

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 パナナ 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스타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	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
1	水 昼	キャロットピラフ 魚のハニーマスタードソースかけ ひじきとひよこ豆のサラダ ABCマカロニスープ	無塩せきりナ(豚肉) ホキ ひよこまめ 竹輪 鶏肉	グリーンピース レモン果汁 ひじき、にんじん きゅうり、ブロッコリー たまねぎ、にんじん、セロリ トマト	精白米 はちみつ 白ごま ABCマカロニ(小麦)	キャロット'ナ(大豆、鶏肉) 粒入りマスタード しょうゆ(小麦、大豆) 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) シママース、こしょう うすくちしょうゆ(小麦、大豆) チンガ'ラス' (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 チキン南蛮 からしなチャンプル 根菜のみそ汁 手作りグレープゼリー	鶏肉 鶏肉 豚肉、チキアギ、糸かつお かつお節	ビクルスグリーン レモン果汁 からしな、キャベツ、もやし、にんじん だいこん、ごぼう、こんにゃく、長ねぎ 黄桃(モモ)	精白米 片栗粉、調合油 調合油 じゃがいも グレープゼリーの素	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 しょうゆ(小麦、大豆)、シママース 白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)	
3	金 昼	炊き込みごはん 揚げぎょうざ 中華風サラダ ★コーンスープ	豚肉 国産豚肉の餃子(小麦、大豆、豚肉、) とりささみチンク 鶏卵	にんじん、たまねぎ、ねぎ、きくらげ きゅうり、もやし、にんじん スイートコーン ほうれんそう	精白米、押し麦、調合油 ごま油(ごま) 調合油 緑豆はるさめ コーンクリーム 片栗粉、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、ガ'ラス' (リンゴ、豚肉、鶏肉) ドレッシング'韓国' (ごま、大豆、小麦、豚肉、鶏肉) シママース チンガ'ラス' (鶏肉)、三温糖	
	お	豆乳ムース			豆乳ムース(大豆)		
4	土 昼	ごはん ビッグ肉団子 野菜ソテー ポトフ	ビッグ肉団子(ごま、りんご、大豆、小麦、豚肉、鶏肉) 無塩漬ベーコン(豚肉) 鶏肉、無塩せきりナ(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 にんじん、だいこん、ブロッコリー	精白米 サラダ油 じゃがいも	しょうゆ(小麦、大豆) シママース、こしょう うすくちしょうゆ(小麦、大豆) シママース、こしょう ガ'ラス' (リンゴ、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 さばのごまだれかけ 五目きんぴら 大根のみそ汁 手作りタンナファークル	さば、かつお節 豚肉 油揚げ(大豆)、かつお節 豆乳(大豆)	ごぼう、にんじん こんにゃく、いんげん だいこん、えのきたけ、ねぎ	精白米 白ごま、片栗粉 調合油、ごま油(ごま)、白ごま 調合油	うすくちしょうゆ(小麦、大豆) 三温糖、しょうが、塩こうじ 穀物酢、三温糖、料理酒 しょうゆ(小麦、大豆)、みりん 白みそ(大豆)、赤みそ(大豆) 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 星型ハンバーグ 七タ汁	桜でんぶ、錦糸卵(卵) 星型ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉) 鶏肉、魚ソーメン かつお節	絹さや とうがん、にんじん しいたけ、オクラ	精白米、白ごま、ちらしずし(小麦、大豆、鶏肉)		
	お	七タデザート			七タデザート	しょうが、シママース うすくちしょうゆ(小麦、大豆)	
8	水 昼	●コッペパン 国産鶏の照焼パーティ コーンのサラダ キャベツのクリーム煮	国産鶏の照焼パーティ(小麦、鶏肉、大豆、りんご) とりささみチンク 鶏肉、豆乳(大豆) 白花生&いんげんペースト	スイートコーン、きゅうり 海草サラダ、だいこん 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	コッペパン(小麦、乳、大豆) じゃがいも、調合油、米油	米粉蒸しパン(大豆) イタリアンドレッシング シママース ホワイトルウ(小麦、豚肉) 小麦粉(小麦)、シママース、こしょう ガ'ラス' (リンゴ、豚肉、鶏肉)、野菜'イソ	
	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 もずく丼 ちくわの磯辺天ぷら 白菜とだいこんのみそ汁 お米de国産りんごのタルト	鶏肉 水戻し大豆ミンチ(大豆) ちくわの磯辺天ぷら(大豆、小麦) 豚肉、かつお節	もずく、たまねぎ たけのこ、三色ピーマン スイートコーン はくさい、だいこん、たまねぎ	精白米 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 ガ'ラス' (リンゴ、豚肉、鶏肉)、こしょう 白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)	
10	金 昼	ごはん 肉じゃが あじフィーレフライ 納豆みそ ミニたい焼き	豚肉、かつお節 豚肉、かつお節 あじフィーレフライ(小麦) 納豆(大豆)、ツナフレーク、糸かつお	たまねぎ、にんじん こんにゃく、グリーンピース	精白米 じゃがいも、調合油 調合油 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 しょうが、三温糖、みりん、麦みそ(大豆)	
	お	アンパンマンチョコムース			アンパンマンのチョコムース(大豆、ゼラチン)		
11	土 昼	ごはん 豚丼 豆腐とわかめのすまし汁 果物(バナナ)	豚肉 豚肉 木綿豆腐(大豆)、かつお節	はくさい、にんじん たまねぎ、もやし わかめ、たまねぎ	精白米 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 シママース、しょうが、三温糖 うすくちしょうゆ(小麦、大豆)	
	お	アンパンマンチョコムース			アンパンマンのチョコムース(大豆、ゼラチン)	三温糖	

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

卵 乳 小麦 ソバ 落花生 エビ カニ クルミ カシューナッツ

表示の推奨 20品目

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 パナナ
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
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	
			シカムドウチ	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(リンゴ、大豆)
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 チキンスープ(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denバナナのスティックケーキ(バナナ,大豆)		
15	水	昼						
			お弁当日					
	お		手作りオレンジココアコーン		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) か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 チキンソープ(小麦、大豆、ゼラチン) 三温糖	
			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			
			星形ポテト			星形ポテト(大豆),調合油		
			●(西原)手作りココアクリームケーキ	鶏卵,豆乳(大豆) 豆乳ホイップ(大豆)	いちご,みかん		グラニュー糖,小麦粉(小麦) ココアパウダー,乳なしマーガリン(大豆) ミルクココア	さつまいもケーキ(小麦、大豆)
	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,からスープ(リンゴ、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,パイナップル,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,チキンソープ(鶏肉),しょうが	
			ポークシュウマイ	国産ポークシュウマイ(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,チキンソープ(鶏肉)	
	お		米粉のカップケーキイチゴ			米粉のカップケーキイチゴ(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		●手作りサーターアランダギー	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ランダギー(小麦、大豆)
22	水	昼	ナポリタン	無塩せきウイナー(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) からスープ(リンゴ、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(ゴマ,サ)	
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	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)		

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 パナナ 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			調味料	代替食
			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		
24	金	星	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	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	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	星	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 が'ラス-フ'(リンゴ、豚肉、鶏肉)	
			うす味たれ付き肉団子(が'チャフ')	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)		
27	月	星	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)	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) が'ラス-フ'(リンゴ、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)			
			もやし中華サラダ	無添加ハム(豚肉)	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	星	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	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	星	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)	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'イソ、が'ラス-フ'(リンゴ、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	星	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)	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	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	星	うっちゃんジュシー	豚肉、かまぼこ かつお節	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、うっちゃん粉 シママース、が'ラス-フ'(リンゴ、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	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。

7月は県産品奨励月間！

県産品奨励月間に合わせて、給食では県産食材を使用した献立や沖縄料理を増やしています。



地元の食材のおいしさや沖縄の食文化に親しみ、感謝しながら味わいましょう。



今月のNEW食材

「モーウイ(毛瓜)」



モーウイは、昔から親しまれている沖縄の伝統野菜のひとつです。みずみずしく、シャキシャキとした食感が楽しめます。給食では今回が初登場です。ぜひ味わってみてください。

初登場！