

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29品目を表示しています。

2026年8月1日～2026年8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が、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		
1	土	昼	ごはん 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	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、こしょう シママース、が'うｽｰﾌﾟ'(リンゴ、豚肉、鶏肉)	
			豆乳豚汁	豚肉、豆乳(大豆)、かつお節	にんじん、だいこん、長ねぎ こんにゃく	里芋	麦みそ(大豆)	
			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)		
3	月	昼	ごはん 国産ささみカツ	国産ささみカツ(鶏肉、小麦、大豆)		精白米 調合油		
			夏のビタミンサラダ	ツナフレーク	キャベツ、きゅうり、スイートコーン ゴーヤー、三色ピーマン シークワサー		エッグケア(大豆)、三温糖 シママース	
			白菜のみそ汁	豚肉、かつお節	はくさい、たまねぎ、にんじん		白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)	
	お		手作りクッキー	豆乳(大豆)		小麦粉(小麦)	乳なしマーガリン(大豆) 三温糖、重曹、ベーキングパウダー	
4	火	昼	ごはん 赤魚の白みそソースがけ	赤魚		精白米 片栗粉	シママース、こしょう、白みそ(大豆) 料理酒、三温糖 うすくちしょうゆ(小麦、大豆)	
			切り干し大根の和え物	とりささみﾍﾅﾝｸ(鶏肉)	切り干し大根 スイートコーン、きゅうり キャベツ、にんじん	ごま油(ゴマ)	琉球シークワサードレッシング(小麦、大豆) しょうゆ(小麦、大豆)、三温糖	
			鶏肉冬瓜のすまし汁	鶏肉、かつお節	とうがん、にんじん しいたけ、小松菜		シママース うすくちしょうゆ(小麦、大豆)	
	お		国産リンゴゼリー			リンゴゼリー(りんご)		
5	水	昼	ごはん ムーシーロー	豚肉、鶏卵 糸かつお	小松菜、にんじん、たまねぎ もやし、きくらげ	精白米 米油、ごま油(ゴマ)、片栗粉	シママース、ミツカン酢 しょうゆ(小麦、大豆)、こしょう	
			大学芋 彩り中華スープ	鶏肉	にんじん、小松菜	さつまいも、調合油、水飴 はるさめ	三温糖、黒ごま(ゴマ)、しょうゆ(小麦、大豆) シママース、ﾍﾅﾝｸﾞ'うｽｰﾌﾟ'(鶏肉) うすくちしょうゆ(小麦、大豆) しょうゆ(小麦、大豆)、三温糖、しょうが	
	お		お米de国産豆乳プリンタルト			お米de国産豆乳ﾌﾞﾘﾝｸﾞﾀﾙﾄ(大豆)		
6	木	昼	●コッペパン チリコンカン	豚肉、豚レバー(豚肉) 水戻し大豆ミンチ(大豆)	たまねぎ、にんじん ピーマン、トマト	コッペパン(小麦、乳、大豆) 調合油、片栗粉	料理酒、にんにく、しょうが、シママース トマトケチャップ、しょうゆ(小麦、大豆) マイルドデミグラスソース(小麦、鶏肉) ウスターソース(りんご)、三温糖	米粉蒸しパン(大豆)
			フレンズグラタン 野菜5種 ブロッコリーのサラダ			グラタン5種の国産野菜(大豆)		
			ブロッコリーのサラダ	とりささみﾍﾅﾝｸ(鶏肉)	ブロッコリー、カリフラワー きゅうり、スイートコーン、にんじん		柑橘ドレッシング	
	お		ゆかりおにぎり			精白米	ゆかり	
7	金	昼	チキンピラフ	鶏肉	たまねぎ、にんじん スイートコーン、グリーンピース	精白米	ﾍﾅﾝｸﾞ'うｽｰﾌﾟ'(鶏肉)、三温糖、シママース うすくちしょうゆ(小麦、大豆)、こしょう	
			Caたっぷりオムレツほうれん草	オムレツほうれん草(卵、大豆)				
			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、トマトケチャップ トマトケソース、が'うｽｰﾌﾟ'(リンゴ、豚肉、鶏肉) うすくちしょうゆ(小麦、大豆)、こしょう 三温糖、シママース、野菜ブイオン 三温糖	
			バナナ		バナナ			
	お		ミニたい焼き			たい焼き(小麦、大豆)		
8	土	昼	ごはん 国産野菜の野菜かき揚げ		国産野菜で作った野菜かき揚げ(小麦、大豆)	精白米		
			白菜と豚肉炒め	豚肉	はくさい、にんじん、もやし 三色ピーマン	調合油	シママース、こしょう、料理酒 しょうゆ(小麦、大豆)	
			豆腐のみそ汁	沖縄豆腐(大豆)、かつお節	たまねぎ、長ねぎ、わかめ		白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)	
	お		スティックタルトブルーベリー			ｽﾃｨｯｸﾀﾙﾄﾞ'ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰ'(リンゴ、大豆)		
10	月	昼	きのこスパゲティ	豚肉	にんじん、たまねぎ マッシュルーム、きくらげ しめじ、えのきたけ、小松菜	スパゲティｰ(小麦) 調合油	乳なしマーガリン(大豆) にんにく、こしょう しょうゆ(小麦、大豆) シママース ポークブイオン(鶏肉、豚肉)	
			●コブサラダ	ミックスビーンズ とりささみﾍﾅﾝｸ(鶏肉)	きゅうり、スイートコーン キャベツ、にんじん		コブサラダドレッシング(卵、乳、大豆)	サウザンサラダ(鶏肉)
			国産キャベツのメンチカツ	国産キャベツのメンチカツ(大豆、豚肉、鶏肉)				
	お		黒糖ロール			黒糖ロール(小麦)		
12	水	昼	ごはん ガパオライス	鶏肉、大豆の華(大豆)	たまねぎ、ピーマン 三色ピーマン、にんじん	精白米 調合油、片栗粉	バジル、シママース、しょうゆ(小麦、大豆) こしょう、にんにく、トウバンジャン ナンプラー(魚介類)、みりん、三温糖 オイスターソース(魚介類、大豆)	
			春雨スープ	鶏肉	にんじん、チンゲンサイ	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) しょうが、ﾍﾅﾝｸﾞ'うｽｰﾌﾟ'(鶏肉)	
			りんご		りんご		シママース	
	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	

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29品目を表示しています。

2026年8月1日～2026年8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が、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
13	木	昼	ごはん グルクンのシークワサーソースかけ かぼちゃサラダ 小松菜のみそ汁	グルクン 無添加ハム(豚肉) 絹厚揚げ(大豆), かつお節	シークワサー 三色ピーマン かぼちゃ, きゅうり たまねぎ 小松菜, わかめ	精白米 片栗粉, 調合油	シママース, こしょう, しょうゆ(小麦, 大豆) 三温糖, みりん, 穀物酢 エッグケア(大豆), 三温糖 穀物酢, シママース 白みそ(大豆), 赤みそ(大豆)	
		お	手作りレモンゼリー		黄桃(モモ)	レモンゼリーの素		
14	金	昼	ごはん タンドリーチキン 野菜のマリネ風サラダ ABCスープ	鶏肉, 豆乳ヨーグルト(大豆) とりささみチン(鶏肉)	キャベツ, カリフラワー たまねぎ, きゅうり, スイートコーン 三色ピーマン, にんじん にんじん, 小松菜	精白米 じゃがいも ABCマカロニ(小麦) 紅芋ペースト, 調合油 小麦粉(小麦)	カレー粉, シママース, こしょう, にんにく, 三温糖 マリネドレッシング(大豆, りんご) シママース, 三温糖 野菜ブイヨン, シママース チンガスープ(鶏肉), 三温糖	
		お	手作り紅芋棒	鶏卵, きな粉(大豆)			乳なしマーガリン(大豆), グラニュー糖 ベーキングパウダー, 重曹, 三温糖	
15	土	昼	ごはん 八宝菜 ショーロンポー オニオンスープ	豚肉 ショーロンポー(小麦, 大豆, ごま, 豚肉) 鶏肉	しいたけ, にんじん, ヤングコーン たけのこ, はくさい, チンゲンサイ たまねぎ, ほうれんそう	精白米 ごま油(ゴマ), 調合油 片栗粉	にんにく, しょうが, しょうゆ(小麦, 大豆) 三温糖, シママース, チンガスープ(鶏肉) 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(魚介類, 大豆) 料理酒, シママース, 三温糖 こしょう, ガラスープ(リンゴ), 豚肉, 鶏肉)	
		お	豆乳ムース			豆乳ムース(大豆)		
17	月	昼	ごはん ドライカレー イタリアンサラダ 生パイン みんなにやさしいプリン	豚肉, 鶏肉, 豚レバー(豚肉) レンズまめ(ゆで) 水戻し大豆ミンチ(大豆) とりささみチン(鶏肉)	たまねぎ, ピーマン にんじん, マッシュルーム キャベツ, きゅうり にんじん, スイートコーン パイン	精白米 米粉	にんにく, トマトケチャップ カレールウ, シママース イタリアンドレッシング	
		お				みんなにやさしいプリン		
18	火	昼	ごはん ホキフライ 青さ入 ごまドレサラダ 豚汁	ホキフライ 青さ入(小麦, 大豆) ツナフレーク 豚肉, かつお節	ごぼう, にんじん いんげん, スイートコーン にんじん, だいこん, 長ねぎ こんにゃく	精白米 調合油 里芋	香りごまドレッシング(ゴマ) 白みそ(大豆), 赤みそ(大豆), 三温糖	
		お	手作りプレーンマフィン	鶏卵		小麦粉(小麦)	乳なしマーガリン(大豆), バニラエッセンス グラニュー糖, ベーキングパウダー	
19	水	昼	ごはん ヤンニョムチキン チャブチェ サムゲタン風スープ	鶏肉 豚肉 鶏肉 絹豆腐(大豆)	にんじん, たまねぎ, もやし ピーマン, たけのこ きくらげ, にんじん えのきたけ, 長ねぎ	精白米 片栗粉, 調合油, ごま油(ゴマ) はるさめ, サラダ油 ごま油(ゴマ) ごま油(ゴマ), 片栗粉	こしょう, しょうが, 料理酒, 白ごま トマトケチャップ, しょうゆ(小麦, 大豆) コチジャン, 三温糖, にんにく にんにく, しょうが, 料理酒 みりん, オイスターソース(魚介類, 大豆), シママース しょうゆ(小麦, 大豆), 白ごま がらポーク(豚肉), チンガスープ(鶏肉) にんにく, 料理酒, しょうゆ(小麦, 大豆) うすくちしょうゆ(小麦, 大豆) シママース, 白ごま, しょうが	
		お	ミニ今川焼きこしあん			ミニ今川焼 こしあん(小麦, 大豆)		
20	木	昼	ごはん ゴーヤーチャンプルー うむくじ天ぷら イナムドゥチ	鶏卵, ツナフレーク 絹厚揚げ(大豆), 糸かつお 豚肉, かまぼこ, かつお節	ゴーヤー, たまねぎ にんじん しいたけ, こんにゃく, ねぎ	精白米 調合油 うむくじてんぷら, 調合油	しょうゆ(小麦, 大豆) シママース 白みそ(大豆), 甘口白みそ(大豆), 三温糖	
		お	手作りきなこちんすこう	きな粉(大豆)		小麦粉(小麦)	ラード(大豆, 豚肉, 牛肉), 上白糖	
21	金	昼	ごはん ひじきの五目炒め カミカミ和え わかめスープ	豚肉, チキアギ かつお節 絹豆腐(大豆), かつお節	ひじき, にんじん こんにゃく, もやし, にら 切り干し大根, にんじん きゅうり, スイートコーン だいこん, えのきたけ, わかめ	精白米 調合油	しょうゆ(小麦, 大豆), シママース みりん, 三温糖, 料理酒 白ごま, しょうゆ(小麦, 大豆) 三温糖, ミツカン酢, みりん シママース, 三温糖 うすくちしょうゆ(小麦, 大豆)	
		お	お米deシークワサータルト			お米deシークワサータルト(大豆)		
22	土	昼	ごはん いわし生姜煮 パパイヤイリチー 根菜みそ汁	いわし生姜煮(小麦, 大豆) 豚肉, かつお節 鶏肉, かつお節	パパイヤ, にんじん, にら だいこん, にんじん, ごぼう, 小松菜	精白米 調合油	しょうゆ(小麦, 大豆), シママース 白みそ(大豆), 三温糖	
		お	スティックタルトリngo			スティックタルト りんご(りんご 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29品目を表示しています。

2026年8月1日～2026年8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 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が、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
24	月	昼	ごはん チンジャオロース	豚肉	ピーマン, 赤ピーマン にんじん, たけのこ	精白米 片栗粉, 調合油	三温糖, みりん, トウバンジャン, にんにく しょうゆ(小麦, 大豆), シママース	
			中華ポテト 卵入り中華スープ	鶏卵	スイートコーン ほうれんそう	中華ポテト コーンクリーム 片栗粉, ごま油(ゴマ)	シママース チンジャオロース(鶏肉), 三温糖	
		お	手作り青りんごゼリー		黄桃(モモ)	青りんごゼリーの素		
25	火	昼	ウンケージュシー	三枚肉(豚肉), かまぼこ かつお節	ごぼう, にんじん しいたけ, ひじき, ねぎ	精白米, 調合油	しょうゆ(小麦, 大豆), 三温糖 料理酒, シママース, みりん	
			ちくわの磯辺天ぷら	ちくわの磯辺天ぷら(大豆, 小麦)				
			クービリチー	豚肉, かまぼこ かつお節	昆布, 切り干し大根 にんじん, こんにゃく	調合油	しょうゆ(小麦, 大豆), 三温糖, シママース みりん, ポークブイヨン(鶏肉, 豚肉)	
			アーサ汁	木綿豆腐(大豆), かつお節	アーサ		うすくちしょうゆ(小麦, 大豆) シママース, 料理酒, しょうが	
		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	
26	水	昼	冷し中華：麺 冷やし中華：具		とりささみチン(鶏肉)	中華めん(小麦) ごま油(ゴマ)	白ごま, 三温糖, 穀物酢 しょうゆ(小麦, 大豆)	
			冷やし中華：スープ うす味照り焼き肉団子				冷やし中華スープ(小麦, 大豆, りんご, ごま)	
			●フルーツヨーグルト	ヨーグルト(乳)	みかん, 黄桃(モモ), パイン			フルーツポンチ(モモ)
		お	ひろしま菜おにぎり			精白米	ひろし	
27	木	昼	弁当日					
		お	お米のパパロア 豆乳 みかん			お米のパパロア 豆乳 みかん(大豆)		
28	金	昼	カオマンガイ：ごはん カオマンガイ：チキン・タレ	鶏肉	長ねぎ	精白米	チンジャオロース(鶏肉), シママース シママース, 料理酒, しょうが, にんにく しょうゆ(小麦, 大豆), ナンプラー(魚介類) 三温糖, みりん, チンジャオロース(鶏肉), 穀物酢	
			ナムル		もやし, きゅうり, にんじん	ごま油(ゴマ)	しょうゆ(小麦, 大豆), 三温糖, 穀物酢, 白ごま	
			野菜スープ	鶏肉	にんじん, たまねぎ キャベツ, スイートコーン	調合油	チキンブイヨン(鶏肉), こしょう シママース, 野菜ブイヨン	
		お	手作りスコーン	豆乳(大豆)		小麦粉(小麦)	ベーキングパウダー, シママース グラニュー糖, 乳なしマーガリン(大豆)	
29	土	昼	ごはん 焼き肉炒め	豚肉	にんじん, たまねぎ ピーマン, もやし	精白米 片栗粉, 調合油	にんにく, 料理酒, しょうゆ(小麦, 大豆) オイスターソース(魚介類, 大豆) みりん, 三温糖, シママース 焼き肉のたれ(小麦, 大豆, 豚肉, ゴマ, リンゴ)	
			白菜スープ オレンジ	鶏肉, かつお節	はくさい, にんじん, しいたけ オレンジ		シママース, しょうゆ(小麦, 大豆), 三温糖	
		お	お米de国産もものタルト			お米de国産もものタルト(大豆, モモ)		
31	月	昼	ごはん 831炒め			精白米		
			照焼きチキン	鶏肉	キャベツ, たまねぎ, もやし にんじん, ピーマン	調合油	しょうゆ(小麦, 大豆) シママース	
			もずくのみそ汁 ●手作りチーズのショートケーキ	絹豆腐(大豆), かつお節 鶏卵, 豆乳(大豆) 豆乳ホイップ(大豆) ケーゼクリーム(乳成分)	もずく, にんじん, オクラ, 長ねぎ 黄桃(モモ)	チョコレート(乳), 小麦粉(小麦)	しょうゆ(小麦, 大豆), にんにく みりん, 三温糖, しょうが 白みそ(大豆), 麦みそ(大豆) グラニュー糖, 乳なしマーガリン(大豆) バニラエッセンス	手作り豆乳ショートケーキ(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		

※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。

沖縄の
郷土料理

ウンケージュシー

「ウンケージュシー」は、沖縄のお盆の初日「ウンケー」に作られる伝統料理です。

ご先祖様をお迎えする日にお供えし、家族みんなで食べることで、感謝の気持ちや家族の健康を願います。

地域によって具材や味付けは異なりますが、沖縄の食文化や先人の知恵が受け継がれている郷土料理として大切にされています。

沖縄の食文化や大切な行事をこれからも伝えていきましょう。

♡ 8月10日は「ハートの日」♡

この日のこぶサラダには、ハート型のにんじんがかくれています♪

クラスに数個だけのラッキーにんじん♡

見つけたら、いいことがあるかも!?

ぜひ探してみてくださいね♪