

# 4月の予定献立表



◇学校別内訳◇		
豊見城小	709	豊見城中 897
とよみ小	689	長嶺中 632
長嶺小	553	伊良波中 951
座安小	534	とよむ教室 10
上田小	878	給食センター 50
伊良波小	636	合計 8133
豊崎小	855	
ゆたか小	749	

学校給食の栄養基準量	学 校	E	P	F
小学生	553kcal	25.5g	19g	
中学生	833kcal	34.3g	23.5g	

**お知らせ** 4月からイラスト献立表及びアレルギー詳細献立をより見やすくリニューアルしました。  
 ※食物アレルギーのある児童生徒は、給食を食べる前に別紙の「アレルギー献立表」で内容を必ず確認しましょう。家庭・学校においても毎日確認して下さい。  
 ※魚、肉類(鶏・牛・豚)には、骨がある可能性がありますので、よくかんで気を付けて食べましょう。

## ご入学おめでとうございます

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も、新型コロナウイルス感染症対策を取り入れた「新しい生活様式」を踏まえ、制限の多い給食時間となりますが、皆さんが元気に楽しく学校生活を送れるよう、安全安心でおいしい給食提供を目指して頑張ります。1年間、よろしくお願い致します。

### 学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より 目標・目的

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
- 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。
- 明るい社会性と協同の精神を養う。
- 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。
- 食生活が多岐の人々の労働に支えられていることを理解し、感謝する。
- 広域的な食文化を理解する。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

## 4月栄養指導目標

### 良い食べ方

★正しい姿勢で交互に食べる ★よくかんで食べる ★食事のマナーを身につける

## 食事マナーを守って楽しく食事をしましょう

楽しい食事には、正しいマナーも大切です。給食時間を楽しく過ごすために、みんなで食事の約束を守り、次のことを心がけてほしいと思います。

#### 姿勢を正そう

よい姿勢とは、テーブルと体の間をこぼし1つ分くらい開け、いすにきちんと腰かけて、背筋をまっすぐにのびた状態です。

#### 他人の迷惑にならないようにしよう

口に食べ物を入れたまま話したり、食事中にふざけない話をしたりすると、ほかの人の迷惑になるので気をつけましょう。

#### 感謝の気持ちを忘れないようにしよう

食事をつくってくれた人や、命あるものをいただくという感謝の気持ちを忘れないで、残さず食べるようにしましょう。

**食事マナーの基本**

食事は主食のごはん等を中心に、いろいろな副食を交互に食べることで口の中がよく味わうことができますので、交互に食べるようにしましょう。  
 ※「ぱっかり食べ」とは「一品食べ」ともいい、1つの料理を全部食べてからほかの料理を1品ずつ食べていくことです。

給食費は納め忘れのない口座振替をおすすめします	11(月) 入学式 (小1・中1なし)		12(火)		13(水)		14(木)		15(金)			
	小	中	小	中	小	中	小	中	小	中		
こんだて	タンナ ファクルー	冬瓜の そぼろ煮	お祝い いちご ゼリー	パパイア サラダ	オレンジ	焼き肉丼 (具)	さつまいも天ぷら	みかん ゼリー	フルーツ白玉	フルーツ白玉		
小	E 637	P 28.1	F 13.6	E 620	P 22.8	F 13.3	E 551	P 24.5	F 12.2	E 607	P 29.8	F 14.7
中	E 735	P 32.0	F 14.7	E 728	P 26.5	F 14.3	E 647	P 27.9	F 13.2	E 684	P 24.7	F 17.8
こんだて	味付け もずく	フーイリチー	オレンジ	いわしの梅煮	コッペパン いちごジャム (小学校)	春キャベツの サラダ	豊見城産 ミニトマト 2個	第3木曜日は 琉球料理の日	黒糖まんじゅう	きこ スパゲティ		
小	E 548	P 28.5	F 13.2	E 587	P 26.6	F 17.2	E 614	P 26.6	F 22.3	E 619	P 29.9	F 20.9
中	E 647	P 32.9	F 14.4	E 703	P 31.1	F 19.8	E 704	P 30.3	F 25.1	E 649	P 29.6	F 16.4
こんだて	ニューサマー オレンジ	五目きんぴら	春まき	大根の オイスターソース 炒め煮	アセロラ ミルク	無えんせき ウィンナーの チリビーンズ ソースかけ	魚の 天玉揚げ	昭 和	昭 和 の日			
小	E 571	P 26.4	F 13.3	E 611	P 23.2	F 22.3	E 638	P 26.6	F 21.2	E 568	P 31.7	F 19.3
中	E 673	P 30.1	F 14.6	E 702	P 26.6	F 21.7	E 709	P 29.1	F 22.9	E 757	P 38.2	F 24.3

★学校給食は皆さまの納める給食費からつくられます。毎月10日までに納めましょう★  
 ☆材料、天候、その他の都合により献立変更する場合があります。

# 令和4年4月 アレルギー献立表

豊見城市学校給食センター  
電話(098) 850-4585

⑦…アレルギー対象原材料を含みます。  
卵…卵 乳…乳及び乳製品 麦…小麦 ピ…落花生(ピーナッツ) そ…そば エ…えび カ…かに  
あ…あわび 鶏…鶏肉 牛…牛肉 豚…豚肉 ゼ…ゼラチン サ…さけ さ…さば 豆…大豆 い…いくら イ…イカ  
カシ…カシューナッツ ま…まつたけ パ…バナナ パ…パイン マ…マンゴー オ…オレンジ リ…りんご キ…キウイフルーツ  
ゼ…ゼラチン や…やまいも も…もも アモ…アーモンド く…くるみ ご…ごま ※義務表示及び推奨表示含む原材料を表示しています。

日	曜日	こんだて	(あか) おもに体をつくるものになる食品	(きいろ) おもにエネルギーのものになる食品	(みどり) おもに体の調子を整えるものになる食品	調味料等
8	金	⑦無 麦ごはん ハヤシライス ⑦豚、麦、乳、鶏、ゼ、豆、牛 ⑦乳 フルーツ白玉 ⑦豆、も、パ	豚肉、脱脂粉乳 ※デミグラスソースの製造工場では、特定原材料7品目のうち、えび・かに・卵・乳成分・落花生を含む製品を生産しています。 ※マッシュルーム工場では、小麦、乳、牛肉、鶏肉、豚肉、大豆、ゼラチンを含む他製品と同工場で作っています。	こめ、麦 じゃがいも、小麦粉、マーガリン、大豆油 生クリーム	にんじん、たまねぎ、トマト、マッシュルーム しめじ、あお豆、にんにく	赤ワイン、フオンドボー ハヤシライス、デミグラス ソース、ケチャップ、ペイ リーブス
		⑦乳 ごはん ⑦無 冬瓜のそぼろ煮 ⑦豆、麦、鶏 魚そうめん汁 ⑦麦、豆、鶏、 豚 ⑦乳 タンナファクルー ⑦麦、卵、乳	鶏肉、厚揚げ、高野豆腐 魚そうめん、もずく たまご、乳製品	こめ 大豆油、三温糖、でんぷん、なたね油 なたね油 小麦粉、黒糖、水あめ	冬瓜、にんじん、たまねぎ、あお豆、しょうが 小松菜、大根、にんじん、しいたけ、ねぎ	かつお節、チキンブイヨン、酒 みりん、しょうゆ かつお節、ホークブイヨン しょうゆ ベーキングパウダー
11	月	⑦無 ごはん チキンカレー ⑦鶏、豚、牛、乳、麦、豆、り、ゼ ⑦乳 パパイアサラダ ⑦麦、豆、ゼ お祝いいちごゼリー ⑦豆	鶏肉、脱脂粉乳、鶏レバー、そぼろ ツナ 豆乳、大豆粉	こめ じゃがいも、大豆油、小麦粉、生クリーム 三温糖、植物油 さとう、水あめ、植物油	にんじん、たまねぎ、しめじ、かぼちゃ、トマト にんにく パパイア、きゅうり、にんじん、コーン たんかん果汁、レモン果汁 いちご、レモン果汁	加レール、ウスターソース デミグラス、フオンドボー カレー粉、ケチャップ、チャツネ ケージパウダー たんかんドレッシング
		⑦無 ごはん 焼き肉丼(具) ⑦牛、豆、麦、ご 春雨スープ ⑦麦、鶏、麦、豆 オレンジ ⑦オ	牛肉 鶏肉、わかめ	こめ 大豆油、ごま油、三温糖、でんぷん 春雨	にんじん、たまねぎ、ごぼう、たけのこ、しょうが 赤ピーマン、ピーマン、こんにやく、にんにく 白菜、小松菜、長ねぎ オレンジ	みりん、すきやき割り下、 しょうゆ、コチュジャン かつお節、チキンブイヨン しょうゆ
12	火	⑦無 ごはん 八宝菜 ⑦豚、鶏、麦、豆、卵、ご さつまいも天ぷら ⑦麦、豆 ⑦乳	豚肉、なるとうずらたまご ⑦乳 さつまいも、小麦粉、でんぷん、なたね油 パーム油、大豆油 ※本品製造工場では、卵・乳成分・えびを含む製品を生産しています。	こめ 大豆油、ごま油、でんぷん さつまいも、小麦粉、でんぷん、なたね油 パーム油、大豆油	にんじん、たまねぎ、白菜、チンゲンサイ、たけ のこ、しいたけ、きくらげ、ヤングコーン にんにく、しょうが	オイスターソース、しょうゆ 酒
		⑦無 ごはん(小学校) ⑦麦、鶏、豆 ⑦乳 ケープジュシー(中学校) ⑦豚、豆、麦、鶏 グルクンの南蛮漬け ⑦麦、豆 じゃがいものみそ汁 ⑦豆、鶏 みかんゼリー ⑦無	鶏肉、油あげ 豚肉、油あげ、こんぶ、かまぼこ グルクン 鶏肉、わかめ、みそ 果糖ぶどう糖液糖	こめ、植物油、砂糖 こめ、麦、大豆油、なたね油 小麦粉、でん粉、大豆油、三温糖 じゃがいも 果糖ぶどう糖液糖	ごぼう、にんじん、たけのこ、こんにやく、 しいたけ にんじん、しいたけ、ねぎ たまねぎ、にんじん、きゅうり、しょうが 小松菜、えのきたけ、長ねぎ みかん果汁	煮干しエキス、昆布エキス かつお節エキス、みりん かきエキス、チキンエキス しょうゆ 酢、しょうゆ、酒 かつお節、しょうゆ 酢、しょうゆ、酒 酢、しょうゆ、酒 酢、しょうゆ、酒
13	水	⑦無 ごはん フーイリチー ⑦卵、麦、豆、豚、鶏 シガムドウチ ⑦豚、鶏、麦、豆 味付けもずく ⑦麦、豆	ふ(小麦)、たまご、無塩せきポーク、ツナ 豚肉、かまぼこ もずく	こめ 大豆油 さとう	にんじん、キャベツ、もやし、にら 冬瓜、こんにやく、しいたけ、しょうが シークワーサー果汁	しょうゆ かつお節、ホークブイヨン しょうゆ かつお節、しょうゆ、酢
		⑦無 ごはん 豚肉とらきたき炒め ⑦豚、豆、麦 いわし梅煮 ⑦麦、豆 ニューサマーオレンジ ⑦オ	豚肉、厚揚げ いわし	こめ 大豆油、三温糖 さとう、でんぷん	白菜、こんにやく、たまねぎ、にんじん、小松菜 長ねぎ、にんにく 梅肉、しそ ニューサマーオレンジ(日向夏)	かつお節、みりん、しょうゆ しょうゆ、みりん
14	木	⑦無 ごはん コッパン(小学校) ⑦麦、乳、豆 きな粉あげパン(中学校) ⑦麦、乳、豆 チキンチャウダー ⑦ 鶏、豚、豆、乳、麦 ⑦乳 春きゃべつのサラダ ⑦豆 いちごジャム(小学校) ⑦無	脱脂粉乳 脱脂粉乳、きなこ 鶏肉、無塩せきベーコン、白いんげん豆、豆 乳、脱脂粉乳 ツナ	小麦粉、さとう、ショートニング 小麦粉、さとう、ショートニング、大豆油 三温糖、黒糖 じゃがいも、大豆油、小麦粉、マーガリン 植物油、さとう さとう、水あめ、植物油	にんじん、たまねぎ、小松菜、しめじ、パセリ キャベツ、グリーンアスパラ、にんじん コーン、赤ピーマン いちご	イースト イースト チキンブイヨン イタリアンドレッシング しょうゆ
		⑦無 ごはん 大根の煮つけ ⑦豚、豆、麦、鶏 アーサ入り厚焼き卵 ⑦卵、麦、豆 ミニトマト2個 ⑦無	豚肉、厚揚げ、こんぶ、かまぼこ たまご、あおさ	こめ 三温糖 なたね油、でんぷん、さとう	にんじん、大根、こんにやく、チンゲンサイ しいたけ	かつお節、ホークブイヨン みりん、しょうゆ かつおエキス、煮干し しょうゆ
15	金	⑦無 ごはん ⑦乳 ケープジュシー(中学校) ⑦豚、豆、麦、鶏 グルクンの南蛮漬け ⑦麦、豆 じゃがいものみそ汁 ⑦豆、鶏 みかんゼリー ⑦無	鶏肉、油あげ 豚肉、油あげ、こんぶ、かまぼこ グルクン 鶏肉、わかめ、みそ 果糖ぶどう糖液糖	こめ、植物油、砂糖 こめ、麦、大豆油、なたね油 小麦粉、でん粉、大豆油、三温糖 じゃがいも 果糖ぶどう糖液糖	ごぼう、にんじん、たけのこ、こんにやく、 しいたけ にんじん、しいたけ、ねぎ たまねぎ、にんじん、きゅうり、しょうが 小松菜、えのきたけ、長ねぎ みかん果汁	煮干しエキス、昆布エキス かつお節エキス、みりん かきエキス、チキンエキス しょうゆ 酢、しょうゆ、酒 かつお節、しょうゆ 酢、しょうゆ、酒 酢、しょうゆ、酒 酢、しょうゆ、酒
		⑦無 ごはん フーイリチー ⑦卵、麦、豆、豚、鶏 シガムドウチ ⑦豚、鶏、麦、豆 味付けもずく ⑦麦、豆	ふ(小麦)、たまご、無塩せきポーク、ツナ 豚肉、かまぼこ もずく	こめ 大豆油 さとう	にんじん、キャベツ、もやし、にら 冬瓜、こんにやく、しいたけ、しょうが シークワーサー果汁	しょうゆ かつお節、ホークブイヨン しょうゆ かつお節、しょうゆ、酢
18	月	⑦無 ごはん コッパン(小学校) ⑦麦、乳、豆 きな粉あげパン(中学校) ⑦麦、乳、豆 チキンチャウダー ⑦ 鶏、豚、豆、乳、麦 ⑦乳 春きゃべつのサラダ ⑦豆 いちごジャム(小学校) ⑦無	脱脂粉乳 脱脂粉乳、きなこ 鶏肉、無塩せきベーコン、白いんげん豆、豆 乳、脱脂粉乳 ツナ	小麦粉、さとう、ショートニング 小麦粉、さとう、ショートニング、大豆油 三温糖、黒糖 じゃがいも、大豆油、小麦粉、マーガリン 植物油、さとう さとう、水あめ、植物油	にんじん、たまねぎ、小松菜、しめじ、パセリ キャベツ、グリーンアスパラ、にんじん コーン、赤ピーマン いちご	イースト イースト チキンブイヨン イタリアンドレッシング しょうゆ
		⑦無 ごはん 大根の煮つけ ⑦豚、豆、麦、鶏 アーサ入り厚焼き卵 ⑦卵、麦、豆 ミニトマト2個 ⑦無	豚肉、厚揚げ、こんぶ、かまぼこ たまご、あおさ	こめ 三温糖 なたね油、でんぷん、さとう	にんじん、大根、こんにやく、チンゲンサイ しいたけ	かつお節、ホークブイヨン みりん、しょうゆ かつおエキス、煮干し しょうゆ
19	火	⑦無 ごはん コッパン(小学校) ⑦麦、乳、豆 きな粉あげパン(中学校) ⑦麦、乳、豆 チキンチャウダー ⑦ 鶏、豚、豆、乳、麦 ⑦乳 春きゃべつのサラダ ⑦豆 いちごジャム(小学校) ⑦無	脱脂粉乳 脱脂粉乳、きなこ 鶏肉、無塩せきベーコン、白いんげん豆、豆 乳、脱脂粉乳 ツナ	小麦粉、さとう、ショートニング 小麦粉、さとう、ショートニング、大豆油 三温糖、黒糖 じゃがいも、大豆油、小麦粉、マーガリン 植物油、さとう さとう、水あめ、植物油	にんじん、たまねぎ、小松菜、しめじ、パセリ キャベツ、グリーンアスパラ、にんじん コーン、赤ピーマン いちご	イースト イースト チキンブイヨン イタリアンドレッシング しょうゆ
		⑦無 ごはん 大根の煮つけ ⑦豚、豆、麦、鶏 アーサ入り厚焼き卵 ⑦卵、麦、豆 ミニトマト2個 ⑦無	豚肉、厚揚げ、こんぶ、かまぼこ たまご、あおさ	こめ 三温糖 なたね油、でんぷん、さとう	にんじん、大根、こんにやく、チンゲンサイ しいたけ	かつお節、ホークブイヨン みりん、しょうゆ かつおエキス、煮干し しょうゆ
20	水	⑦無 ごはん コッパン(小学校) ⑦麦、乳、豆 きな粉あげパン(中学校) ⑦麦、乳、豆 チキンチャウダー ⑦ 鶏、豚、豆、乳、麦 ⑦乳 春きゃべつのサラダ ⑦豆 いちごジャム(小学校) ⑦無	脱脂粉乳 脱脂粉乳、きなこ 鶏肉、無塩せきベーコン、白いんげん豆、豆 乳、脱脂粉乳 ツナ	小麦粉、さとう、ショートニング 小麦粉、さとう、ショートニング、大豆油 三温糖、黒糖 じゃがいも、大豆油、小麦粉、マーガリン 植物油、さとう さとう、水あめ、植物油	にんじん、たまねぎ、小松菜、しめじ、パセリ キャベツ、グリーンアスパラ、にんじん コーン、赤ピーマン いちご	イースト イースト チキンブイヨン イタリアンドレッシング しょうゆ
		⑦無 ごはん 大根の煮つけ ⑦豚、豆、麦、鶏 アーサ入り厚焼き卵 ⑦卵、麦、豆 ミニトマト2個 ⑦無	豚肉、厚揚げ、こんぶ、かまぼこ たまご、あおさ	こめ 三温糖 なたね油、でんぷん、さとう	にんじん、大根、こんにやく、チンゲンサイ しいたけ	かつお節、ホークブイヨン みりん、しょうゆ かつおエキス、煮干し しょうゆ
21	木	⑦無 ごはん コッパン(小学校) ⑦麦、乳、豆 きな粉あげパン(中学校) ⑦麦、乳、豆 チキンチャウダー ⑦ 鶏、豚、豆、乳、麦 ⑦乳 春きゃべつのサラダ ⑦豆 いちごジャム(小学校) ⑦無	脱脂粉乳 脱脂粉乳、きなこ 鶏肉、無塩せきベーコン、白いんげん豆、豆 乳、脱脂粉乳 ツナ	小麦粉、さとう、ショートニング 小麦粉、さとう、ショートニング、大豆油 三温糖、黒糖 じゃがいも、大豆油、小麦粉、マーガリン 植物油、さとう さとう、水あめ、植物油	にんじん、たまねぎ、小松菜、しめじ、パセリ キャベツ、グリーンアスパラ、にんじん コーン、赤ピーマン いちご	イースト イースト チキンブイヨン イタリアンドレッシング しょうゆ
		⑦無 ごはん 大根の煮つけ ⑦豚、豆、麦、鶏 アーサ入り厚焼き卵 ⑦卵、麦、豆 ミニトマト2個 ⑦無	豚肉、厚揚げ、こんぶ、かまぼこ たまご、あおさ	こめ 三温糖 なたね油、でんぷん、さとう	にんじん、大根、こんにやく、チンゲンサイ しいたけ	かつお節、ホークブイヨン みりん、しょうゆ かつおエキス、煮干し しょうゆ

22	金	きのこスバゲティ ⑦麦、乳、鶏、豚、豆	鶏肉、無塩せきベーコン、かまぼこ	スバゲティ、オリーブ油、大豆油、マーガリン	にんじん、たまねぎ、しめじ、マッシュルーム、小松菜、にんにく、えのきたけ	チキンアイソ、しょうゆ
		魚のアーモンドフライ ⑦麦、アモ、豆	まぐろ、大豆粉	ミックス粉、パン粉、アーモンド、でんぶん、大豆油、小麦粉	※本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造しています。	
		黒糖まんじゅう ⑦麦、乳、豆	あずき(こしあん)、ライマメ(白あん)、寒天	小麦粉、黒糖、さとう、水あめ、麦芽糖		膨張剤
				※本品製造工場では、卵、やまいも、オレンジ、ごまを含む製品を製造しています。		
25	月	わかめごはん ⑦無	わかめ	ごめ、さとう		
		五目きんぴら ⑦豚、麦、豆、ご	豚肉、チキアギ	大豆油、三温糖、ごま油、ごま、なたね油	ごぼう、にんじん、れんこん、こんにやく	みりん
		さつま汁 ⑦鶏、豆	鶏肉、豆腐、みそ	じゃがいも	大根、にんじん、しいたけ、長ねぎ	かつお節、チキンアイソ
		オレンジ1/4 ⑦オ			ミネオラオレンジ	
26	火	ごはん ⑦無		ごめ		
		大根のオイスターソース炒め煮 ⑦鶏、卵、麦、豆	鶏肉、厚揚げ、うずらのたまご	大豆油、三温糖、なたね油	にんじん、大根、小松菜、きくらげ、にんにく、しょうが	オイスターソース、みりん、酒、しょうゆ、チキンアイソ
		春まき ⑦豚、麦、豆	豚肉、大豆粉	大豆油、小麦粉、でんぶん、はるさめ、水あめ、さとう、ショートニング、ラード、コーンフラワー、香味油、植物油	にんじん、きゃべつ、たまねぎ、しょうが	ほたてエキス、ポークエキス、しいたけパウダー、香辛料、しょうゆ
			※本品製品は、えび、乳成分を含む製品と同じ設備で製造しています。			
27	水	コッパン(スライス) ⑦麦、乳、豆		小麦粉、さとう、ショートニング		イースト
		無塩せきウインナーのチリビーンズソースかけ ⑦豚、豆	無塩せきウインナー、大豆、高野豆腐	大豆油、三温糖、でんぶん	たまねぎ、トマト、ピーマン、にんにく	ウスターソース、ケチャップ、チリパウダー、クッキングソース
		白菜とコーンのクリーム煮 ⑦麦、乳、豆、鶏	鶏肉、脱脂粉乳	じゃがいも、小麦粉、マーガリン、生クリーム	にんじん、たまねぎ、コーン、白菜、パセリ、ブロッコリー	チキンアイソ
		アセロラミルク ⑦豆、り	豆乳	さとう、水あめ、でんぶん、植物油	アセロラ果汁	香料(りんご)
			※本品製造工場では、乳成分を含む製品を製造しています。			
28	木	沖縄そば(めん) ⑦麦		小麦粉、なたね油		かんすい
		肉野菜そば汁(具) ⑦豚、鶏、麦、豆	豚肉、チキアギ	でんぶん、なたね油、三温糖、大豆油	にんじん、たまねぎ、キャベツ、もやし、ねぎ、しょうが	かつお節、ポークブイオン、みりん、しょうゆ、酒
		ホキ天五揚げ ⑦麦、豆	ホキ、あおさ、大豆	パン粉、ミックス粉、ショートニング、大豆油		
		さつまポテト(中学校のみ) ⑦無		さつまいも、砂糖、なたね油、大豆油、水あめ、小麦粉、でんぶん		ぶどう糖果糖液糖

調味料名	アレルギー	調味料
無塩せきポーク	鶏、豚	鶏肉、豚肉、でんぶん、黒糖塩、香辛料
無塩せきベーコン	豚	豚肉、塩、香辛料、砂糖
無塩せきウインナー	豚	豚肉、プロテイン、砂糖、食塩、水あめ、香辛料、でんぶん、オニオンパウダー、酵母エキス
ツナフレーク	豆	まぐろ、大豆油、野菜エキス、塩、アミノ酸
たんかんドレッシング	麦、豆、ゼ	たんかん果汁、レモン果汁、酢、植物油、食塩、砂糖、糖類、調味料(ゼラチン含む)
ポークブイオン	鶏、豚	鶏骨、豚骨、たまねぎ、にんじん、しょうが、ねぎ、ガーリックパウダー
チキンブイオン	鶏	鶏骨、鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、こしょう、ガーリックパウダー
鶏レバーそばろ	鶏	鶏レバー、砂糖、塩、ジンジャー、ホワイトペッパー、ローレル
カレールー	麦、豆、り	小麦粉、ヘット、ラード、カレー粉、塩、砂糖、たまねぎ、ポークオイル、トマトペースト、りんご、にんにく(一部に大豆含む)
フوندポ	牛、麦、豆、鶏、ゼ	ビーフブイオン、チキンブイオンたまねぎ、ゼラチン、酵母エキス(小麦、大豆含む)
ケチャップ	無	トマト、砂糖、酢塩、たまねぎ、香辛料
デミグラスソース	麦、鶏	ブラウンルー、トマト、オニオン、チキンエキス、にんじん、砂糖、酵母エキス、とうもろこしでんぶん、塩、こしょう
ノンエッグマヨネーズ	無	植物油、酢、水あめ、砂糖、でんぶん、調味料
ペーストチャツネ	り	水あめ、砂糖、りんご、デーツ、酢、香辛料、にんにく、塩
ハヤシルウ	牛、豆、麦	小麦粉、ラード、パーム油、塩、砂糖、トマト、オニオン、大豆、ガーリック、牛肉エキス、香辛料、コーンパウダー、米粉、シナモン
イタリアンドレッシング	無	食用植物油、砂糖、酢、たまねぎ、香味油酵母エキスパウダー香辛料、トマト、醸造料
ミックス粉	無	でんぶん、食塩、香辛料、植物繊維、酵母エキス
みそ	豆	大麦、大豆、塩、酒精、米
コチュジャン	豆	米みそ、水あめ、麦芽エキス、※こうじ、唐辛子、砂糖、塩、酵母エキス(一部に大豆を含む)
すきやき割り下	麦、豆	しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、米発酵調味料、こんぶエキス、カラメル、調味料、食塩
オイスターソース	無	魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)砂糖、かき、たん白加水分解物
クッキングソース	豚	豚脂、トマトパウダー、オニオンパウダー、パプリカパウダー、砂糖、粉末水あめ、カラメル色素、香辛料、食塩

※食物アレルギーのある児童生徒は、給食を食べる前に献立の内容を必ず確認しましょう。家庭、学級においても毎日確認してください。

※かまぼこ、ポール天、魚そうめん等の練り物製品工場では、卵、小麦、乳、イカ、やまいもを含む製品を生産しています。 ※原材料の魚は、エビ、カニを食べています。

※材料・天候・その他により献立を変更する場合があります。

※しょうゆ・酢に含まれている「小麦」と「大豆」は表示しておりませんが、微量の小麦・大豆成分が含まれております。

※もずく、アーサ(アオサ)、ひじき、わかめ等の海藻類は、えび、かにの生息域で採取しています。 ※ヨコエビは、食物アレルギーの表示対象外です。

※のり、カエリ、きびなご、カタクチイワシ、しらすは、えび、かにが混ざる漁法で捕獲されています。

※大量調理を行うため、調理場においては微量のアレルゲンの混入(コンタミネーション)を完全に避けることはできません。

※揚げ物に使用する大豆油は、2~3回程度使用しております。

※詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は、給食センターまでお問合せ下さい。

※シママース、こしょうの表示はしてありません。