◇学校別内訳◇			
豊見城小	719	豊見城中	923
とよみ小	683	長嶺中	584
長嶺小	568	伊良波中	986
座安小	541	とよむ教室	●
上田小	948	給食センター	51
伊良波小	590	合計	8189
豊崎小	829		
ゆたか小	758		

学校給食の栄養基準量	学校	E エネルギー	P たんぱく質	F 脂肪
	小学校	650kcal	21.1～32.5g	14.4～21.7g
	中学校	830kcal	27.0～41.5g	18.4～27.7g

令和４年 豊見城市立学校給食センター（☎850-4585）

６月の予定献立表

※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。

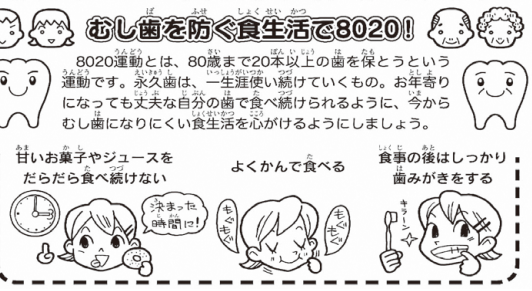
★6月栄養指導目標：丈夫な歯や骨（歯や骨を丈夫にする食品について・カルシウムの働き）★

今が大切！　丈夫な骨と歯をつくるために

カルシウムをしっかりとろう

むし歯を防ぐ食生活で8020！

8020運動とは、80歳まで20本以上の歯を保とうという運動です。永久歯は、一生涯使い続けていくもの。お年寄りになっても丈夫な自分の歯で食べ続けられるように、今からむし歯になりにくい食生活を心がけるようにしましょう。



牛乳は200mℓあたり227mgのカルシウムを含んでいます。毎日の給食で飲む牛乳は大切なカルシウム源なのです。

カルシウムは骨や歯をつくるために重要な栄養素です。成長期は骨も体もどんどん大きくなっていく時ですので、カルシウムを豊富に含む食品を意識してとることが大切です。

カルシウムの働き

- 骨や歯をつくる成分になります
- ホルモンの分泌に役立ちます
- 血液の凝固に関係します
- 筋肉や神経の働きを調整します

カルシウムが多い食品大集合！

食べること＝いきること･･･6月は「食育月間」です！

平成17(2005)年食育基本法が施行されました。

子どもたちが食に関する正しい知識に基づいて自ら判断・実践し、健康で豊かな毎日を送れるようになることが重要です。そのためには、様々な経験を通じて食に関する知識や食を選択する力を身につけていく必要があります。「日々の食べること」について改めて考えてみませんか？

★★家庭では、このような取り組みを‼★★

- ゆっくりよく噛んで食べている
- 朝ごはんを毎日食べる
- 家族で食卓を囲んでいる
- 主食・主菜・副菜を組み合わせている
- 体重を量り食事や運動に気を付けている
- 塩分など調味料のとりすぎに気を付けている
- 地域や家庭で受け継がれてきた食文化を知っている
- 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている
- 非常時に備えた水や食料の準備ができている
- 食品ロス削減を意識している
- 環境に配慮した食品を選んでいる
- 農業や漁業などを体験する機会をつくっている

給食費は納め忘れのない口座振替をおすすめします。

こんだて	1(水) 梅パワーで免疫力アップ	2(木) 沖縄のスイーツ甘がし	3(金) カルシウムをしっかり！
	筑前煮、牛乳、魚ソーメン汁、カリカリ梅ごはん	もずく丼(具)、あまがし、牛乳、かけて食べる、ごはん、白菜のすまし汁	メープルジャム、牛乳、骨太サラダ、コッペパン、白菜の豆乳煮
小	E 498 P 23 F 11.1	E 604 P 29.1 F 16.4	E 513 P 22.8 F 16.1
中	E 591 P 26.9 F 11.9	E 707 P 38.1 F 17.6	E 584 P 25.8 F 17.7

こんだて	6(月) みんな大好きカレー	7(火) 納豆はなぜ健康にいいの？	8(水) 春巻きはいつたべるの？	9(木) 手洗い、たいせつだよ！	10(金) スルルグァーって何？
	たんかん風味サラダ、牛乳、ごはん、ポークカレー	納豆、牛乳、きんぴらごぼう、ごはん、みそ汁	レモンゼリー、牛乳、春巻き、ごはん、八宝菜	オレンジ1/4、牛乳、ひじきの佃煮、ごはん、豚肉と大根の煮もの	スルルグァーのから揚げ、牛乳、炊き込みごはん(その他の学校)、クーブジューシー(上田・ゆたか・とよみ・長嶺小)、けんちん汁
小	E 602 P 22.6 F 15.8	E 604 P 29.1 F 16.4	E 683 P 22.5 F 22.5	E 542 P 23.7 F 12.1	E 593 P 33.9 F 17.7
中	E 722 P 26.2 F 17.9	E 707 P 33.1 F 17.6	E 819 P 26.6 F 25.7	E 639 P 26.9 F 13	E 687 P 39.4 F 19.9

こんだて	13(月) アガラサーって何？	14(火) 卵の秘密	15(水) ごはんのお供アンダンスー	16(木) 琉球料理の日	17(金) バランスの良い食べ方
	アガラサー、コールスローサラダ、牛乳、つけて食べる、つけ麺	県産卵焼き、牛乳、ごはん、大根のカレー煮	ひじきサラダ、牛乳、ツナ入りアンダンスー、鶏汁、ごはん	タマナーチャンプルー、牛乳、ごはん、イナムドゥチ	かぼちゃ挽肉フライ、牛乳、ヨーグルト、豚肉のしらたき炒め、わかめごはん
小	E 627 P 28.4 F 13.1	E 576 P 26.4 F 16	E 607 P 26.3 F 18.1	E 532 P 28.2 F 12.9	E 638 P 22.2 F 19.9
中	E 726 P 33.4 F 15.5	E 663 P 29.1 F 17	E 721 P 30.4 F 20.3	E 631 P 32.8 F 13.9	E 770 P 29.1 F 24.1

こんだて	20(月) ごぼうを食べる国は？	21(火) 春雨は何からできている？	22(水) 明日は慰霊の日	23(木) 慰霊の日	24(金) 汁物は右側？左側？
	マーシャルビーンズ、牛乳、コッペパン(その他の学校)、ごぼうサラダ、揚げパン(上田・ゆたか・とよみ・長嶺小)、ミネストローネスープ	ドライカレー、牛乳、かけて食べる、ごはん、春雨スープ	うまかってん、牛乳、さつまいも天ぷら、ボロボロジューシー、パパヤーイリチー	できていますか？手洗いポイント（指の間、手首、指先とつめ）上の絵に描かれた部分は、洗い残しが多いので、特に注意して洗うようにしましょう。	牛乳、春雨と豚肉炒め、ごはん、中華スープ
小	E 637 P 26 F 27	E 575 P 30.5 F 13.4	E 493 P 25.8 F 18.8		E 519 P 22.6 F 11.7
中	E 764 P 31.2 F 32.4	E 681 P 36 F 14.6	E 530 P 28.7 F 19.4		E 615 P 26.1 F 12.5

こんだて	27(月) しっかり食べてる？朝ご飯	28(火) 大豆の変身	29(水) エスデイージーズって何	30(木) なぜ？ベトナム料理
	豆乳プリン、牛乳、いわしのおかか煮、ごはん、肉じゃが	揚げギョーザ甘酢あんかけ、牛乳、ごはん、マーボーとうがん	のりかつおふりかけ、牛乳、フーイリチー、ごはん、ゆし豆腐	ドウ・ホア・テイツ(厚揚げと豚肉の煮込み)、牛乳、ごはん、ブン・ボーフェ(牛肉汁麺)
小	E 639 P 26.8 F 18.2	E 634 P 23.8 F 20.7	E 555 P 26.8 F 15.3	E 512 P 24.1 F 12.2
中	E 758 P 31.1 F 20.5	E 796 P 28.9 F 25.4	E 666 P 32.2 F 18.4	E 607 P 27.8 F 13.1

★学校給食は皆さまの納める給食費から作られます。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を変更する場合があります。

令和4年6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

㋐･･･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　バ･･･バナナ　パ･･･パイン　マ･･･マンゴー　オ･･･オレンジ　り･･･りんご　キ･･･キーウイフルーツ
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
1	水	カリカリ梅ごはん㋐無		こめ、でん粉	梅、赤しそ	昆布エキス
		筑前煮 ㋐鶏、豚、豆、麦	鶏肉	三温糖,大豆油	にんじん,ごぼう,こんにゃく,干ししいたけ,大根,あお豆	かつお節,ポークブイヨンしょうゆ,みりん
		魚ソーメン汁 ㋐豆、麦、豚、鶏	魚ソーメン,もずく		白菜,にんじん,長ねぎ,えのき	かつお節,ﾎﾟｰｸﾌﾞｲﾖﾝ,うすくちしょうゆ
		㋐乳				
2	木	ごはん ㋐無		こめ		
		もずく丼(具) ㋐豚、豆、麦	もずく,豚肉	大豆油,三温糖,でん粉	たまねぎ,コーン,にんじん,ピーマン,しょうが	しょうゆ,みりん,酒
		白菜のすまし汁 ㋐豆、麦、鶏			にんじん,えのき,干ししいたけ,白菜	しょうゆ,かつお節,酒 チキンブイヨン
		あまがし ㋐無	金時豆、緑豆、	押し麦、三温糖、黒糖		
		㋐乳				
3	金	コッペパン ㋐麦、乳、豆	脱脂粉乳、	小麦粉、さとう、ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ		イースト
		白菜の豆乳煮 ㋐麦、豆、鶏、豚	鶏肉,無塩せきベーコン,白花豆ペースト,豆乳	じゃがいも,小麦粉,大豆油, 乳なしマーガリン、	たまねぎ,にんじん,白菜,あお豆,にんにく、ローレル	ポークブイヨン 乳なしホワイトルー
		骨太サラダ㋐麦、豆、鶏、豚、リ、ご	海藻ミックス(わかめ、昆布、とさかのり、白ふのり),しらす	ごま	キャベツ,小松菜,にんじん	和風ドレッシング
		メープルジャム㋐無	寒天、	砂糖、メープルシュガー		
		㋐乳				
6	月	ごはん㋐無		こめ		
		ポークカレー ㋐麦、豆、乳、豚、鶏、牛、ゼ、リ	豚肉,鶏レバー,脱脂粉乳	じゃがいも,マーガリン,小麦粉,大豆油, 生クリーム	にんじん,たまねぎ,かぼちゃ,アスパラ、コーン,にんにく,チャツネ	カレー粉,カレールウ,ウスターソース,トマトケチャップ,デミグラスソース,フォンドボー、
		たんかん風味サラダ ㋐麦、ゼ、鶏、豆	とりささみ、寒天		ブロッコリー,きゅうり,にんじん,コーン	ﾀﾝｶﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ
		㋐乳				
7	火	ごはん㋐無		こめ		
		きんぴらごぼう㋐豚、鶏、豆、麦	豚肉,うす揚げ	三温糖、ごま,大豆油,ごま油	ごぼう,こんにゃく,にんじん,赤ピーマン,ピーマン	ポークブイヨン、酒,みりん,しょうゆ
		みそ汁㋐鶏、豆	鶏肉,みそ,みそ	じゃがいも	大根,にんじん,葉ねぎ,干ししいたけ	かつお節,ﾁｷﾝﾌﾞｲﾖﾝ
		納豆㋐麦、豆	大豆	砂糖、	しょうが、	しょうゆ、かつおエキス
		㋐乳				
8	水	ごはん㋐無		こめ		
		八宝菜 ㋐卵、豚、鶏、豆、麦	豚肉,なると,うずらの卵	大豆油,でん粉	にんにく,にんじん,たまねぎ,白菜,パクチョイ,たけのこ,きくらげ,しいたけ,しょうが	しょうゆ,酒,みりん,ポークブイヨン オイスターソース
		春巻き ㋐麦、豚、豆		大豆油、はるさめ、ラード、でん粉、砂糖、 小麦粉、水あめ	キャベツ、玉ねぎ、にんじん、	しょうゆ、
		レモンゼリー㋐無	寒天、	砂糖、水あめ、	レモン果汁、	
		㋐乳				
9	木	ごはん㋐無		こめ		
		豚肉と大根の煮物 ㋐豚、鶏、豆、麦	豚肉,絹厚揚げ,ボール天	三温糖,大豆油	大根,にんじん,たまねぎ,小松菜,きくらげ、にんにく,しょうが	かつお節,ﾎﾟｰｸﾌﾞｲﾖﾝ,しょうゆ,みりん,酒
		ひじきの佃煮 ㋐豆、麦、ご	ひじき,糸けずり,高野豆腐	ごま,水あめ,三温糖	ゆかり(赤しそ、塩、梅酢、砂糖)	しょうゆ,みりん
		オレンジ㋐オ			オレンジ	
		㋐乳				
10	金	クーブジューシー㋐豚、鶏、麦、豆 (上田、ゆたか、とよみ、長嶺小)	豚肉,かまぼこ,昆布	こめ,麦,大豆油	にんじん,干ししいたけ,葉ねぎ	かつお節,ポークエキス,しょうゆ,酒
		ひじきジューシー㋐麦、豆、鶏 (上記以外の学校)	ひじき、鶏肉、油揚げ	こめ、 ※本品で使用しているひじきは、えび、かにの生息域で採取されています。	にんじん、こんにゃく、	しょうゆ、魚介エキス、みりん、椎茸エキス、かきエキス、こんぶエキス、かつおエキス、
		けんちん汁㋐豆、麦、豚、鶏	油揚げ,豆腐		大根,にんじん,長ねぎ,干ししいたけ	しょうゆ,かつお節,ポークエキス
		スルルグヮーのから揚げ ㋐麦、豆	きびなご	でん粉,小麦粉,大豆油		
		㋐乳				
13	月	つけ麺、汁 ㋐麦、ご、豆、鶏、豚	なると,豚肉,赤みそ	中華めん(小麦粉) ごま油、ごま,でん粉	にんじん,もやし,たけのこ,小松菜,にんにく	かつお節,ポークエキスラーメンスープ 、みりん,しょうゆ
		コールスローサラダ ㋐パ、豆	ツナ	大豆油	キャベツ,パパイヤ,にんじん,コーン、	ドレッシングコールスロー
		アガラサー㋐麦 伊良波小中、座安、豊崎、 長嶺小、中		小麦粉、黒糖、糖蜜		ベーキングパウダー,重曹
		アガラサー㋐乳、麦 豊見城小中、ゆたか、上田、とよみ	牛乳	小麦粉、黒糖、		
		㋐乳				
14	火	ごはん㋐無		こめ		
		大根のカレー煮 ㋐豚、鶏、豆、リ、麦	豚肉,絹厚揚げ,ボール天	三温糖,でん粉,大豆油	大根,にんじん,たまねぎ,小松菜,あお豆,きくらげ ,にんにく,しょうが	かつお節,ﾎﾟｰｸﾌﾞｲﾖﾝ,しょうゆ,みりん,酒,カレー粉,カレーフレーク
		県産卵焼き ㋐卵、麦、豆	鶏卵、大豆	砂糖、小麦、サラダ油、		しょうゆ、昆布だし、
		㋐乳				
15	水	ごはん㋐無		こめ		
		鶏汁 ㋐鶏、豆、麦	鶏肉,	じゃがいも	大根,にんじん,長ねぎ,干ししいたけ	かつお節,ﾁｷﾝﾌﾞｲﾖﾝ、しょうゆ
		ひじきサラダ ㋐豆、麦	ひじき,ツナ	卵なしマヨネーズ	にんじん,きゅうり,コーン	しょうゆ
		ツナ入りアンダンスー ㋐麦、豆、	ツナ,みそ,糸けずり	三温糖,大豆油		みりん
		㋐乳				
16	木	ごはん		こめ		
		タマナーチャンプルー ㋐豚、麦、豆、	豚肉、チキアギ、豆腐、糸けずり	大豆油	にんじん、キャベツ、小松菜、もやし、にんにく	しょうゆ
		イナムドゥチ㋐豚、鶏、豆	豚肉、かまぼこ、みそ		干ししいたけ,こんにゃく	かつお節、ポークブイヨン
		㋐乳				
17	金	わかめごはん㋐無	わかめ、	こめ,砂糖 ※本品で使用しているわかめは、えび、かにの生息域で採取されています。		
		豚肉のしらたき炒め ㋐豚、鶏、豆、麦	豚肉,厚揚げ	大豆油,三温糖	にんにく,こんにゃく,たまねぎ,にんじん,白菜,パクチョイ	酒,みりん,しょうゆ,ポークエキス
		かぼちゃ挽肉フライ ㋐麦、豆、豚	豚肉、	大豆油、砂糖、でん粉、小麦粉、パン粉、ラード ※本品の工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造しています。	カボチャ、玉ねぎ、	しょうゆ、ウスターソース、
		ヨーグルト ㋐乳	生乳、乳製品、	砂糖		
		㋐乳				

※デミグラスソースの製造工場では、えび・かに・卵・乳成分・落花生を含む製品を生産しています。

20	月	牛乳 ㋐乳	ココア揚げパン㋐麦、乳、豆 上田、ゆたか、とよみ、長嶺小	脱脂粉乳、きなこ	小麦粉、さとう、ショートニング,黒糖、大豆油、ミルメーク8ココアパウダー）		イースト
			コッペパン（揚げパン以外の学校） ㋐麦、乳、豆	脱脂粉乳	小麦粉、さとう、ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞ		イースト
			ミネストローネスープ㋐鶏、豚、麦	無塩せきベーコン,豚肉	大豆油,じゃがいも,マカロニ（小麦）、三温糖	にんにく,にんじん,キャベツ,トマト、ローレル	トマトピュレー,ポークエキス、かつお節
			ごぼうサラダ㋐豆、麦	ツナ	卵なしマヨネーズ,三温糖	ごぼう,にんじん,きゅうり,コーン	しょうゆ
			マーシャルビーンズ㋐乳、豆 揚げパン以外学校	大豆粉、脱脂粉乳、	砂糖、ココアパウダー、食用油脂		
					※本品製造工場では、小麦、落花生（ピーナッツ）を含む製品を製造しています。		
21	火	牛乳 ㋐乳	ごはん㋐無		こめ		
			ドライカレー ㋐乳、麦、牛、豚、リ、鶏、豆	鶏肉,豚肉,大豆,高野豆腐	大豆油、小麦粉	たまねぎ,にんじん,マッシュルーム,グリンピース,プルーン,にんにく、リンゴ	,カレー粉,ドライカレー,デミグラスソース,ケチャップ,しょうゆ、ローレル
				※ドライカレーの製造工場では、エビ、カニ、卵、落花生（ピーナッツを含む製品を製造しています。			
				※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。			
			春雨スープ㋐鶏、豚、麦、豆	鶏肉	春雨,でん粉	干ししいたけ,にんじん,パクチョイ,長ねぎ	かつお節,ポークブイヨン,しょうゆ
22	水	牛乳 ㋐乳	ボロボロジュシー㋐鶏、麦、豆	鶏肉,チキアギ,もずく	こめ,麦,大豆油	大根,にんじん,ねぎ,干ししいたけ	かつお節,ﾁｷﾝﾌﾞｲﾖﾝ,しょうゆ
			さつまいも天ぷら　㋐麦、豆		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。		
			パパヤーイリチー ㋐豆、豚、鶏、麦	豚肉、絹厚揚げ	大豆油	パパイヤ,にんじん,小松菜	かつおだしみりん,しょうゆ
			うまかってん ㋐麦、豆、ご、アモ	大豆、黒大豆、アオサ、カタクチイワシ、昆布	南瓜種、ひまわり種、砂糖、小麦粉、アーモンド、松の実、、ごま、ショートニング,でん粉	※本品製造工場では、落花生、乳成分、えび、かに、卵含む製品を生産しています。 ※本品で使用しているアオサ粉はえび、かに、が混ざる漁法で採取しています。 ※本品で使用しているカタクチイワシはえび、かに、を補食しています。	
24	金	牛乳 ㋐乳	ごはん㋐無		こめ		
			春雨と豚肉炒め ㋐麦、豆、豚、ご	豚肉	はるさめ,大豆油,三温糖,ごま油	にんじん,たまねぎ,たけのこ,にら	うすくちしょうゆ,オイスターソース
			中華スープ ㋐鶏、豚、豆、麦	鶏肉,わかめ	でん粉,	にんじん,大根,長ねぎ,コーン,にんにく	かつお節,しょうゆ チキンブイヨン
27	月	牛乳 ㋐乳	ごはん		こめ		
			肉じゃが㋐豆、麦、豚、	豚肉,うす揚げ	三温糖,大豆油,じゃがいも	にんにく,にんじん,たまねぎ,あお豆,こんにゃく	酒,しょうゆ,みりん,かつお節
			いわしのおかか煮㋐麦、豆	いわし、かつお節	砂糖、でん粉		しょうゆ、みりん
			豆乳プリン　㋐豆	豆乳	砂糖、水あめ、		
28	火	牛乳 ㋐乳	ごはん㋐無		こめ		
			マーボーとうがん ㋐麦、豆、豚、牛、ぜ、ご、鶏	豚肉,高野豆腐,豆腐,みそ	ごま油,大豆油,でん粉、三温糖、	冬瓜,にんじん,たまねぎ,たけのこ,にら,しょうが	麻婆豆腐の素、しょうゆ,ポークブイヨン、オイスターソース
			揚げギョーザ甘酢あんかけ ㋐麦、豆、豚	豚肉、	でん粉、砂糖、小麦粉、ラード、でん粉	キャベツ、玉ねぎ、にら、しょうが、	しょうゆ、穀物酢
					※本品製造工場では、えび、かに、卵、乳成分、ごま、を含む製品を製造しています。		
29	水	牛乳 ㋐乳	ごはん㋐無		こめ		
			フーイリチー ㋐卵、小麦、豚、豆、鶏	ふ(小麦),卵,ツナ,無塩せき,ポーク	大豆油	にんじん,キャベツ,もやし,にら	しょうゆ
			ゆし豆腐㋐豆、	ゆし豆腐,わかめ,麦みそ		葉ねぎ	かつお節
			のりかつおふりかけ㋐無	削り節、青のり、黒のり、	砂糖、でん粉		みりん
					※本品で使用しているのりは、えび、かにの生息域で採取されています。		
30	木	牛乳 ㋐乳	ごはん㋐無		こめ		
			牛肉甘辛汁麺㋐牛、豚、鶏、豆、麦 （ブン・ボーフエ）	牛肉	春雨,三温糖	もやし,にんじん,小松菜、にんにく、	オイスターソース,ﾎﾟｰｸﾌﾞｲﾖﾝ,かつお節、しょうゆ
			厚揚げと豚肉の煮込み ㋐豚、豆、鶏、麦 （ドウ・ホア・テイツ）	豚肉、絹厚揚げ	大豆油	たまねぎ,トマト,ねぎ	オイスターソース,ﾎﾟｰｸﾌﾞｲﾖﾝ、しょうゆ

調味料名	アレルギー
無塩せきポーク	鶏、豚
無塩せきベーコン	豚
無塩せきウインナー	豚
ツナフレーク	豆
たんかんドレシング	麦、豆、ゼ
ポークブイヨン	鶏、豚
チキンブイヨン	鶏
和風ドレッシング	麦、豆、鶏、豚、リ
カレールウ	麦、豆、り
フョンドボー	牛、麦、豆、鶏、ゼ
ケチャップ	無
デミグラスソース	麦、鶏
ノンエッグマヨネーズ	無
ペーストチャツネ	り
ハヤシルウ	牛、豆、麦
イタリアンドレッシング	無
コールスロードレッシング	ハ
みそ	豆
コチュジャン	豆
マーボ豆腐の素	麦、豆、牛、豚、ゼ、ご
オイスターソース	無
乳無マーガリン	豆
乳無しホワイトルー	麦、豚
ドライカレー	乳、麦、牛、豚、リ

※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。

※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。

※アーサ・もずくの養殖場には、ヨコエビ類が生息しています。※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。

※練り製品（白かまぼこ、ボール天、チキアギ、なると、ちくわ等）は卵は使用していません。

※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。