





















※「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 いぐら 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。 ※ノンエッグマヨネーズには卵は使用されております。 ※揚げ油は数回にわたり使用しております。

		食品材料名
1 木		麦ごはん
		ししゃも塩焼き
		ひじき炒め
		さつま汁
2 金		竹の子ごはん
		手作り卵焼き
		大根のすまし汁
		かしわ餅
7 水		もちきびごはん
		肉焼売
		鶏肉と野菜のオイスターソース炒め
		春雨スープ
8 木		煮込みうどん
		ゴーヤーのかき揚げ
		ごぼうとナッツの和え物
		型抜きチーズ
9 金		麦ごはん
		まぐろのごま焼き
		大根炒め
		具だくさんみそ汁
12 月		麦ごはん
		キーマカレー
		手作りアセロラゼリー和え
13 火		麦ごはん
		多菜包子
		こんにゃくチャブチェ
		豆腐ときのこのチゲスープ
14 水		麦ごはん
		さばのゆず酢かけ
		青菜の和え物
		根菜のみそ汁
15 木		ハンダマごはん
		シカムドゥッチ
		揚げ豆腐野菜あんかけ
		果物
16 金		なすのミートスパゲティ
		カボチャひき肉フライ
		アーモンドサラダ
		ソフトブルー
19 月		麦ごはん
		もずく丼
		鶏汁
		果物
20 火		バーカーハウスパン
		白身魚フライ
		コールスローサラダ
		麦入りパンポキンポタージュ
21 水		麦ごはん
		まぐろのレモンみそ焼き
		筑前煮（ハット）
		はんぺん汁
22 木		キムタクごはん
		焼き餃子
		春雨サラダ
		中華コーンスープ
23 金		麦ごはん
		グルクンのシークワサーソースかけ
		ごまじゃこサラダ
		じゃがいものみそ汁
26 月		ゆかりごはん
		鯖の照り焼き
		パパイヤサラダ
		あさりとキャベツのみそ汁
27 火		黒糖揚げパン
		ジュリエンスープ
		ゴーヤーとささみのサラダ
28 水		麦ごはん
		ビビンバ（肉）
		ビビンバ（ナムル）
		肉団子スープ
29 木		チキンピラフ
		魚のマスター焼き
		トマトポトフ
		果物
30 金		ジョア
		恩納みそラーメン
		ミニ肉まん
		キムチ和え