	絹ごし豆腐(大豆) わかめ 赤みそ(大豆) 白みそ(大豆)		小松菜 ねぎ	かつお節
	ごもくに ひじきの五目煮	豚肉 チキアギ(大豆) ひじき 大豆	三温糖 大豆油	にんじん こんにゃく	しょうゆ みりん 塩 かつお節
	とり 鶏の照り焼き	鶏肉	三温糖	にんにく しょうが	料理酒 しょうゆ みりん 塩
11日 (水)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	とうがん 冬瓜のそぼろ汁	鶏ひき肉	大豆油 でん粉	冬瓜 たまねぎ にんじん えのきたけ ねぎ 生姜	薄口しょうゆ 塩 みりん かつお節
	あ もの 和え物	しらす干し ちくわ	三温糖 ごま油	ほうれん草 にんじん 白菜 きゅうり	しょうゆ 特濃酢 塩
	しょうがに いわしの生姜煮	いわし	砂糖 糖みつ 加工でん粉		しょうゆ 塩 しょうが汁
12日 (木) 沖縄 復帰 記念 献立	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	クファージュシー	豚肉 昆布 油揚げ(大豆) 白かまぼこ	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 ポークピュオン(鶏肉、豚肉)
	マーミナチャンプルー	厚揚げ(大豆) ツナ	大豆油	もやし キャベツ にんじん 小松菜	しょうゆ 塩
	いもてん さつま芋天ぷら		さつまいも 小麦粉 でん粉 なたね油 パーム油 大豆油		塩
13日 (金)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	あ 揚げパン ようちえん ちゅうがっこう (幼稚園・中学校)	きな粉(大豆)	コッペパン(小麦、乳、大豆) 大豆油 黒糖 三温糖 はったい粉		
	しょうがっこう コッペパン(小学校)		コッペパン(小麦、乳、大豆)		
	ミネストローネ	ベーコン(豚肉) 白いんげん豆	ABCマカロニ(小麦) じゃがいも	にんじん たまねぎ セロリ トマト にんにく ローレル	トマト缶 トマトピューレー 塩 こしょう 豚骨 チキンピュオン(鶏肉)
	イチゴミックスジャム しょうがっこう (小学校)		水あめ 砂糖	いちご りんご	
	やさしい 野菜サラダ	鶏肉	三温糖 オリーブ油	ブロッコリー カリフラワー にんじん	しょうゆ 酢 塩
16日 (月) 安幼 越來幼 安小 コザ中 欠食	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	むぎ 麦ごはん		米 麦		
	カレー	豚肉 白花豆 白いんげん豆	じゃがいも さつまいも 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(りんご) チャツネ(りんご) カレールウ(小麦、大豆、鶏肉、牛肉) 豚骨 ウスターソース カレー粉
	フルーツミックス		カクテルゼリー(大豆、もも、りんご)	みかん 黄桃(もも) パイン	
	カットコーン			コーン	
17日 (火)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	ちくげんに 筑前煮	鶏肉 ちくわ	里芋 三温糖 大豆油	大根 にんじん しいたけ ごぼう れんこん いんげん こんにゃく しょうが	しょうゆ みりん かつお節 塩
	アングانسー	豚肉 糸けすり 麦みそ(大豆)	三温糖	ねぎ しょうが	みりん 料理酒
	さかな しおこし 魚の塩麹やき	さば			塩麹
ようちえん ちゅうがっこう オレンジ(幼稚園・中学校)			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
18日 (水)	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	チャーハン	ハム(豚肉、大豆) 鶏肉	米 麦 大豆油	高菜漬(大豆) にんじん 小松菜 しいたけ	しょうゆ 料理酒 塩 かつお節
	●バンバンジーサラダ (ごま)	鶏肉 赤みそ(大豆)	ごま 三温糖 ごま油	大根 きゅうり にんじん キャベツ	しょうゆ 酢
	ぎょうざ	豚肉 鶏肉	ラード でん粉 砂糖 小麦粉 植物油脂(大豆)	キャベツ たまねぎ たら	しょうゆ 塩 しょうがペースト
	オレンジ(小学校)			オレンジ	
19日 (木)	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	あ揚げパン(小学校)	きな粉(大豆)	コッペパン(小麦、乳、大豆) 大豆油 黒糖 三温糖 はったい粉		
	コッペパン(中学校)		コッペパン(小麦、乳、大豆)		
	ポークビーンズ	豚肉 ウインナー(豚肉) ポークビーンズ(小麦、大豆、豚肉) 大豆	じゃがいも 三温糖 でん粉 大豆油	にんじん たまねぎ セロリ ピーマン マッシュルーム にんにく	ケチャップ トマトピューレー 塩 こしょう
	やさい野菜ソテー	ウインナー(豚肉)	大豆油	キャベツ たまねぎ にんじん コーン	しょうゆ 塩 こしょう
イチゴミックスジャム (中学校)		水あめ 砂糖	いちご りんご		
20日 (金) 島小 5年 欠食	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	わかめごはん		米		混ぜ込みわかめ
	とんじる豚汁	豚肉 油揚げ(大豆) 白みそ(大豆) 麦みそ(大豆)	里芋 こんにゃく	だいこん にんじん 長ねぎ	かつお節 だし昆布
	モーウイの梅肉和え	糸けすり	三温糖	モーウイ きゅうり 大根	梅肉(大豆 りんご) 酢 ゆかり
とうふ豆腐のきのこあんかけ	厚揚げ(大豆)	三温糖 でん粉	しめじ えのきたけ 長ねぎ しょうが	しょうゆ 塩 かつお節	
23日 (月) 島小 5年 コザ幼 欠食	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	オニオンスープ	ベーコン(豚肉)	じゃがいも	たまねぎ にんじん セロリ えのきたけ パセリ	薄口しょうゆ 塩 こしょう 豚骨 ポークフィヨン(鶏肉、豚肉)
	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) ウスターソース チリパウダー パプリカ粉 塩
タコライス用サラダ			キャベツ		
スライスチーズ	チーズ(乳)				
24日 (火) 琉球 料理	ぎゅうにゅう牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	おきなわふう 沖縄風みそ汁	豚肉 沖縄豆腐(大豆) 麦みそ(大豆)	じゃがいも	にんじん たまねぎ キャベツ もやし	かつお節
	にんじんしりしり	ツナ	麩(小麦、大豆) 大豆油	にんじん たまねぎ たら	塩 しょうゆ
	きびなごのから揚げ	きびなご	でん粉 大豆油		塩 カレー粉
ひゅうがなつ 日向夏(幼稚園・中 がっこう校)			日向夏		



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のになる)	緑の食品 (おもに体の調子を整えるものになる)	調味料
25日 (水)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	むぎ 麦ごはん		米 麦		
	まいぼーだいこん 麻婆大根	沖縄豆腐(大豆) 鶏ひき肉 豚肉 赤みそ(大豆)	三温糖 ごま油 でん粉	大根 にんじん たまねぎ ねぎ しいたけ たけのこ しょうが にんにく	テンメンジャン(小麦、大豆) 豆板醬 しょうゆ チキンブイオン(鶏肉) 塩
	●もやしのナムル(ごま)	しらす干し	ごま 三温糖 ごま油	もやし 小松菜 にんじん きゅうり にんにく しょうが	しょうゆ
	ショーロンポー	豚肉、鶏肉	でん粉 ラード 春雨 砂糖 小麦粉	たまねぎ キャベツ	しょうゆ 塩 かきエクス
ひゅうがなつ しょうがっこう 日向夏(小学校)			日向夏		
26日 (木)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	あみパン (からすのパンやさん)		あみパン(小麦、乳、大豆)		
	ベジタブルスープ	鶏肉	春雨 大豆油	キャベツ たまねぎ にんじん	薄口しょうゆ 塩 こしょう チキンブイオン(鶏肉) 豚骨
	かぼちゃサラダ	ハム(豚肉、大豆)	ノンエッグマヨネーズ 三温糖	かぼちゃ にんじん きゅうり あお豆(大豆)	酢 塩 こしょう カレー粉
チキンのマーマレード ^や 焼き	鶏肉	マーマレード 三温糖		白ワイン しょうゆ こしょう	
27日 (金)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	カレーピラフ	鶏肉	米 大豆油	たまねぎ にんじん ピーマン 赤ピーマン マッシュルーム にんにく	塩 しょうゆ こしょう チキンブイオン(鶏肉) カレー粉
	かいそう 海藻サラダ	わかめ 海藻ミックス ツナ	三温糖	大根 きゅうり	しょうゆ 特濃酢 塩
オムレツ	たまご 鶏肉	植物油脂(大豆) でん粉	たまねぎ	食塩 ケチャップ トマトピューレ	
30日 (月)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	むぎ 麦ごはん		米 麦		
	みそしる へちまの味噌汁	豚肉 厚揚げ(大豆) 赤みそ(大豆) 麦みそ(大豆)		へちま たまねぎ にんじん	かつお節
	きんぴらごぼう	豚肉	大豆油 三温糖	ごぼう こんにゃく にんじん いんげん	しょうゆ みりん 塩 かつお節
さかな 魚のみそマヨ焼	ほき 赤みそ(大豆) 白みそ(大豆)	ノンエッグマヨネーズ		塩	
31日 (火)	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	ちゅうか 中華コーンスープ	鶏肉 絹ごし豆腐(大豆)	春雨 でん粉	コーン にんじん ねぎ	しょうゆ 塩 こしょう 豚骨
	もずく ^{どんぐ} の貝	もずく 豚肉	大豆油 三温糖 でん粉	にんじん たまねぎ 小松菜 生姜	しょうゆ みりん 塩 ポークブイオン(鶏肉、豚肉) かつお節
だいがいも 大学芋		さつまいも 植物油脂 グラニュー糖 水あめ 麦芽糖 黒糖 大豆油			

しんねん ど はじ げつ す たら かんきょう な せいかつ
 新年度が始まり1か月が過ぎました。新しい環境には慣れてきましたか。生活リズムをくずさず、
 げんき す やす ひ はやお はやね あさ ころ
 元気に過ごすために、休みの日にも早起き、早寝、朝ごはんを心がけましょう。また、丈夫な骨を
 ぎゅうにゅう にゅうせいひん まいにち
 つくる牛乳や乳製品も毎日とるようにしてください。



こんげつ えほん こんだてしょうかい ~*~*~*~*~*~*~*



こんげつ えほん
 今月の絵本は「からすのパンやさん」(作・絵 かこ さとし)



いずみがもりのからすのまのパンやさんは、子どもたちの意見を参考に、すてきな形の

パンをどっさり焼きました。パンの種類は80種類以上！眺めているだけでも楽しくなる一冊です！

