

2026年9月1日～2026年9月30日

1 / 3ページ

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9月1日～2026年9月30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	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		
11	金	昼	麦ごはん ポークカレー	豚肉	たまねぎ,にんじん カボチャ,ピーマン	精白米,押し麦 じゃがいも, 調合油	にんにく, ウスターソース(リンゴ), 米粉 カレールウ(アレルゲンフリー), シママース ﾎﾝｶﾞﾙｽｰﾌﾟ(鶏肉), トマトケチャップ	
			とんかつ フルーツポンチ	とんかつ(小麦, 大豆, 豚)	黄桃(モモ), パイン, みかん フルーツカクテル(モモ)	調合油		
		お	ジョア マスカット スティックタルトブルーベリー	ジョア マスカット(乳)		ｽﾃｯｸﾀﾙﾄﾞﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰ(リンゴ, 大豆)		
12	土	昼	わかめごはん ひき肉じゃが	豚ひき肉, かつお節	炊き込みわかめ にんじん, たまねぎ こんにゃく, あお豆	精白米 じゃがいも, 調合油	三温糖, シママース, 料理酒 しょうゆ(小麦, 大豆), みりん	
			豆腐ときのこのみそ汁 果物(黄桃)	絹豆腐(大豆), かつお節	しめじ, たまねぎ, 青ねぎ 黄桃(モモ)		白みそ(大豆), 赤みそ(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)	
14	月	昼	肉野菜ラーメン(麺) 肉野菜ラーメン(汁)	かつお節		中華めん(小麦) ごま油(ゴマ)	しょうが, シママース, 料理酒 しょうゆ(小麦, 大豆), ｷﾝｶﾞﾙｽｰﾌﾟ(鶏肉)	
			肉野菜ラーメン(具)	豚肉, なた	にんじん, キャベツ, もやし 長ねぎ, きくらげ	調合油, 片栗粉	三温糖, シママース, こしょう しょうゆ(小麦, 大豆)	
		お	まぐろのやわらかカツ 手作りメロンゼリー	まぐろのやわらかカツ(小麦, 大豆)	黄桃(モモ)	調合油 メロンゼリーの素		
15	火	昼	ごはん スタミナ丼	豚肉, かつお節	たまねぎ, にんじん, もやし こんにゃく, にんにくの芽	精白米 片栗粉, 調合油	にんにく, 料理酒, みりん, 三温糖 しょうゆ(小麦, 大豆), シママース, こしょう	
			ジャンボひじきしゅうまい 中華スープ	ジャンボひじきしゅうまい(小麦, 豚肉, 鶏肉, 大豆) 鶏肉 かつお節				
			中華スープ	鶏肉 かつお節	たけのこ, ほうれんそう だいこん, えのきたけ		しょうが, シママース, こしょう しょうゆ(小麦, 大豆), ｷﾝｶﾞﾙｽｰﾌﾟ(鶏肉) うすくちしょうゆ(小麦, 大豆)	
			手作り苺スコーン	豆乳(大豆)			小麦粉(小麦), クッキングミルク ベーキングパウダー, 乳なしマーガリン(大豆) グラニュー糖	
16	水	昼	あみパン チリコンカン	牛ひき肉, 豚ひき肉 蒸し大豆	たまねぎ, ピーマン 赤ピーマン, トマト	あみパン(小麦, 乳, 大豆) 調合油, じゃがいも	にんにく, ワイン(赤), チリパウダー, 三温糖 トマトケチャップ, 野菜ﾌﾞﾗｲﾝ デミグラスソース(小麦, 鶏肉), こしょう ウスターソース(りんご), シママース	
			白菜とコーンの洋風スープ キャベツごまサラダ	鶏肉 無塩漬ベーコン(豚肉) ちくわ	はくさい, スイートコーン たまねぎ, にんじん キャベツ, きゅうり, 赤ピーマン		パセリ, しょうが, ｷﾝｶﾞﾙｽｰﾌﾟ(鶏肉), こしょう ワイン(白), シママース, 野菜ﾌﾞｲｵﾝ 白ごま, しょうゆ(小麦, 大豆), 三温糖, 穀物酢 うすくちしょうゆ(小麦, 大豆)	
		お	わかめおにぎり		炊き込みわかめ	精白米		
17	木	昼	ごはん ビーフストロガノフ	チャックロール(牛肉)	にんじん, たまねぎ, セロリ グリーンピース マッシュルーム, エリンギ トマト	精白米 じゃがいも, 調合油	小麦粉(小麦), シママース, ウスターソース(りんご) 乳なしマーガリン(大豆), ローレルパウダー ハヤシルウ(小麦, 大豆, 牛肉), こしょう, ワイン(赤) にんにく, 三温糖, 野菜ﾌﾞｲｵﾝ デミグラスソース(小麦, 鶏肉), トマトケチャップ	
			チキンナゲット カラフルサラダ	ｷﾝｶﾞﾅﾞｯﾄ(鶏肉, 大豆)			イタリアンドレッシング	
		お	フレンチクレープ チョコ味			フレンチクレープ チョコ味(大豆)		
18	金	昼	黒米ごはん クレープイリチー	豚肉, チキアギ かつお節	昆布, 切り干し大根 こんにゃく	精白米, 黒米 調合油	しょうゆ(小麦, 大豆), みりん, 料理酒, 三温糖 うすくちしょうゆ(小麦, 大豆), シママース	
			中身汁 果物(りんご)	中身(豚肉), 豚肉, かつお節	こんにゃく, しいたけ		しょうが, がらポーク(豚肉) しょうゆ(小麦, 大豆), 料理酒, シママース シママース	
		お	●手作り黒糖サターアンダギー	鶏卵	りんご		小麦粉(小麦), 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 粉末黒糖, バニラエッセンス, シママース	手作りかぼちゃサターアンダギー(小麦, 大豆)
19	土	昼	ごはん ひじきと大豆の炒め煮	豚肉, チキアギ, かつお節 油揚げ(大豆), 蒸し大豆	ひじき, こんにゃく にんじん, にら	精白米 調合油	白ごま(いり), みりん, 料理酒, 三温糖 しょうゆ(小麦, 大豆), シママース	
			ちくわの磯辺天ぷら じゃがいものみそ汁	ちくわの磯辺天ぷら(小麦, 大豆) 豚肉, かつお節		じゃがいも	白みそ(大豆), 赤みそ(大豆)	
		お	お米deブルーベリータルト		たまねぎ, しいたけ, わかめ	お米deブルーベリータルト(大豆)		
24	木	昼	ごはん もずく丼	豚ひき肉, 鶏ひき肉 かつお節	もずく, たまねぎ, スイートコーン にんじん, ピーマン	精白米 サラダ油, 片栗粉	しょうが, みりん, 料理酒 三温糖, しょうゆ(小麦, 大豆)	
			れんこんサラダ アーサ汁	ツナフレーク かつお節	れんこん, ブロッコリー, カリフラワー アーサ, えのきたけ だいこん		コールスロードレッシング しょうが, 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)	
		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	

2026年9月1日～2026年9月30日

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
----------------------	---------	------------	------	--------

※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。



トーカチ



～長寿を祝う沖縄の伝統行事～

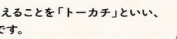


1 沖縄では、数え年88歳を迎えることを「トーカチ」といい、**長寿を祝う伝統的な行事です。**
「トーカチ」という名前は、祝いの席で使われる「斗糧（とかき）」という**米を量る道具**に由来するといわれています。
昔は、**親族や地域の人々**を招き、料理やお祝いの品を囲んで**盛大に長寿を祝いました。**



家族や地域の人々を招き、料理やお祝いの品を囲んで盛大に長寿を祝いました。

2 今回の行事食では、沖縄の伝統料理である**クワイリチー**や**中身汁**を取り入れ、**長寿への願と沖縄の食文化を**感じられる献立にしました。



クワイリチー



中身汁



いつもより元気で、笑顔あふれる毎日を送ってください！

眼のメゾを「シロリ」さんへ沖縄の郷土料理です♪

昆布を使った「お味噌汁」です♪