

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
18日 (水) 1学期 後半 開始日	ショア(ストロベリー味)	ショア(乳)			
	麦ごはん		米 麦		
	夏野菜カレー	豚肉 白花豆&白いんげん豆ペースト	じゃがいも 小麦粉 乳 不使用マーガリン(大豆) 大豆油	にんじん たまねぎ トマト スッキーニ なす にんにく	リンゴピューレー カレー粉 カレールウ(小麦、大豆、鶏肉、牛肉、豚肉) マドラスカレー(小麦、大豆、りんご、牛肉、豚肉) 豚骨 ケチャップ ウスターソース 塩
	福神和え		三温糖	にんじん 大根 きゅうり キャベツ 福神漬(小麦、大豆)	しょうゆ(小麦、大豆) 特濃酢(小麦)
	オムレツ	卵	でん粉 植物油脂		だし汁(小麦、大豆) 食塩
	冷凍パイ			パイ	
19日 (木)	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
	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
	ホキのマスタード焼き	ホキ	ノンエッグマヨネーズ		マスタード 粒入りマスタード
	チョコジャム	マーシャルピンズ(大豆、乳)			

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
20日 (金)	牛乳	牛乳			
	ウンケーシューシー	豚肉 昆布 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 料理酒 塩 かつお節 ポークフィヨン (豚肉、鶏肉)
	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 小 松菜 もやし	塩 しょうゆ
旧盆 (ウン ケー) 献立	紅芋サーターアングギー	液卵 脱脂粉乳	紅いもペースト 小麦粉 三温糖 こめ油 大豆油		ベーキングパウダー
23日 (月)	牛乳	牛乳			
	うっちゃんライス	鶏肉 しらす干し	米 麦 大豆油	たまねぎ にんじん ご ぼう しいたけ	薄口しょうゆ (小麦、大豆) 料 理酒 みりん 塩 うっちゃん粉 かつお節
	アーモンドサラダ	鶏肉	細切りアーモンド 粉末 アーモンド 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 (小麦) 塩
	紅芋フィナンシェ	白花豆 & 白いんげん豆 ペースト 牛乳 液卵 脱脂粉乳	紅いもペースト 三温糖 バター (乳) 小麦粉		ベーキングパウダー 白ワイン
24日 (火)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	ハヤシライス	牛肉	小麦粉 乳不使用マーガ リン (大豆) 大豆油	たまねぎ にんじん マッシュルーム セロリ ピーマン	おろしにんにく ウスターソース 赤ワイン トマト缶 リンゴ ピューレー カレー粉 ハヤシル ウ (小麦、大豆、牛肉、豚肉) ケチャップ 豚骨
	コールスローサラダ		三温糖 オリーブ油	キャベツ きゅうり に んじん コーン	フレンチドレッシング 特濃酢 塩 こしょう
	星のハンバーグ	鶏肉 豚肉	豚脂 植物性たん白 (大 豆) 砂糖 ぶどう糖 でん粉	たまねぎ	食塩 にんにくペースト しょう がペースト
	紅いもタルト (県産お菓子無償提供第二弾)	卵	紅いもペースト 砂糖 小麦粉 バター (乳)	寒天	食塩
25日 (水)	牛乳	牛乳			
	ごはん		米		
	冬瓜汁	鶏肉		冬瓜 しいたけ ねぎ にんじん	かつお節 薄口しょうゆ 塩
	●きんぴらごぼう (ごま)	豚肉 糸けすり	大豆油 三温糖 ごま油 ごま	ごぼう こんにゃく に んじん れんこん	しょうゆ みりん 一味唐辛子 塩
	魚の塩麴焼き	さば			塩麴

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
26日 (木)	牛乳	牛乳			
	揚げパン (きなこ)	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		
	ジュリエンスープ	ベーコン (豚肉)	じゃがいも 大豆油	キャベツ にんじん セロリ	しょうゆ 塩 こしょう 豚骨
	さつまいもサラダ	ハム (豚肉、大豆)	さつまいも ノンエッグ マヨネーズ 三温糖	にんじん きゅうり あお豆 (大豆)	カレー粉 酢 塩
27日 (金)	牛乳	牛乳			
	麦ごはん		米 麦		
	豚汁	豚肉 油揚げ(大豆) 麦みそ(大豆) 白みそ(大豆)	里芋	だいこん にんじん こんにゃく 長ねぎ	料理酒 かつお節 だし昆布
	瓜と大根の梅肉和え	糸けすり	三温糖	モーウイ きゅうり 大根	梅肉 (大豆、りんご) ゆかり 酢
	鶏肉のくわ焼	鶏肉	でん粉		しょうゆ みりん おろししょうが 料理酒
30日 (月)	牛乳	牛乳			
	中華麺 (小袋)		中華めん (小麦、大豆)		
	ジャージャー麺 (肉みそ)	豚肉 鶏肉 大豆 赤みそ (大豆)	三温糖 ごま油 大豆油 でん粉	たまねぎ にんじん たけのこ しいたけ 長ねぎ	おろししょうが おろしにんにく しょうゆ テンメンジャン(小麦、大豆) トウバンジャン 料理酒 かつお節
	ジャージャー麺 (野菜)		三温糖 ごま油	きゅうり にんじん もやし	しょうゆ 塩
	魚の韓国風照焼	さば			おろしにんにく おろししょうが 料理酒 しょうゆ みりん
31日 (火)	牛乳	牛乳			
	コッペパン		コッペパン (小麦、乳、大豆)		
	ポークビーンズ	豚肉 ウィンナー (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	おろしにんにく ケチャップ トマトピューレー 塩 こしょう
	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	しょうゆ 酢 塩 シークワーサー果汁
	きな粉いも	きな粉 (大豆)	さつまいも 大豆油 黒糖 三温糖		
イチゴミックスジャム		水あめ 砂糖	いちご りんご		

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
---	-----	--------------------	------------------	--------------------	-----

今月の無償提供 ~ 紅いも祭!!

20・23日：^{にち}沖縄県農林水産部 ^{おきなわけん のうりん すいさん ぶ} さま より ^{けんさん べに}県産紅いもペーストの^{むしやう ていきやう}無償提供

⇒^{むしやう ていきやう}無償提供の^{べに}紅いもペーストをたっぷり^{つか}使った、^{てづく}手作り^{かし}お菓子^{ていきやう}の提供です♪♪

20（金）紅いもサーターアンダギー / 23（月）紅いもフィナンシェ



24日：^{にち}沖縄県学校給食会 ^{おきなわけん がっこう きやうしやかい} さま より ^{けんさん かし べに}県産お菓子(紅いもタルト)の^{むしやう ていきやう}無償提供



観光客向けの県産お菓子商品の魅力を発信し、
給食を通してみなさんに県産お菓子のおいしさを
味わってほしいということで、無償提供していただきました。

ご先祖様への感謝を込めて ~ お・む・か・え ~



8月20日は旧盆の「ウンケーの日」です。ご先祖様や亡くなった人たちの^{ひと}霊を^{れい}供養するのがお盆です。沖縄は、旧暦で行われることから旧盆といえます。3日間のうち、ウンケーはご先祖様をお迎えする日です。ウンケーでは、豚肉やしいたけ、人参を刻んで加え、だし汁やしょうゆなどで味付けをした「ウンケージュシー」を作るお家がほとんどです。家庭によって具材や味付けが違うので、家庭の数だけウンケージュシーがあります。