

※「詳細献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある9品目及び下記の品目について表示しています。

表示義務（特定原材料）9品目		その他
卵、乳、小麦、落花生（ピーナッツ）、エビ、そば、カニ、くるみ、カシューナッツ		タコ、イカ、魚類（たら科・ホキ含む）、貝類（イサ含む）、魚卵、ナッツ類、ごま、キウイ、もも、りんご
※ 給食を食べる前に、必ず内容を確認してください。 ※ 材料、天候等により、献立を変更する場合があります。 ※ 醤油と酢に含まれる「小麦」は表示しておりませんが、微量の小麦成分が含まれております。 ※ 給食で使用するもずくやアーサ、チリメンなどにエビ・カニが混ざる可能性があります。		※ 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い合わせください。 ※ 配合表を基に表記しているため、表示義務9品目以外の食品については表記されていない場合もあります。 ※ 揚げ油は1か月使いまわします。コンタミネーションが気になる場合はお問い合わせください。 ※ カシューナッツは、表示義務の経過措置期間が令和10年3月31日までとされているため、把握できる範囲で表示しています。

日	曜日	こ ん だ て		（あか） おもに体をつくる もとになる食品	（きいろ） おもにエネルギーの もとになる食品	（みどり） おもに体の調子を 整えるもとになる食品	調味料由来
1	水		ごはん		米		
			シカムドゥチ	豚肉、かまぼこ(タラ)		こんにゃく、冬瓜、しいたけ、しょうが	
			からし菜炒め	厚揚げ、ベーコン、ツナ(まぐろ)	油	からし菜、人参、キャベツ、もやし	
			手作りもずくのり	もずく、アーサ	さとう	しょうが	
2	木		紅芋パン	脱脂粉乳(乳)	小麦粉(小麦)、さとう、油、紅芋パウダー		
			チキンチャウダー	鶏肉、大豆、豆乳、白花生、白いんげん豆	じゃが芋、米粉、乳なしマーガリン	玉ねぎ、人参、マッシュルーム	
			キャロットラペ		油、さとう	人参、カリフラワー、キャベツ、にんにく、バジル	
			ミルクココア		砂糖、ココア		
3	金		ごはん		米		
			冬瓜のカレー煮	豚肉、厚揚げ	油、さとう	こんにゃく、しめじ、冬瓜、玉ねぎ、人参、えだ豆	
			ゴーヤーのツナ和え	ツナ(まぐろ)	さとう、ごま油	ゴーヤー、大根、人参	
6	月		ごはん		米		
			ガパオライス(具)	豚肉、大豆、みそ	さとう、ごま油	にんにく、玉ねぎ、ピーマン、赤パプリカ、コーン、バジル	
			コンソメスープ			玉ねぎ、人参、白菜	
			切り干し大根とチキンのサラダ	鶏肉	さとう	切干大根、きゅうり、人参	
7	火		県産野菜のペペロンチーノ	鶏肉、ベーコン	スパゲッティ(小麦)、油	にんにく、玉ねぎ、ズッキーニ、キャベツ、パプリカ(赤・黄)	七味唐辛子(ごま・青のり)
			パパイヤのレモン漬け		さとう	パパイヤ、大根、きゅうり、にんじん、レモン果汁	
			星のハンバーグ	鶏肉、豚肉、大豆	油、じゃが芋、でん粉	玉ねぎ、にんにく、しょうが	
			お星さまゼリー	豆乳、寒天	さとう、でん粉	レモン果汁、メロン果汁	
8	水		げんまいいりごはん		米、玄米		
			水餃子入りスープ	鶏肉、水餃子(小麦、ごま)		人参、白菜、ねぎ、しょうが	
			レバニラ炒め	豚肉、豚レバー	油、さとう、でん粉	玉ねぎ、人参、もやし、にら、にんにく、しょうが	オイスターソース(かつ、おろし魚醤)
9	木		黒糖パン	脱脂粉乳(乳)	小麦粉(小麦)、油、黒糖		
			ツナサンド	ツナ(まぐろ)	卵なしマヨネーズ、さとう	きゅうり、キャベツ、人参、ピクルス	
			県産かぼちゃスープ	鶏肉、豆乳	米粉、乳なしマーガリン	かぼちゃ、玉ねぎ、人参	
10	金		もちきびごはん		米、もちきび		
			うちなーみそ汁	ポーク、豆腐、みそ		キャベツ、人参、しいたけ、山東菜	
			野菜の納豆和え	納豆、かつお節	ごま	こまつな、もやし、人参	マスタード
			うむくじ天ぷら		じゃが芋、さとう、紅芋、でん粉、油		
13	月		キムタクごはん	豚肉	米、ごま油、油	人参、きくらげ、えだ豆、白菜、白菜キムチ、たくあん	
			チョレギサラダ	わかめ、のり	ごま油、さとう、ごま	キャベツ、こまつな、にんにく、シークワーサー果汁	
			ヤンニョムチキン	鶏からあげ	油、さとう		
14	火		ごはん		米		
			中華丼	豚肉	油、ごま油、でん粉	にんにく、しょうが、人参、玉ねぎ、白菜、チンゲンサイ、しいたけ	オイスターソース(かつ、おろし魚醤) 中華ベーク(小麦、ごま、かつ、おろし)
			春雨の中華サラダ	かまぼこ(タラ・ホキ)	春雨、さとう、ごま油	きゅうり、大根、人参、きくらげ、コーン	
15	水		ごはん		米		
			県産豚肉丼	豚肉	油、さとう	玉ねぎ、人参、ピーマン、こんにゃく、にんにく、しょうが	
			モーウイとわかめの和え物	鶏肉、わかめ	さとう	モーウイ、きゅうり、大根、シークワーサー果汁	
			県産にんじんのカップケーキ	豆乳	米粉、さとう	レモン果汁、にんじん	
16	木		パーカーハウスパン	脱脂粉乳(乳)	小麦粉(小麦)、さとう、油		
			麦入り野菜スープ	鶏肉、白いんげん豆	押し麦	人参、玉ねぎ、冬瓜、キャベツ、セロリー	
			牛肉コロッケ	牛肉、大豆	油、じゃがいも、さとう、小麦粉(小麦)、パン粉(小麦)	玉ねぎ	
			ビタミンサラダ	鶏肉	さとう、油	ゴーヤー、キャベツ、コーン、パプリカ(赤・黄)、シークワーサー果汁	
17	金		げんまいごはん		米、玄米		
			夏野菜カレー	鶏肉、豚レバー、白花生、白いんげん豆	じゃが芋、油、米粉	かぼちゃ、玉ねぎ、人参、トマト、へちま、なす、ズッキーニ、にんにく、しょうが、りんごピューレー	
			フルーツ白玉		3色団子、はちみつゼリー(はちみつ)	パイン缶、みかん缶、りんご缶、シークワーサー果汁	



日	曜日	こ ん だ て		（あか） おもに体をつくる もとになる食品	（きいろ） おもにエネルギーの もとになる食品	（みどり） おもに体の調子を 整えるもとになる食品	調味料由来
26	水		ごはん		米		
			タコライス(ミート)	牛肉、豚肉、豚レバー、大豆	油	にんにく、玉ねぎ、人参、ピーマン、トマト	
			タコライス(野菜)			キャベツ、きゅうり	
			オニオンスープ	ベーコン	油	玉ねぎ、白菜、人参	
			シークワーサーシャーベット		さとう	シークワーサー果汁、ヒラミレモン果汁	
27	木		スマイジュシー	豚肉、もずく、油揚げ	米、油	人参、しいたけ、ねぎ	
			島野菜のマリネ	鶏肉	ドレッシング(小麦、りんご、ゼラチン)	モーウイ、きゅうり、大根、ゴーヤー、赤パプリカ、コーン	
			カジキフライ	かじき	パン粉(小麦)、小麦粉(小麦)、でん粉、油		
28	金		全粒粉パン	脱脂粉乳(乳)	小麦粉(小麦)、全粒粉(小麦)、砂糖、油		
			ミートボールシチュー	豚肉、肉団子、大豆	じゃが芋、油、米粉	にんにく、玉ねぎ、しめじ、人参、セロリー、トマト、りんごピューレー	
			甘夏サラダ		さとう	甘夏みかん缶、キャベツ、きゅうり	りんご
31	月		ごはん		米		
			根菜スープ	ウインナー、豚肉、白いんげん豆		玉ねぎ、セロリー、大根、人参、ごぼう、にんにく	
			ポークジンギスカン	豚肉	油、さとう	にんにく、しょうが、玉ねぎ、ピーマン、もやし、人参、りんごピューレー	
			バナナ			バナナ	