

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6月1日（月）～2026年6月30日（火）

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	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	月	昼	Ca強化ごはん			精白米, カルシウム米			
			ハンバーグの和風ソースかけ	うす味ハンバーグ(大豆、豚肉、鶏肉)	えのきたけ	片栗粉		しょうが, しょうゆ(小麦、大豆)	
				かつお節				みりん, 三温糖	
			ブロッコリー炒め	豚肉	ブロッコリー, 赤パプリカ	調合油		しょうゆ(小麦、大豆)	
			具だくさん味噌汁	鶏肉, 木綿豆腐(大豆), かつお節	カリフラワー, しめじ			シママース, こしょう, 三温糖	
2	火	昼						白みそ(大豆), 赤みそ(大豆)	
			スイーツポテト(紫小町)			スイーツポテト 紫小町			
			Ca強化ごはん			精白米, カルシウム米			
			鶏肉の塩麴焼き	鶏肉				塩こうじ	
			れんこんの和風マヨ和え	竹輪, 糸かつお	れんこん, 小松菜, にんじん, きゅうり, スイートコーン			エッグケア(大豆), しょうゆ(小麦、大豆)	
3	水	昼						三温糖, 穀物酢, シママース	
			大根のすまし汁	油揚げ(大豆), かつお節	だいこん, わかめ, にんじん			しょうが, うすくちしょうゆ(小麦、大豆)	
			手作りグレープゼリー		黄桃(モモ)	グレープゼリーの素			
			Ca強化ごはん			精白米, カルシウム米			
			白身魚フライ	白身魚フライ(小麦、大豆)		調合油			
4	木	昼	タマナーチャンプルー	厚揚げ(大豆), ポークランチョンミート(豚肉、鶏肉)	キャベツ, もやし, にんじん, にら	調合油		しょうゆ(小麦、大豆), 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)	
			お米deメープルマフィン			お米deメープルマフィン(大豆)			
			Ca強化ごはん			精白米, カルシウム米			
			筑前煮	鶏肉, 竹輪, かつお節	だいこん, たけのこ, にんじん, ごぼう	調合油		しょうゆ(小麦、大豆), シママース	
5	金	昼			しいたけ, いんげん, こんにゃく			みりん, 料理酒, 三温糖	
			ちくわの磯辺天ぷら	ちくわの磯辺天ぷら(大豆、小麦)					
			魚汁	バサ, かつお節	こんにゃく, だいこん	じゃがいも		料理酒, みりん, 三温糖, 白みそ(大豆)	
					にんじん, 長ねぎ			しょうゆ(小麦、大豆)	
			手作りコブちゃんすこう					ラード, 上白糖, 小麦粉(小麦), ココア	
6	土	昼	カレーピラフ	無塩せきウインナー(豚肉)	スイートコーン, たまねぎ	精白米		カレー粉, カレーフレーク(小麦)	
					にんじん, グリンピース			チキン・スープ(鶏肉), 三温糖, シママース	
			国産豚肉コロッケ	国産豚肉のコロッケ(小麦豚肉大豆)		調合油		うすくちしょうゆ(小麦、大豆)	
			ジェリエンヌスープ	無塩漬ベーコン(豚肉)	たまねぎ, にんじん			シママース, こしょう	
					だいこん, キャベツ			うすくちしょうゆ(小麦、大豆)	
7	日	昼	オレンジ		オレンジ			チキン・スープ(鶏肉), 三温糖	
			手作り苺スコーン	豆乳(大豆)					
								小麦粉(小麦), 乳なしマーガリン(大豆)	
								ベーキングパウダー	
								グラニュー糖, ミルメーク いちご	
8	月	昼	ごはん			精白米			
			スタミナ丼	合びき肉(豚肉、牛肉)	たまねぎ, 三色ピーマン	ごま油		にんにく, しょうが, しょうゆ(小麦、大豆)	
				水戻し大豆ミンチ(大豆)	スイートコーン, にんじん			トウバンジャン, 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			料理酒, みりん, 三温糖	
			果物(黄桃)		黄桃(モモ)			白みそ(大豆), 赤みそ(大豆)	
9	火	昼	お米de国産豆乳プリンタルト			お米de国産豆乳プリンタルト(大豆)			
			Ca強化ごはん			精白米, カルシウム米			
			まぐろのやわらかカツ	まぐろのやわらかカツ(小麦、大豆)		調合油			
			千切りイリチー	豚肉, かつお節	切り干し大根, 刻み昆布	調合油		しょうゆ(小麦、大豆)	
					にんじん			三温糖, みりん, シママース	
10	水	昼	さつま汁	豚肉, かつお節	ごぼう, 長ねぎ	さつまいも		白みそ(大豆), 赤みそ(大豆)	
			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	
			Ca強化ごはん			精白米, カルシウム米			
			焼き肉炒め	豚肉	にんじん, たまねぎ	片栗粉, 調合油		にんにく, 料理酒, 三温糖, シママース	
					ピーマン, もやし			みりん, しょうゆ(小麦、大豆)	
11	木	昼	小松菜のみそ汁	絹厚揚げ, かつお節	小松菜, わかめ			オイスターソース(大豆, 魚介類)	
			りんご		りんご			焼き肉のたれ(小麦、大豆、豚肉、ゴマ、リンゴ)	
								白みそ(大豆), 赤みそ(大豆)	
								三温糖	
			お米deガトーショコラ			お米deガトーショコラ(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6月1日（月）～2026年6月30日（火）

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	緑：からだの調子を整えるもの	黄：力や体温となるもの	調味料	代替食
				魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類		
10	水	昼	Ca強化ごはん			精白米, カルシウム米		
			マーボーなす	木綿豆腐(大豆), 豚肉 水戻し大豆ミンチ (大豆)	なす, たまねぎ, にんじん たけのこ, しいたけ	調合油, ごま油, 片栗粉	しょうが, にんにく, 三温糖 しょうゆ(小麦、大豆), 赤みそ(大豆) 料理酒, トウバンジャン, シママース ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ(リンｺﾞ, 豚肉, 鶏肉) オイスターソース(大豆, 魚介類)	
			大焼売	大焼売(小麦, 大豆, 豚肉, 鶏肉)				
			中華サラダ	とりささみﾍﾞﾝｸﾞ(鶏肉)	もやし, きゅうり, にんじん	はるさめ	ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 韓国がﾑﾙ(ごま, 大豆, 小麦, 豚肉, 鶏肉)	
		お	お芋屋さんのスイートポテト			お芋屋さんのスイートポテト		
11	木	昼	●コッペパン			●コッペパン(小麦, 乳, 大豆)		米粉の蒸しパン(大豆)
			アメリカ料理	●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)			うす味たれ付き肉団子ケチャップ(大豆, 豚肉, 鶏肉)
			ひよこ豆のサラダ	ひよこまめ, 無添加ハム(豚肉, 鶏肉) ミックスビーンズ レンズまめ	キャベツ, きゅうり にんじん, スイートコーン		イタリアンドレッシング 三温糖, 穀物酢, シママース うすくちしょうゆ (小麦、大豆)	
			クラムチャウダー	あさり 鶏肉, 豆乳(大豆)	たまねぎ, にんじん, セロリ	じゃがいも, 米油	料理酒, 小麦粉(小麦), ｷｬﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ(鶏肉) ホワイトルウ(小麦, 豚肉), シママース	
		お	五目釜めしおにぎり			精白米	五目釜めし(大豆, 小麦, 鶏肉)	
12	金	昼	わかめごはん		炊き込みわかめ	精白米		
			冬瓜の煮付け	豚肉, 厚揚げ, こんにゃく チキアギ, かつお節	とうがん, にんじん, 昆布	調合油	しょうゆ(小麦、大豆), シママース みりん, 料理酒, 三温糖	
			国産ささみカツ	国産ささみカツ(鶏肉, 小麦, 大豆)		調合油		
			ごぼうサラダ	ツナフレーク	ごぼう, キャベツ 小松菜, きゅうり, にんじん スイートコーン		香りごまドレッシング(ごま), 三温糖 エッグケア(大豆), 穀物酢, シママース しょうゆ(小麦、大豆)	
		お	ミニたい焼き			たい焼き(小麦, 大豆)		
13	土	昼	ごはん			精白米		
			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)				
			豚肉と野菜のケチャップ炒め	豚肉	たまねぎ, にんじん キャベツ, ピーマン	調合油	料理酒, トマトケチャップ 三温糖, にんにく, シママース しょうゆ(小麦、大豆), こしょう	
			コンソメスープ	鶏肉	たまねぎ, スイートコーン ブロッコリー, パセリ	じゃがいも	シママース, こしょう, ｷｬﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ(鶏肉) しょうゆ(小麦、大豆)	
		お	スティックタルトリんご			スティックタルト りんご(リンｺﾞ, 大豆)		
15	月	昼	Ca強化ごはん			精白米, カルシウム米		
			チキンカレー	鶏肉	たまねぎ, にんじん	じゃがいも, 米粉, 調合油	にんにく, ウスターソース(りんご) カレールウ(アレルギーフリー) トマトケチャップ, シママース	
			とんかつ	とんかつ(小麦, 大豆, 豚肉)		調合油		
			フルーツ杏仁	豆乳ゼリー 杏仁風味(大豆)	黄桃(モモ), パイン, みかん, レモン果汁			
		お	トリプルゼリー			トリプルゼリー		
16	火	昼	Ca強化ごはん			精白米, カルシウム米		
			いわしおかか煮	いわしおかか煮(小麦, 大豆)				
			ちくわと野菜の和え物	竹輪	キャベツ, だいこん きゅうり, にんじん	ごま油(ゴマ)	穀物酢(小麦) うすくちしょうゆ (小麦、大豆) 三温糖	
			豆腐としめじのみそ汁	木綿豆腐(大豆), かつお節	しめじ, たまねぎ, ねぎ		白みそ(大豆), 赤みそ(大豆)	
		お	●手作りブレンマフィン	鶏卵			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 小麦粉(小麦)	お米deメープルマフィン(大豆)
17	水	昼	Ca強化ごはん			精白米, カルシウム米		
			韓国料理	ビビンバ丼	豚肉 しいたけ, 小松菜, もやし にんじん	調合油, ごま油	にんにく, しょうが, 三温糖, 白ごま しょうゆ(小麦、大豆), シママース トウバンジャン, 赤みそ(大豆)	
			鶏と野菜のスープ	鶏肉, 竹輪	たまねぎ, 小松菜		料理酒, シママース, 三温糖 こしょう, ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ(リンｺﾞ, 豚肉, 鶏肉)	
			オレンジ		オレンジ			
		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6月1日（月）～2026年6月30日（火）

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			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		
18	木	昼	Ca強化ごはん			精白米, カルシウム米		
琉球料理の日 			うむくじ天ぶら			うむくじてんぶら, 調合油		
			★ゴーヤーチャンプルー	鶏卵, ツナフレーク	にがうり	調合油	しょうゆ(小麦、大豆)	
			絹厚揚げ, 糸かつお	たまねぎ, にんじん		シママース		
			チムシンジ	豚肉, 豚レバー, かつお節	にんじん	じゃがいも	料理酒, 白みそ(大豆)	
		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)	にんにく, しょうが	
							グラニュー糖	
19	金	昼	Ca強化ごはん			精白米, カルシウム米		
			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)		調合油		
			ポテトのガーリックソテー	無塩せきうい(豚肉)	たまねぎ, にんじん, しめじ, いんげん	じゃがいも, 調合油	にんにく, カレー粉	
							シママース, こしょう	
			野菜のポタージュ	鶏肉, 豆乳(大豆)	スイートコーン, パセリ コーンペースト たまねぎ, マッシュルーム	コーンクリーム 米油	料理酒, 小麦粉(小麦), シママース ホワイトルウ(小麦、豚肉)	
		お	米粉のカップケーキイチゴ			米粉のカップケーキ(大豆)	こしょう, しょうが	
20	土	昼	ごはん			精白米		
中華料理 			酢豚風	豚肉	たまねぎ, にんじん ピーマン, たけのこ	調合油, 片栗粉	トマトケチャップ, 三温糖	
			中華スープ	豚肉	にんじん, 小松菜 スイートコーン	はるさめ	しょうゆ(小麦、大豆), 穀物酢	
							シママース, しょうが	
			果物(りんご)		りんご		うすくちしょうゆ (小麦、大豆)	
		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)	しょうゆ(小麦、大豆)	
22	月	昼	ぼろぼろじゅーしー	ボークランチョンミート(豚肉, 鶏肉), かつお節	にんじん, だいこん, からしな, はくさい	精白米, カルシウム米	しょうゆ(小麦、大豆), シママース	
沖縄料理の日 			焼きいも			やきいも	しょうゆ(小麦、大豆)	
			麩チャンプルー	豚肉 湿麩(小麦、大豆)	キャベツ, たまねぎ にんじん, もやし, にら	調合油	こしょう, シママース	
			果物(バナナ)		バナナ		三温糖	
			●黒糖サターアンダギー	鶏卵			小麦粉(小麦), 乳なしマーガリン(大豆)	手作りかぼちゃサターアンダギー(小麦、大豆)
						グラニュー糖, ベーキングパウダー		
						粉末黒糖, バニラエッセンス, シママース		
24	水	昼	ミートスパゲッティ	鶏肉, 豚レバー 水戻し大豆ミンチ (大豆)	たまねぎ, にんじん マッシュルーム, ピーマン トマト	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)	
イタリア料理 			鶏肉のバジル焼き	鶏肉	バジル	トマトケチャップ, シママース	ミートソース(小麦、大豆、豚肉), 三温糖	
							シママース, 料理酒, 三温糖	
			さつまいものサラダ	無添加ハム(豚肉, 鶏肉)	きゅうり, レーズン	さつまいも	しょうゆ(小麦、大豆), にんにく	
			お	いりこ菜めしおにぎり			エッグケア(大豆), 三温糖	シママース
						精白米	いりこ菜めし(ごま)	
25	木	昼	Ca強化ごはん			精白米, カルシウム米		
			大根のそぼろ煮	豚肉, 絹厚揚げ かつお節	だいこん, にんじん, こんにゃく たまねぎ, しいたけ, いんげん	調合油, 片栗粉	しょうが, シママース, みりん, 三温糖	
			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)		しょうゆ(小麦、大豆), 料理酒	
			油みそ	ツナフレーク		調合油	三温糖, しょうが, 料理酒	
		お	お米deバナナのスティックケーキ			お米deバナナのスティックケーキ(バナナ, 大豆)	赤みそ(大豆), みりん	

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6月1日（月）～2026年6月30日（火）

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			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		
26	金	昼	麦ごはん			精白米、押し麦		
			子持ちししゃもフライ	子持ちししゃもフライ(小麦)		調合油		
			パパイヤイリチー	豚肉、かつお節	パパイヤ、にんじん、にら	調合油	しょうゆ(小麦、大豆)、シママース	
			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)	
		お	黒糖ロール			黒糖ロール(小麦)		
27	土	昼	ごはん			精白米		
			ハヤシライス	豚肉	たまねぎ、グリーンピース マッシュルーム、にんじん	調合油、米油	ハヤシルウ(小麦、大豆、牛肉)、三温糖 トマトケチャップ、が'うス-ブ'(リンゴ)、豚肉、鶏肉) 小麦粉(小麦)、ウスターソース(りんご)	
			くるま麩と鶏肉のナゲット	くるま麩と鶏肉のナゲット(小麦、鶏肉、大豆)				
			果物(みかん)		みかん			
		お	ミニ今川焼きこしあん			ミニ今川焼 こしあん(大豆、小麦)		
29	月	昼	Ca強化ごはん			精白米、カルシウム米		
			国産鶏肉のチキンカツ	国産鶏肉のチキンカツ(大豆、小麦、鶏肉)		調合油		
			ひじきの五目炒め	豚肉、チキアギ かつお節	ひじき、にんじん こんにゃく、もやし、にら	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	
			アーサのみそ汁	木綿豆腐(大豆)、かつお節	アーサ、長ねぎ		白みそ(大豆)	
		お	手作りきなこちんすこう	きな粉(大豆)			小麦(小麦)、ラード、上白糖	
30	火	昼	Ca強化ごはん			精白米、カルシウム米		
			厚揚げの中華煮	厚揚げ(大豆)、豚肉	はくさい、たまねぎ にんじん、ほうれんそう	片栗粉、ごま油、調合油	にんにく、しょうが しょうゆ(小麦、大豆)、シママース が'うス-ブ'(リンゴ)、豚肉、鶏肉) オイスターソース(大豆、魚介類)	
			ジャンボひじきしゅうまい	ジャンボひじきしゅうまい(小麦、鶏肉、豚肉、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、チンが'うス-ブ'(鶏肉)	
		お	ひろしま菜おにぎり			精白米	ひろし	