令和7年度　8月詳細献立　　（ご家庭、学校での確認をお願いします。）

日	献立名	材料名
21日（木）	わかめごはん	米、わかめごはんの素（わかめ、還元水あめ、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー、ピロリン酸鉄）
	鶏のから揚げ	鶏肉、しょうが、にんにく、濃口しょうゆ、酒、でん粉、揚げ油（米油）
	野菜のゆかり和え	キャベツ、もやし、にんじん、茎わかめ、ゆかり（塩蔵赤しそ（赤しそ、食塩、梅酢）、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料）、かつお節、薄口しょうゆ
	モロヘイヤのみそ汁	豆腐、モロヘイヤ、にんじん、たまねぎ、えのきだけ、だし汁（かつお、煮干し、さば）、みそ
	米粉のブルーベリークレープ	豆乳、加工油脂、ブルーベリー果汁（濃縮還元）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、麦芽糖、砂糖、植物油、米粉、水あめ、大豆粉、レモン果汁（濃縮還元）、小麦不使用しょうゆ、水、加工でん粉、トレハロース、増粘剤（カードラン）、乳化剤、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、安定剤（増粘多糖類）、ビタミンC、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素、ピロリン酸第二鉄、酸味料、ベーキングパウダー、カロチノイド色素
	牛乳	牛乳
22日（金）	ごはん	米
	ガパオライスの具	鶏肉、大豆ミート（大豆、クエン酸鉄）,ごま油、にんにく、たまねぎ、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、ぶなしめじ、酒、オイスターソース（かき、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、食塩、酒精、加工でん粉、水）、ウスターソース（醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、トマト、にんじん、たまねぎ、プルーン、食塩、たん白加水分解物（とうもろこし）、酵母エキス、香辛料、水）、濃口しょうゆ、三温糖、豆板醤（唐辛子、みそ、食塩、酒精）、食塩、こしょう、バジル
	ゆでとうもろこし	とうもろこし、食塩
	トマトとあさりのスープ	ベーコン（豚肉、食塩、砂糖、香辛料（ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス））、あさり、トマト缶（トマト、トマトジュース、クエン酸）、キャベツ、たまねぎ、にんじん、セロリ、ひまわり油、オリーブオイル、コンソメゴールド（食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ（小麦、大豆）、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料）、こしょう
	牛乳	牛乳
25日（月）	ごはん	米
	さばの塩焼き	さば、食塩
	ひじきと大豆の炒り煮	ひじき、にんじん、こんにゃく、大豆、油揚げ（大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡材製剤）、しらす、さやいんげん、米油、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、だし汁（かつお、煮干し、さば）
	夕顔のみそ汁	豆腐、ゆうがお、しいたけ、にんじん、こまつな、だし汁（かつお、煮干し、さば）、みそ
	牛乳	牛乳
26日（火）	ごはん	米
	かつお漁師揚げ	かつお漁師揚げ（かつお、パン粉、バッターミックス（小麦粉、加工でん粉、乳化剤、増粘多糖類）、濃口しょうゆ、砂糖、しょうが、乳酸カルシウム）、揚げ油（米油）
	野菜のからし和え	チンゲンサイ、もやし、にんじん,からし粉、濃口しょうゆ、砂糖
	なすとかぼちゃのみそ汁	なす、かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、油揚げ（大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡材製剤）、だし汁（かつお、煮干し、昆布）、みそ
	沖縄シークワーサーゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、シークワーサー果汁、水溶性食物繊維、砂糖、水、ゲル化剤、ビタミンC、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、香料
	牛乳	牛乳
27日（水）	コッペパン	小麦粉、上白糖、ショートニング、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、イーストフード、ビタミンC
	【乳アレルギー対応食】プレーンパン	小麦粉、ショートニング、砂糖、発酵風味料、イースト、食塩
	チリコンカン	レッドキドニー（赤いんげん豆）、豚肉、にんじん、たまねぎ、ピーマン、じゃがいも、にんにく、米油、トマトケチャップ（トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料）、トマトピューレ、チリパウダー、コンソメゴールド（食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ（小麦、大豆）、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料）
	レモンドレッシングサラダ	キャベツ、きゅうり、とうもろこし、レモン果汁、オリーブオイル、ひまわり油、砂糖、食塩、こしょう、濃口しょうゆ
	マカロニスープ	ベーコン（豚肉、食塩、砂糖、香辛料（ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス））、にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、にんにく、マカロニ、コンソメゴールド（食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ（小麦、大豆）、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料）、食塩、こしょう
	牛乳	牛乳
28日（木）	ごはん	米
	だし巻き玉子	鶏卵、砂糖、みりん、醸造酢、しょうゆ、食用植物油脂、かつおだし、こんぶだし、食塩、加工でん粉、トレハロース、炭酸カルシウム、リン酸塩（Na）、ピロリン酸鉄、ビタミンB1、清水
	【卵アレルギー対応食】ぶりの照り焼き	ぶりの照り焼き（ぶり・いなだ、しょうゆ、還元水あめ、みりん風調味料、ざらめ、食塩）
	豚肉と夏野菜のみそ炒め	豚肉、キャベツ、なす、ピーマン、赤ピーマン、しょうが、にんにく、ごま油、みそ、酒、三温糖
	じゃがもち汁	鶏肉、米油、おじゃがもちボール（じゃがいも、加工でん粉、でん粉（馬鈴薯）、マッシュポテト、食塩、グルコマンナン、水）、油揚げ（大豆、植物油、豆腐用凝固剤、消泡材製剤）、にんじん、ぶなしめじ、たけのこ、ごぼう、こんにゃく、ねぎ、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、食塩、酒、みりん、だし汁（かつお、煮干し、昆布）
	チーズ（中学校のみ）	ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム、乳タンパク質、乳化剤、水
	牛乳	牛乳

令和7年度　8月詳細献立　　（ご家庭、学校での確認をお願いします。）

日	献立名	材料名
29日（金）	ごはん	米
	いわしの生姜煮	いわしの生姜煮（いわし、水あめ、砂糖、しょうゆ、発酵調味料、しょうが、昆布だし、醸造酢、食塩、水、増粘剤、着色料、調味料）
	切り干し大根のごまサラダ	切り干し大根、キャベツ、きゅうり、にんじん、ツナフレーク（かつお、めばちまぐろ、大豆油、野菜エキス、食塩、調味料（アミノ酸）、水）、三温糖、濃口しょうゆ、酢、ノンエッグマヨネーズ（食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（有機酸等）、香辛料抽出物、水）、白いりごま、白すりごま
	救給ゴロゴロ野菜の煮物	救給ゴロゴロ野菜の煮物（にんじん、ごぼう、こんにゃく、白身魚ボール（ほっけ、すけそうだら、でん粉、食塩、砂糖）、たけのこ、水あめ、和風だし、しょうゆ風調味料（食塩、酵母エキス、昆布エキス）、しいたけ、でん粉、みりん、砂糖、焼きあご・あじ煮干し粉末、水酸化カルシウム、水
	牛乳	牛乳