<給食予定献立表(アレルギー)>

2026/06/17

1.予定献立表(アレルギー詳細)は、食品衛生法に定められている28品目を表示しています。

2026年7月1日～2026年7月31日

表示義務　9品目	表示の推奨　20品目
卵　乳　小麦　ソバ　落花生　エビ　カニ　クルミ　カシューナッツ	アワビ　イカ　イクラ　オレンジ　キウイ　牛肉　サケ　サバ　大豆　鶏肉　バナナ モモ　山芋　リンゴ　ゼラチン　ゴマ　アーモンド　豚肉　マカダミアナッツ　ピスタチオ

※海藻類(モズク･アーサ･シラス)は収穫の際、エビ、カニが混ざる漁法で採取されていることから、「エビ、カニ」が混入することがあります。
※アサリには、カニが共生しています。
※揚げ油に使用する油は、3回程度　同一の油を使用しています。(※前回使用した食材の成分が混入している可能性があります。)
※食品を製造する際に、原材料として使用していないにも関わらず、同じ製造ライン又は同じ製造工場内で生産されている別の製品のアレルギー物質が微量に混入してしまうことがあります
これらについては記載しておりません。詳細については南天Okinawaまでお問合せ下さい。

アレルギー除去食を申請した保護者の皆様へ　★除去食提供日　◎園で一部除去する日　●代替食　弁当持参日

日	曜日		料理名	ざいりょう 赤：血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵	緑：からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄：力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	調味料	代替食
1	水	昼	キャロットピラフ	無塩せきｳｲﾝﾅｰ（豚肉）	グリンピース	精白米	ｷｬﾛｯﾄﾋﾟﾗﾌ(大豆,鶏肉)	
			魚のハニーマスタードソースかけ	ホキ	レモン果汁	はちみつ	粒入りマスタード しょうゆ(小麦、大豆)	
			ひじきとひよこ豆のサラダ	ひよこまめ 竹輪	ひじき,にんじん きゅうり,ブロッコリー	白ごま	エッグケア(大豆),三温糖,シママース うすくちしょうゆ（小麦、大豆）	
			ABCマカロニスープ	鶏肉	たまねぎ,にんじん,セロリ トマト	ABCマカロニ(小麦)	シママース,こしょう うすくちしょうゆ（小麦、大豆） ﾁｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ（鶏肉）	
		お	お米deさつまいもと栗のタルト			お米deさつまいもと栗のタルト(大豆)		
2	木	昼	ごはん			精白米		
			チキン南蛮	鶏肉	ピクルスグリーン レモン果汁	片栗粉,調合油	シママース,こしょう,粒入りマスタード しょうゆ(小麦、大豆),にんにく 三温糖,エッグケア(大豆),穀物酢	
			からしなチャンプル	豚肉,チキアギ,糸かつお	からしな,キャベツ,もやし,にんじん	調合油	しょうゆ(小麦、大豆),シママース	
			根菜のみそ汁	かつお節	だいこん,ごぼう,こんにゃく,長ねぎ	じゃがいも	白みそ(大豆),赤みそ(大豆)	
		お	手作りグレープゼリー		黄桃(モモ)	グレープゼリーの素		
3	金	昼	炊き込みごはん	豚肉	にんじん,たまねぎ,ねぎ,きくらげ	精白米,押し麦,調合油 ごま油(ごま)	うすくちしょうゆ(小麦,大豆),シママース みりん,料理酒,ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ(ﾘﾝｺﾞ,豚肉,鶏肉)	
			揚げぎょうざ	国産豚肉の餃子(小麦,大豆,豚肉,)		調合油		
			中華風サラダ	とりささみﾁｬﾝｸ	きゅうり,もやし,にんじん	緑豆はるさめ	ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ韓国ﾅﾑﾙ(ごま,大豆,小麦,豚肉,鶏肉)	
			★コーンスープ	鶏卵	スイートコーン ほうれんそう	コーンクリーム 片栗粉,ごま油(ごま)	シママース ﾁｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ（鶏肉),三温糖	
		お	豆乳ムース			豆乳ムース(大豆)		
4	土	昼	ごはん			精白米		
			ビッグ肉団子	ビッグ肉団子(ごま,りんご,大豆,小麦,豚肉,鶏肉)				
			野菜ソテー	無塩漬ベーコン(豚肉)	キャベツ,たまねぎ にんじん,ほうれんそう,スイートコーン	サラダ油	しょうゆ(小麦、大豆) シママース,こしょう	
			ポトフ	鶏肉,無塩せきｳｲﾝﾅｰ(豚肉)	にんじん,だいこん,ブロッコリー	じゃがいも	うすくちしょうゆ（小麦、大豆） シママース,こしょう ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ（ﾘﾝｺﾞ,豚肉,鶏肉）	
		お	スイートポテト(紫小町)			スイートポテト　紫小町		
6	月	昼	ごはん			精白米		
			さばのごまだれかけ	さば,かつお節		白ごま,片栗粉	うすくちしょうゆ（小麦、大豆） 三温糖,しょうが,塩こうじ	
			五目きんぴら	豚肉	ごぼう,にんじん こんにゃく,いんげん	調合油,ごま油(ごま),白ごま	穀物酢,三温糖,料理酒 しょうゆ(小麦、大豆),みりん	
			大根のみそ汁	油揚げ(大豆),かつお節	だいこん,えのきたけ,ねぎ		白みそ(大豆),赤みそ(大豆)	
		お	手作りタンナファークル	豆乳(大豆)		調合油	小麦粉(小麦),粉末黒糖,ベーキングパウダー	
7	火	昼	◎ちらしずし	桜でんぶ,錦糸卵(卵)	絹さや	精白米,白ごま,ちらしずし(小麦,大豆,鶏肉)		
			星型ハンバーグ	星型ハンバーグ(大豆,鶏肉,豚肉)				
			七夕汁	鶏肉,魚ソーメン かつお節	とうがん,にんじん しいたけ,オクラ		しょうが,シママース うすくちしょうゆ（小麦、大豆）	
		お	七夕デザート			七夕デザート		
8	水	昼	●コッペパン			コッペパン(小麦,乳,大豆)		米粉蒸しパン(大豆)
			国産鶏の照焼パティ	国産鶏の照焼パティ(小麦,鶏肉,大豆,りんご)				
			コーンのサラダ	とりささみﾁｬﾝｸ	スイートコーン,きゅうり 海草サラダ,だいこん		イタリアンドレッシング シママース	
			キャベツのクリーム煮	鶏肉,豆乳(大豆) 白花豆＆いんげんペースト	キャベツ,にんじん,マッシュルーム たまねぎ,スイートコーン	じゃがいも,調合油,米油	ホワイトルウ(小麦、豚肉) 小麦粉(小麦),シママース,こしょう ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ(ﾘﾝｺﾞ,豚肉,鶏肉),野菜ﾌﾞｲﾖﾝ	
		お	五目釜めしおにぎり			精白米,五目釜めし(大豆,小麦,鶏肉)		
9	木	昼	ごはん			精白米		
			もずく丼	鶏肉 水戻し大豆ミンチ（大豆）	もずく,たまねぎ たけのこ,三色ピーマン スイートコーン	片栗粉,調合油	しょうゆ(小麦、大豆),にんにく みりん,三温糖,しょうが,シママース ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ(ﾘﾝｺﾞ,豚肉,鶏肉),こしょう	
			ちくわの磯辺天ぷら	ちくわの磯辺天ぷら(大豆,小麦)				
			白菜とだいこんのみそ汁	豚肉,かつお節	はくさい,だいこん,たまねぎ		白みそ(大豆),赤みそ(大豆)	
		お	お米de国産りんごのタルト			お米de国産りんごのﾀﾙﾄ(りんご,大豆)		
10	金	昼	ごはん			精白米		
			肉じゃが	豚肉,かつお節	たまねぎ,にんじん こんにゃく,グリンピース	じゃがいも,調合油	しょうゆ(小麦、大豆),シママース 料理酒,みりん,三温糖	
			あじフィーレフライ	あじフィーレフライ(小麦)		調合油		
			納豆みそ	納豆(大豆),ツナフレーク,糸かつお		調合油	しょうが,三温糖,みりん,麦みそ(大豆)	
		お	ミニたい焼き			たい焼き(小麦,大豆)		
11	土	昼	ごはん			精白米		
			豚丼	豚肉	はくさい,にんじん たまねぎ,もやし	片栗粉,調合油	料理酒,シママース,赤みそ(大豆) しょうゆ(小麦、大豆) にんにく,三温糖	
			豆腐とわかめのすまし汁	木綿豆腐(大豆),かつお節	わかめ,たまねぎ		シママース,しょうが,三温糖 うすくちしょうゆ（小麦、大豆）	
			果物(バナナ)		バナナ		三温糖	
		お	アンパンマンチョコムース			ｱﾝﾊﾟﾝﾏﾝのﾁｮｺﾑｰｽ(大豆、ｾﾞﾗﾁﾝ)		
13	月	昼	ごはん			精白米		
			いわし生姜煮	いわし生姜煮(小麦,大豆)				
			厚揚げ野菜炒め	厚揚げ(大豆),豚肉	にんじん,はくさい,もやし たまねぎ,小松菜	調合油,片栗粉	しょうゆ(小麦、大豆) 三温糖,シママース,しょうが	
			シカムドゥチ	豚肉,かまぼこ かつお節	こんにゃく,だいこん しいたけ,しょうが		うすくちしょうゆ（小麦、大豆） シママース	
		お	●手作りココアマフィン	鶏卵			乳なしマーガリン(大豆),グラニュー糖 小麦粉(小麦),ベーキングパウダー バニラエッセンス,ココアパウダー	米粉のカップケーキメープル(ﾘﾝｺﾞ、大豆)

<給食予定献立表(アレルギー)>

2026/06/17

1.予定献立表(アレルギー詳細)は、食品衛生法に定められている28品目を表示しています。

2026年7月1日～2026年7月31日

表示義務　9品目	表示の推奨　20品目
卵　乳　小麦　ソバ　落花生　エビ　カニ　クルミ　カシューナッツ	アワビ　イカ　イクラ　オレンジ　キウイ　牛肉　サケ　サバ　大豆　鶏肉　バナナ モモ　山芋　リンゴ　ゼラチン　ゴマ　アーモンド　豚肉　マカダミアナッツ　ピスタチオ

※海藻類(モズク･アーサ･シラス)は収穫の際、エビ、カニが混ざる漁法で採取されていることから、「エビ、カニ」が混入することがあります。
※アサリには、カニが共生しています。
※揚げ油に使用する油は、3回程度　同一の油を使用しています。(※前回使用した食材の成分が混入している可能性があります。)
※食品を製造する際に、原材料として使用していないにも関わらず、同じ製造ライン又は同じ製造工場内で生産されている別の製品のアレルギー物質が微量に混入してしまうことがあります
これらについては記載しておりません。詳細については南天Okinawaまでお問合せ下さい。

アレルギー除去食を申請した保護者の皆様へ　★除去食提供日　◎園で一部除去する日　●代替食　弁当持参日

日	曜日		料理名	ざいりょう 赤：血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑：からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄：力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	調味料	代替食
14	火	昼	ごはん			精白米		
			タコライス：ミート	合びき肉(豚肉、牛肉) 大豆の華(大豆)	たまねぎ, にんじん, トマト	調合油, 片栗粉	チリパウダー, パプリカパウダー ウスターソース(りんご), しょうが トマトケチャップ, ﾄﾏﾄﾐｯｸｽｿｰｽ(大豆) しょうゆ(小麦、大豆), にんにく シママース, 三温糖	
			タコライス：キャベツ		キャベツ			
			◎タコライス：チーズ	クッキングチーズ(乳)				
			チキンスープ	鶏肉	たまねぎ, セロリ	じゃがいも, 米油 調合油	ホワイトルウ(小麦、豚肉), こしょう 小麦粉(小麦), シママース ﾁｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ(鶏肉), 三温糖	
			国産リンゴゼリー			リンゴゼリー(りんご)		
		お	お米deバナナのスティックケーキ			お米deﾊﾞﾅﾅのｽﾃｨｯｸｹｰｷ(バナナ, 大豆)		
15	水	昼	ごはん			精白米		
			県産マグロフライ	マグロフライ(小麦, 大豆)		調合油		
			野菜の塩昆布和え	ちりめん	だいこん, キャベツ にんじん, きゅうり, 塩昆布	ごま油(ごま)	うすくちしょうゆ (小麦、大豆) 三温糖, 穀物酢	
			とうがんのそぼろ煮	豚肉, 絹厚揚げ(大豆) かつお節	とうがん, にんじん, いんげん たまねぎ, しいたけ, こんにゃく	調合油, 片栗粉	しょうが, シママース, みりん しょうゆ(小麦, 大豆), 三温糖, 料理酒	
		お	手作りｵﾚﾝｼﾞｺｺｱｽｺｰﾝ		オレンジ	オレンジジュース(オレンジ)	小麦粉(小麦), ココアパウダー グラニュー糖, ベーキングパウダー 乳なしマーガリン(大豆)	
16	木	昼	ごはん			精白米		
			夏野菜カレー	鶏肉	にんじん, たまねぎ, ピーマン, トマト カボチャ, なす	じゃがいも, 米油, 調合油	にんにく, ウスターソース(りんご) カレールウ(アレルゲンフリー) がらスープスタンダード(豚肉, 鶏肉, リンゴ) トマトケチャップ, シママース, 米粉	
			大根とキャベツのかんきつサラダ	ツナフレーク	だいこん, キャベツ きゅうり, にんじん		ﾀﾝｶﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(小麦, 大豆, ｾﾞﾗﾁﾝ) 三温糖	
			星形ポテト			星形ポテト(大豆), 調合油		
		お	お芋屋さんのようかん			お芋屋さんのようかん		
17	金	昼	ジャージャー麺：麺			中華めん(小麦)		
			ジャージャー麺：具	豚肉 水戻し大豆ミンチ (大豆)	たまねぎ, にんじん たけのこ, しいたけ	調合油 ごま油(ごま), 片栗粉	しょうが, にんにく, しょうゆ(小麦, 大豆) 三温糖, トウバンジャン, 赤みそ(大豆) 料理酒, ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ(ﾘﾝｺﾞ, 豚肉, 鶏肉) オイスターソース(魚介類, 大豆)	
			春巻き			おいしい春巻(小麦, 大豆, 豚肉), 調合油		
			フルーツポンチ		黄桃, パイン, みかん, フルーツカクテル(モモ)			
		お	●ミルクパン			ミルクパン(乳成分, 卵, 大豆, 小麦)		お米deブルーベリータルト(大豆)
18	土	昼	ごはん			精白米		
			八宝菜	豚肉	たけのこ, はくさい チンゲンサイ, ヤングコーン しいたけ, にんじん	ごま油(ごま), 調合油, 片栗粉	しょうゆ(小麦、大豆), 三温糖, にんにく 中華ベース(小麦, 大豆, ゴマ, 鶏肉, 豚肉, 魚介類) オイスターソース(大豆, 魚介類) シママース, ﾁｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ(鶏肉), しょうが	
			ポークシュウマイ	国産ﾎﾟｰｸｼｭｳﾏｲ(豚肉, 小麦)				
			中華スープ	豚肉	にんじん, 小松菜 スイートコーン	緑豆はるさめ	シママース, しょうゆ(小麦、大豆) うすくちしょうゆ (小麦、大豆) 三温糖, しょうが, ﾁｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ(鶏肉)	
		お	米粉のカップケーキイチゴ			米粉のｶｯﾌﾟｹｰｷｲﾁｺﾞ(大豆)		
21	火	昼	ごはん			精白米		
			さばの塩麹焼き	さば			塩こうじ	
			豚肉と野菜のオイスターソース炒め	豚肉	たまねぎ, 赤ピーマン, ピーマン たけのこ, きくらげ, はくさい, にんじん	調合油, 片栗粉, ごま油(ごま)	オイスターソース(大豆, 魚介類), 三温糖 しょうゆ(小麦, 大豆), みりん, シママース にんにく, しょうが	
			大根ときのこのみそ汁	かつお節	しめじ, だいこん, 小松菜, 長ねぎ		白みそ(大豆), 赤みそ(大豆)	
		お	●手作りサーターアンダギー	鶏卵			ベーキングパウダー, 小麦粉(小麦) 乳なしマーガリン(大豆), 三温糖 バニラエッセンス, シママース	手作りかぼちゃサーターアンダギー(小麦, 大豆)
22	水	昼	ナポリタン	無塩せきｳｲﾝﾅｰ(豚肉)	たまねぎ, にんじん, トマト ピーマン, マッシュルーム	スパゲッティ(小麦) 調合油	にんにく, ウスターソース(りんご) ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ(ﾘﾝｺﾞ, 豚肉, 鶏肉), シママース トマトケチャップ, 三温糖, こしょう	
			メンチカツ(国産鶏豚)	メンチカツ(大豆, 豚肉, 鶏肉)				
			マセドアンサラダ	無添加ハム(豚肉)	にんじん, きゅうり スイートコーン	じゃがいも	エッグケア(大豆), 穀物酢 シママース, こしょう	
		お	紅鮭菜めしおにぎり			精白米	紅鮭菜めし(ｺﾞﾏ, ｻｹ)	
23	木	昼	ごはん			精白米		
			鶏肉と大根の煮付け	鶏肉, 絹厚揚げ(大豆), かつお節 かつお節	だいこん, にんじん, 昆布 しいたけ, いんげん, こんにゃく		シママース, 三温糖, みりん, しょうが しょうゆ(小麦、大豆), 料理酒	
			きびなごのサクサク揚げ	きびなごのサクサク揚げ(大豆, 小麦)		調合油		
			ゴーヤの甘酢和え	ツナフレーク 糸かつお	にがうり, モーウイ, きゅうり, にんじん		うすくちしょうゆ (小麦、大豆) 穀物酢, 三温糖, シママース	
		お	お米deシークワーサータルト			お米deシークワーサータルト(大豆)		
24	金	昼	ゆかりごはん			精白米	ゆかり	
			豚とさわやかチキンのミンチカツ	豚とさわやかチキンのミンチカツ(大豆, 小麦, 豚肉, 鶏肉)		調合油		
			島野菜チャンプルー	豚肉, チキアギ 絹厚揚げ(大豆), 糸かつお	キャベツ, もやし パパイヤ, にんじん	調合油	しょうゆ(小麦、大豆) シママース	
			じゃがいものみそ汁	豚肉, かつお節	たまねぎ, チンゲンサイ	じゃがいも	白みそ(大豆), 赤みそ(大豆)	
		お	アセロラゼリー			アセロラゼリー		
25	土	昼	ごはん			精白米		
			ポークストロガノフ	豚肉	たまねぎ, にんじん, セロリ マッシュルーム	米油	小麦粉(小麦), トマトケチャップ デミグラスソース(小麦, 鶏肉), にんにく ウスターソース(りんご), シママース ハヤシルウ(小麦, 大豆, 牛肉), 三温糖 ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ(ﾘﾝｺﾞ, 豚肉, 鶏肉)	
			うす味たれ付き肉団子(ｹﾁｬｯﾌﾟ)	うす味たれ付き肉団子ケチャップ(大豆, 豚肉, 鶏肉)				
			オレンジ		オレンジ			
		お	フレンズクレープ　チョコ味			フレンズクレープ チョコ味(大豆)		

<給食予定献立表(アレルギー)>

2026/06/17

1.予定献立表(アレルギー詳細)は、食品衛生法に定められている28品目を表示しています。

2026年7月1日～2026年7月31日

表示義務　9品目	表示の推奨　20品目
卵　乳　小麦　ソバ　落花生　エビ　カニ　クルミ　カシューナッツ	アワビ　イカ　イクラ　オレンジ　キウイ　牛肉　サケ　サバ　大豆　鶏肉　バナナ モモ　山芋　リンゴ　ゼラチン　ゴマ　アーモンド　豚肉　マカダミアナッツ　ピスタチオ

※海藻類(モズク･アーサ･シラス)は収穫の際、エビ、カニが混ざる漁法で採取されていることから、「エビ、カニ」が混入することがあります。
※アサリには、カニが共生しています。
※揚げ油に使用する油は、3回程度　同一の油を使用しています。(※前回使用した食材の成分が混入している可能性があります。)
※食品を製造する際に、原材料として使用していないにも関わらず、同じ製造ライン又は同じ製造工場内で生産されている別の製品のアレルギー物質が微量に混入してしまうことがあります
これらについては記載しておりません。詳細については南天Okinawaまでお問合せ下さい。

アレルギー除去食を申請した保護者の皆様へ　★除去食提供日　◎園で一部除去する日　●代替食　弁当持参日

日	曜日		料理名	ざいりょう 赤：血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑：からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄：力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	調味料	代替食
27	月	昼	ごはん			精白米		
			マーボー大根	木綿豆腐(大豆), 豚肉 水戻し大豆ミンチ（大豆）	だいこん, たまねぎ にんじん, たけのこ しいたけ	調合油, ごま油(ごま), 片栗粉	しょうゆ(小麦, 大豆), にんにく, 料理酒 トウバンジャン, シママース, 赤みそ(大豆) ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ(ﾘﾝｺﾞ, 豚肉, 鶏肉), にんにく, 三温糖 オイスターソース(大豆, 魚介類), しょうが	
			ショーロンポー	ショーロンポー(小麦, 大豆, ごま, 豚肉)				
			もやしの中華サラダ	無添加ハム(豚肉)	くきわかめ, にんじん もやし, キャベツ, きゅうり	ごま油(ごま)	しょうゆ(小麦、大豆) 穀物酢, 三温糖, シママース	
			すいか		すいか			
		お	手作りオレンジシャーベット	ゼラチン		オレンジジュース(オレンジ)	グラニュー糖	
28	火	昼	ごはん			精白米		
			豚肉の生姜炒め	豚肉	たまねぎ, ピーマン 三色ピーマン, にんじん	調合油	しょうが, 三温糖, みりん, 料理酒 シママース, しょうゆ(小麦、大豆)	
			へちまと豆腐の味噌汁	ポークランチョンミート(豚肉) 木綿豆腐(大豆), かつお節	へちま, にんじん, ねぎ		白みそ(大豆)	
			ゴーヤーチップス		にがうり	片栗粉, 調合油	シママース	
		お	●ミニ今川焼き カスタード			ミニ今川焼き カスタード(乳成分, 卵, 大豆, 小麦)		ミニ今川焼き こしあん(小麦, 大豆)
29	水	昼	ごはん			精白米		
			5種の国産野菜コロッケ	5種の国産野菜コロッケ(小麦, 大豆)		調合油		
			ブロッコリーソテー	無塩漬ベーコン(豚肉)	ブロッコリー, カリフラワー, にんじん	調合油	うすくちしょうゆ（小麦、大豆） シママース, こしょう, にんにく	
			夏野菜のミネストローネスープ	鶏肉 無塩漬ベーコン(豚肉) レンズまめ	にんじん, たまねぎ ピーマン, なす, トマト	じゃがいも, 調合油	にんにく, こしょう, シママース, 三温糖 トマトソース, トマトケチャップ うすくちしょうゆ（小麦、大豆） 野菜ﾌﾞｲﾖﾝ, ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ(ﾘﾝｺﾞ, 豚肉, 鶏肉)	
		お	手作りピーチゼリー		黄桃(モモ)	ピーチゼリーの素		
30	木	昼	ごはん			精白米		
			肉みそごぼう丼	合びき肉(豚肉、牛肉) 水戻し大豆ミンチ（大豆）	たまねぎ, たけのこ, にんじん, ごぼう スイートコーン, 小松菜	ごま油(ごま)	しょうが, トウバンジャン しょうゆ(小麦、大豆), みりん 料理酒, 三温糖, 赤みそ(大豆)	
			大根の梅肉和え	ちりめん, 糸かつお	だいこん, きゅうり キャベツ		梅びしお うすくちしょうゆ（小麦、大豆） 穀物酢, 三温糖, シママース	
			わかめのすまし汁	かまぼこ, かつお節	わかめ, しいたけ, 長ねぎ	じゃがいも	シママース うすくちしょうゆ（小麦、大豆）	
		お	手作りちんすこう				ラード(大豆, 豚肉, 牛肉), 上白糖 小麦粉(小麦)	
31	金	昼	うっちんジューシー	豚肉, かまぼこ かつお節	にんじん, しいたけ ひじき, ねぎ	精白米, 押し麦, 調合油	うすくちしょうゆ（小麦、大豆） みりん, 料理酒, うっちん粉 シママース, ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ(ﾘﾝｺﾞ, 豚肉, 鶏肉)	
			うむくじ天ぷら			うむくじてんぷら, 調合油		
			モーウイときゅうりのごま和え	ツナフレーク	モーウイ, きゅうり, にんじん	ごま油(ごま), 白ごま	しょうゆ(小麦、大豆) 三温糖, 穀物酢, シママース	
			うちなーみそ汁	絹厚揚げ(大豆), かつお節 ポークランチョンミート(豚肉)	だいこん, にんじん ほうれんそう		白みそ(大豆)	
		お	黒糖ロール			黒糖ロール(小麦)		

※魚や肉料理には骨が含まれている場合がありますので、ご注意ください。



