

# 平成28年 3月の予定献立表

真志喜給食センター  
TEL 098-897-1129

※ 真志喜給食センターのアレルギー除去対応食材は★マークで表示しており、給食センターでの対応は次の通りです。

○…対応可能 ×…対応不可

※ 除去食対応は、学校および給食センターとの処遇会議を経て対応が決まった児童・生徒へ行うものです。

※ 食品衛生法に基づくアレルギー対象義務7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)を表示しています。



日	行事	こ ん だ て	主な材料と体内での働き			調味料
			(あか) おもに体をつくる もとなる食品	(きいろ) おもにエネルギーの もとなる食品	(みどり) おもに体の調子を 整えるもとなる食品	
1	火	ごはん アーサのさかなクリームスープ (えび) ○ チキンのハーブやき ポテパンサラダ	★アーサ、まぐろ、白花豆 大福豆 とりにく チーズ	こめ、強化米 じゃがいも、小麦粉、バター 生クリーム、こめ油 ジェノパースト オリーブ油、パン粉 じゃがいも、アーモンド バター	ブロッコリー、にんじん たまねぎ、マッシュルーム パセリ かぼちゃ、コーン	ブイヨン
嘉数小 5・6年						
2	水	スパゲティーナポリタン さかなのマスタードやき (たまご) ○ キャベツのツナサラダ	無添加ウインナー ぎゅうにく アジ シーチキン	スパゲティー、三温糖 こめ油 ★マヨネーズ 三温糖、オリーブ油 ごま	にんじん、たまねぎ マッシュルーム、トマト 黄ピーマン ピーマン、コーン、にんじん キャベツ、セロリ、もやし えだまめ、シークワサー 赤ピーマン	ウスターソース ブイヨン しょうゆ 果実酢
3		ひなまつり 献立	ちらしずし あかだし なのはなマヨネーズあえ (たまご) ○ くだもの ひしもち	はまぐり、あさり、とうふ 赤だし ちくわ	こめ、強化米、ちらしずしの素 ふ ★マヨネーズ、ごま 三温糖 ひしもち	えのきたけ、こまつな なのはな、ほうれんそう コーン、もやし いちご
4	金	むぎごはん ガンバルソーカレー てづくりふくじんづけ とんかつ いよかんゼリー	とりにく、ひよこまめ ふたにく	こめ、強化米、麦 じゃがいも、小麦粉、バター カレールー、こめ油 三温糖 大豆油、小麦粉、パン粉	にんじん、たまねぎ、かぼちゃ リンゴピューレ だいこん、きゅうり、にんじん いよかんゼリー	ウスターソース しょうゆ、ブイヨン しょうゆ、酢
7		月	ごはん ジュリエンヌスープ タコライス (ミート) タコライス (やさい) タコライス (チーズ) おいものだいふく	ぎゅうにく、ふたにく だいず チーズ	こめ、強化米 じゃがいも 三温糖、こめ油 お芋の大福	たまねぎ、にんじん、キャベツ セロリ、えのきたけ たまねぎ、にんじん キャベツ
8	火	ゆかりごはん じゃがいものみそしる パパイヤイリチー さかなのシークワサーやき アーモンド	わかめ、みそ チキアギ、ふたにく あこうだい	こめ、強化米 じゃがいも こめ油 三温糖 アーモンド、コーン油	赤しそ こまつな、しめじ、こんにゃく パパイヤ、にんじん、にら シークワサー	しょうゆ しょうゆ
9		雑穀の日 嘉数中3年 真志喜中3年	ごこくまい はくさいのちゅうかスープ レバーのカシューナッツいため くだもの	あさり ふたレバー	こめ、強化米、麦、もちきび 黒米、赤米 はるさめ、ごま油 カシューナッツ、 バター	はくさい、たけのこ、たまねぎ きくらげ、しいたけ、にら キャベツ、さやいんげん、コーン にんじん、たまねぎ、黄ピーマン いよかん
10	木	あわごはん とびうおボールいりしる さつまいものチーズがらめ やさいのにんにくじゃこいため (えび) ○	とびうおボール、みそ チーズ あつあげ、★ちりめん シーチキン	こめ、強化米、あわ さつまいも、大豆油、水あめ 三温糖 砂糖、ごま こめ油	だいこん、さんとうさい、しめじ もやし、キャベツ、たまねぎ チンゲンサイ、にんじん にんにく	しょうゆ
11		中学校卒業 祝い献立	せきはん ソーキじる クープイリチー くだもの (中学3年を除く) 卒業お祝いケーキ (中学3年のみ)	ささげ 豚ソーキ、こんぶ、みそ こんぶ、ふたにく、かまぼこ	こめ、強化米 三温糖、こめ油 卒業お祝いケーキ	だいこん、パクチョイ、しょうが 干しだいこん、こんにゃく、にんじん パイン

14 月		ごはん ABCスープ		こめ、強化米 じゃがいも、マカロニ	キャベツ、たまねぎ、にんじん セロリ	しょうゆ ブイヨン
	真志喜中 嘉数中	ドライカレー	ぎゅうにく、ぶたにく チーズ、だいず	パン粉、ドライカレー こめ油	にんじん、たまねぎ、ズッキーニ マッシュルーム、トマト、コーン	ウスターソース
		ヨーグルトあえ	ヨーグルト	カクテルゼリー	夏みかん、ピオーネ ブルーベリーピューレ	
14 月	大謝名小6年 嘉数小6年 バイキング 給食	ナン		ナン		
		チキンのマーマレードやき やさいグラタン	とりにく ベーコン、チーズ	マーマレード マカロニ、パン粉 ホワイトソース	ミニトマト、かぼちゃ、ブロッコリー たまねぎ、マッシュルーム 黄ピーマン、ほうれんそう	しょうゆ
		てづくりブラウニー	ケイラン、とうにゅう ココア	小麦粉、砂糖、くるみ バター		
		フルーツクリームチーズサラダ	クリームチーズ	カクテルゼリー 生クリーム	夏みかん、ピオーネ	
15 火		ごはん チャプスイ	とりにく いか	こめ、強化米 ごま油、こめ油 くわい かたくり粉	にんじん、たまねぎ、はくさい きくらげ、たけのこ ヤングコーン、しいたけ しょうが、赤ピーマン	しょうゆ ウスターソース
	嘉数中3年 真志喜中3年	パンパンジー (たまご)〇	だいず、とりささみ ★錦糸卵	ごま	きゅうり、もやし、にんじん 干しだいこん	棒々鶏ドレッシング
		てづくりスコーン		小麦粉、砂糖、アーモンド バター	かぼちゃ	
16 水		はいがパン ニョッキいりかぼちゃスープ	白花豆、大福豆 無添加ウインナー	給食パン、胚芽 小麦粉、バター 生クリーム	かぼちゃ、たまねぎ、にんじん コーン、パセリ	ブイヨン
		チリコンカン	だいず、きんとさまめ ぎゅうにく	三温糖、こめ油	たまねぎ、にんじん、トマト マッシュルーム、ズッキーニ	デミグラスソース ウスターソース
		ごぼうチップス	あおのり	小麦粉、かたくり粉 大豆油	ごぼう	
17 木	彼岸入り 献立	むぎごはん おくずかけ	魚ソーメン、あぶらあげ	こめ、麦、強化米 じゃがいも、さといも かたくり粉	にんじん、ごぼう、まいたけ しいたけ	しょうゆ
		あげどうふのやさいあんかけ	とうふ、ぶたにく	大豆油、三温糖 かたくり粉	たまねぎ、にら、にんじん	しょうゆ
		ずんだもち(1人3~4こ)	白花豆、大福豆、大豆	もち、グラニュー糖、アーモンド	さとうきびバカス、グリーンピース	
18 金	かみかみ 献立	キムタクごはん (えび)〇	ぶたにく、あぶらあげ ★ちりめん	こめ、強化米、麦、ごま油 ごま	白菜キムチ、にんじん、たくあん チンゲンサイ、ねぎ たまねぎ、しょうが	しょうゆ ブイヨン
		やきししゃも もやしとにらのいたもの	ししゃも シーチキン	こめ油	もやし、キャベツ、にら、たけのこ にんじん、たまねぎ、にんにくのめ	しょうゆ
		くだもの			きんかん	
22 火	小学校卒業 祝い献立	くろまいごはん イナムドゥチ	ぶたにく、かまぼこ、みそ	こめ、強化米、黒米 ごま		
		こうはくゆずあえ		三温糖	こんにゃく、しいたけ、だいこん	ブイヨン
		うじらとうふ (たまご)〇	すりみ、とうふ、★ケイラン	三温糖、大豆油、かたくり粉 ごま	だいこん、にんじん、ゆず	酢
		パニラアイス		パニラアイス	きくらげ	しょうゆ
23 水		ミネストローネ	レッドキドニー	じゃがいも、マカロニ 三温糖	トマト、たまねぎ、にんじん キャベツ、セロリ、パセリ	しょうゆ ブイヨン
		てづくりスコッチエッグ	★うずらの卵、ぶたにく だいず	小麦粉、大豆油	たまねぎ	
		パパイアのマーマレードサラダ	ぎゅうにく、とうふ チーズ	パン粉 マーマレード、オリーブ油 アーモンド	パパイア、きゅうり、えだまめ コーン	
	大謝名小 嘉数小	くだもの テーブルロール			清見オレンジ	

☆食材、その他の都合により献立を変更することがあります。  
☆学校給食費は、期限内に納めましょう。  
☆調味料・加工品の原材料については別紙をご覧ください。  
☆アーサ・ちりめんじゃこには、エビが混入している場合があります。

学校給食の 栄養基準量		C=1補給 -	P=たんぱく質	F=脂質
小学校		640	24.0 g	19.5 g
中学校		820	30.0 g	25.0 g

H27年度 学校給食調味料・加工品等表示一覧表

宜野湾市立真志喜学校給食センター TEL/FAX 897-1129

調味料・加工品名	原材料名	調味料・加工品名	原材料名
しょうゆ	大豆・小麦	パン粉	小麦・大豆
ブイヨン	鶏肉・豚肉	ケーキミックス	小麦・乳・大豆
酢	小麦	チキンブイヨン	鶏肉
赤だし	大豆・米・さば・鶏肉	給食パン	小麦・乳・大豆
テンメンジャン	小麦・大豆	トウバンジャン	小麦・大豆
マヨネーズ	卵・大豆・りんご	スパゲティー・マカロニ	小麦
魚ソーメン	小麦	ポークビーンズ	小麦・大豆・豚肉
ウスターソース	大豆・りんご	紅いも団子	ごま
みそ	大豆	コールドレッシング	卵・大豆
オイスターソース	かきエキス	和風ドレッシング	小麦・大豆・りんご
トマトソース	大豆	ハヤシルウ	小麦・大豆・牛肉
デミグラスソース	小麦・牛肉・大豆・豚肉	果実酢	りんご
マリネドレッシング	大豆・りんご	ホワイトソース	小麦・乳・豚肉
杏仁豆腐	乳、大豆	納豆	大豆
三色ゼリー	乳	麩	小麦
カレールウ	小麦・大豆・鶏肉・牛肉	チリソース	小麦
錦糸卵	卵	バター・ヨーグルト	乳
クルトン	小麦・乳・大豆	ナン	小麦・大豆
きなこ	大豆	ごまドレッシング	ごま・小麦・大豆・酢
白菜キムチ	小麦・りんご・大豆・さば	ラーメン・うどん 沖縄そば・ウーヅ沖縄そば	小麦
ホワイトルウ	小麦・乳・大豆・鶏肉・牛肉・豚肉	カクテルゼリー	大豆・もも・りんご
無添加ウィンナー	豚肉	無添加ハム	豚肉・大豆・鶏肉
かまぼこ・ちくわ チキアギ・なると	大豆	りんごピューレ	りんご
		しゅうまい・ワンタンの皮	小麦・大豆
ドライカレー	乳・牛肉・大豆・豚肉・りんご	コーンクリーミードレッシング	大豆
無添加ベーコン	豚肉・大豆	白玉だんご・カラフルボール	大豆
ピザソース	大豆・りんご	ちらしずしの素	小麦・大豆
無塩せきウィンナー	豚肉	ひしもち	大豆
バニラアイス	乳	ジェノバペースト	乳
豆腐・厚揚げ・豆乳 こうや豆腐・油揚げ	大豆	卒業お祝いケーキ	卵・乳・小麦・大豆・オレンジ
		とんかつ	小麦・大豆
たくあん	小麦	棒々鶏ドレッシング	小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・ゼラチン

※宜野湾市の給食センターでは、「安全・安心・確実」な給食の提供を行うため、食品衛生法に基づくアレルギー対象表示義務7品目について除去食対応をしています。 (表示義務7品目：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)

※この一覧表は、給食予定献立で使用する調味料・加工品等について、上記の7品目、及び推奨20品目を含む 合計27品目のアレルギーを記載しています。推奨20品目：(あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご)