



















※「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7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）8品目		その他
卵、乳、小麦、落花生（ピーナッツ）、えび、そば、かに、くるみ		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 アーモンド 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
※詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は、給食室（給食センターまでお問い合わせください。 ※給食を食べる前に、必ず内容を確認してください。 ※きびなご・カエリ・しらす・チリメン・ししゃも・小いわし・小あじ・もずく・アーサには甲殻類などを捕食又は混入している場合があります。		※かまぼこやちくわなどの水産練り製品は卵不使用の製品を使用しております。 ※オイスターソースにはカキエキ스가含まれております。 ※エッグケアマヨネーズには卵は使用されておりません。 ※揚げ油は数回にわたり使用しております。

		食品材料名
4 火		黒糖揚げパン
		豆っこサラダ
		ラビオリスープ
5 水		麦ごはん
		麻婆大根
		ひとくち桃まん
		パパイヤの中華和え
6 木		オムライス
		オムライスシート
		ひとロケチャップ
		あざりときゃべつのスープ
7 金		麦ごはん
		いわしの生姜煮
		きんぴらごぼう
		シブイのみそ汁
10 月		カレーうどん
		チーズはんぺんフライ
		野菜とささみのごま和え
		うまかつ十
11 火		麦ごはん
		まぐろのごま焼き
		にんじんシリシリ（卵なし）
		じゃがいものみそ汁
12 水		麦ごはん
		かきたま丼
		豚肉と冬瓜のみそ汁
		果物
13 木		麦ごはん
		ハヤシライス
		手作りシークワサーゼリー和え
14 金		アーサ雑炊
		焼きいも
		豆腐ちゃんぶるー
		果物
17 月		麦ごはん
		豚キムチ炒め
		にら饅頭
		中華つくねスープ
18 火		ジョア
		パーカーハウスパン
		白身魚フライ
		コールスローサラダ
19 水		スライスチーズ
		クラムチャウダー
		麦ごはん
		もずく丼
20 木		具だくさんみそ汁
		果物
		麦ごはん
		いかの照り焼き
21 金		じゃがいものうま煮
		納豆みそ
		麦ごはん
		まぐろの西京焼き
25 火		磯香和え
		手毬麩入りすまし汁
		麦ごはん
		さばの大根おろしソースかけ
26 水		ごまじゃこサラダ
		さつまいもと白菜のみそ汁
		もちきびごはん
		肉団子の甘酢炒め
27 木		中華コーンスープ
		果物
		ひじきごはん
		きびなごの甘がらめ
28 金		けんちん汁
		果物
		恩納みそラーメン
		ミニ肉まん
		パンパンジー
		アーモンド