

平成28年 3月の予定献立表

大山給食センター
TEL 098-897-3477

※ 大山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	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	うどんのケチャップ炒め	とり肉	うどん、こめ油	たまねぎ、にんじん、ピーマン、しめじ、にんにく	トマトソース、ケチャップ、バジル粉、ウスターソース、シママース、こしょう、酒、みりん、ウスターソース、シママース、こしょう
2	水	とりのみそアーモンド焼き ツナポテサラダ 果物(でこぼん)	とり肉、みそ、ツナ	すりごま、さとう、アーモンド、パン粉	にんにく、しょうが、にんじん、コーン、きゅうり、ピクルス	しょうゆ、みりん、酒、シママース、こしょう
3	木	たけのこごはん	とり肉、油あげ、花かつお	米、むぎ、ごま、こめ油、ごま	たけのこ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、しいたけ	しょうゆ、みりん、酒、シママース
4	金	豆腐のさのあんかけ 白菜のさのサラダ(卵:○) パインゼリー	豆腐、かつおだし、★チリメン、菜揚げすり	ごま油、さとう、かたくり粉	たまねぎ、しめじ、えのきたけ、しょうが	しょうゆ、みりん、酒、シママース、こしょう、酢、パインゼリー
5	土	桜もち もずくのみそ汁 小さい梅の香揚げ(乳:○) 菜の花のごま和え ひなあられ	豆腐、もずく、みそ、花かつお、いわし	米	ねぎ	桜もちの素
6	日	リクエスト給食(ナン&カレー)	ナン ギーマカレー	★サラダ油(乳使用後)、小麦粉	にんじん、たまねぎ、パセリ、コーン	しょうゆ、シママース、こしょう
7	月	はごろも小6年生 バイキング給食	ナン ギーマカレー	小麦粉、さとう	きくらげ、にんじん、たまねぎ、トマト、しょうが	食塩、チャーネ、シママース、しょうゆ
8	火	ココア揚げパン(乳:X)	★脱脂粉乳、きな粉	★給食パン、さとう、アーモンド、サラダ油	にんじん、たまねぎ、キャベツ、えのきたけ	ココア
9	水	中華ろうすい	とり肉、ほたてが貝柱、大豆	米、むぎ、こめ油、ごま油	にんじん、たまねぎ、はくさい、たけのこ	シママース、しょうゆ、酒
10	木	もずく入り卵焼き(たまご:○)	花かつお	花かつお、とり肉	きくらげ、しいたけ	しょうゆ、みりん、しょうゆ、シママース
11	金	ココア揚げパン(乳:X)	★脱脂粉乳、きな粉	★給食パン、さとう、アーモンド、サラダ油	にんじん、たまねぎ、キャベツ、えのきたけ	ココア
12	土	ポテトブロックリゾテー	ぶた肉	じゃがいも、こめ油	にんじん、たまねぎ、キャベツ、にんにく、コーン	シママース、こしょう、しょうゆ、酒
13	日	カレー	★たまご、★アーサ、豆腐、花かつお	米	たまねぎ、にんじん、えのきたけ、しょうが	酒、シママース、しょうゆ
14	月	白和え	豆腐、ごま油、甘口白みそ	こめ油	キャベツ、にんじん、たまねぎ、ピーマン	しょうゆ、酒、シママース、こしょう
15	火	果物(たんかん)	★たまご、★アーサ、豆腐、花かつお	こめ油	たまねぎ、にんじん、えのきたけ、しょうが	しょうゆ、酒、シママース、こしょう
16	水	ひじきと梅の炊き込みご飯	ぶた肉	米	たまねぎ、にんじん、えのきたけ、しょうが	しょうゆ、酒、シママース、こしょう
17	木	鶏の甘酢あんかけ	★たまご、★アーサ、豆腐、花かつお	こめ油	たまねぎ、にんじん、えのきたけ、しょうが	しょうゆ、酒、シママース、こしょう
18	金	白菜のごま和え	豆腐、ごま油、甘口白みそ	こめ油	たまねぎ、にんじん、えのきたけ、しょうが	しょうゆ、酒、シママース、こしょう
19	土	豆腐のさのあんかけ	豆腐、かつおだし、★チリメン、菜揚げすり	ごま油、さとう、かたくり粉	たまねぎ、しめじ、えのきたけ、しょうが	しょうゆ、みりん、酒、シママース、こしょう、酢、パインゼリー
20	日	パインゼリー	パインゼリー	米	たまねぎ、にんじん、えのきたけ、しょうが	しょうゆ、みりん、酒、シママース、こしょう
21	月	リクエスト給食(ココア揚げパン)	★脱脂粉乳、きな粉	★給食パン、さとう、アーモンド、サラダ油	にんじん、たまねぎ、キャベツ、えのきたけ	ココア
22	火	ポテトブロックリゾテー	ぶた肉	じゃがいも、こめ油	にんじん、たまねぎ、キャベツ、にんにく、コーン	シママース、こしょう、しょうゆ、酒
23	水	カレー	★たまご、★アーサ、豆腐、花かつお	米	たまねぎ、にんじん、えのきたけ、しょうが	酒、シママース、しょうゆ
24	木	白和え	豆腐、ごま油、甘口白みそ	こめ油	キャベツ、にんじん、たまねぎ、ピーマン	しょうゆ、酒、シママース、こしょう
25	金	果物(たんかん)	★たまご、★アーサ、豆腐、花かつお	こめ油	たまねぎ、にんじん、えのきたけ、しょうが	しょうゆ、酒、シママース、こしょう
26	土	ひじきと梅の炊き込みご飯	ぶた肉	米	たまねぎ、にんじん、えのきたけ、しょうが	しょうゆ、酒、シママース、こしょう
27	日	鶏の甘酢あんかけ	★たまご、★アーサ、豆腐、花かつお	こめ油	たまねぎ、にんじん、えのきたけ、しょうが	しょうゆ、酒、シママース、こしょう
28	月	白菜のごま和え	豆腐、ごま油、甘口白みそ	こめ油	たまねぎ、にんじん、えのきたけ、しょうが	しょうゆ、酒、シママース、こしょう
29	火	豆腐のさのあんかけ	豆腐、かつおだし、★チリメン、菜揚げすり	ごま油、さとう、かたくり粉	たまねぎ、しめじ、えのきたけ、しょうが	しょうゆ、みりん、酒、シママース、こしょう、酢、パインゼリー
30	水	パインゼリー	パインゼリー	米	たまねぎ、にんじん、えのきたけ、しょうが	しょうゆ、みりん、酒、シママース、こしょう
31	木	リクエスト給食(ココア揚げパン)	★脱脂粉乳、きな粉	★給食パン、さとう、アーモンド、サラダ油	にんじん、たまねぎ、キャベツ、えのきたけ	ココア

☆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裏面をご覧ください。
 ☆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	小学校	C=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
		640 kcal	24.0 g	19.5 g

学校給食調味料等一覧表

大山学校給食センター TEL:098-897-3477

調味料等	アレルゲン	調味料等	アレルゲン
サラダ油	大豆	給食パン	小麦、乳、大豆
しょうゆ	大豆、小麦	パン粉	小麦、大豆
酢	小麦	ナン	小麦、大豆
ウスターソース	りんご、大豆	ラーメン	小麦
デミグラスソース	小麦、牛肉、豚肉、大豆	中華めん	小麦、大豆
マヨネーズ	卵、大豆、りんご	冷やし中華めん	小麦、大豆、ごま
エッグフリーマヨネーズ	大豆、りんご	冷し中華(レモンスープ)	小麦、大豆、ごま、りんご
テンメンジャン	小麦、大豆、ごま	沖縄そば	小麦、大豆
コチュジャン	大豆	うどん	小麦
オイスターソース	大豆、かきエキス	スパゲティー	小麦
ハヤシルウ	小麦、大豆、牛肉	サラspa	小麦
無塩バター	乳	マカロニ	小麦
カレールウ	小麦、牛肉、鶏肉、豚肉、大豆	そうめん	小麦
マドラスカレー	小麦、大豆、牛肉、豚肉、りんご	麩	小麦
チャツネ	りんご	ぎょうざの皮	小麦、大豆
梅肉・梅びしお	りんご	しゅうまいの皮	小麦、大豆
ホワイトルウ	小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉	たくあん	小麦
キムチの素	いか、大豆、りんご	無添加ベーコン	豚肉
白菜キムチ	小麦、大豆、さば、りんご	無添加ウインナー	豚肉
トマトソース	大豆	ポーク	豚肉
生クリーム	乳	無添加ハム	豚肉、鶏肉
ごま油	大豆・ごま	焼豚	豚肉、大豆、卵
チキンブイヨン	鶏肉	福神漬け	小麦、大豆
ラード	豚肉、大豆	ザーサイ	大豆
コンソメ	大豆、牛肉	油揚げ	大豆
サルサソース	大豆	塩こんぶ	小麦・大豆
サルサポモドーロ	大豆、鶏肉	中華イカ	小麦、大豆
ピザソース	大豆	ケーキドーナッツミックス	小麦、大豆、乳
赤みそ・白みそ・米みそ	大豆、大麦	錦糸卵	卵
赤だしみそ	大豆、さば、鶏肉	中華くらげ	小麦、乳、大豆
ピーナッツバター	落花生、大豆	赤ワイン・白ワイン	ゼラチン
バジルソテーソース	小麦、大豆	クルトン	乳、小麦、大豆
チョコチップ	乳、大豆	アセロラジュレ	りんご
バジルソテーソース	小麦、大豆	たんかんとれっしんぐ	小麦、大豆、ゼラチン
七味唐辛子	ごま	コーンクリーミーとれっしんぐ	大豆
ラー油	ごま	麻婆豆腐の素	小麦、大豆、ゼラチン、豚肉、牛肉、ごま、りんご
ワンタン	小麦・大豆・豚肉・ごま	桜ちらしの素	小麦、大豆、鶏肉
		ビスケット	乳、大豆、小麦
		ミートソース	小麦、乳、牛肉

※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:卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そば)

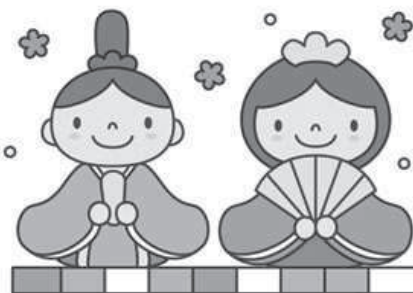

















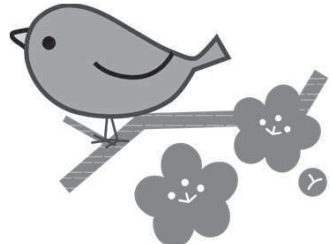
※この一覧表は今月の予定献立で使用する調味料等について、上記の7品目及び推奨20品目を含み、合計27品目のアレルゲンを記載しています。

(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)

◎給食センターで対応できないアレルゲンについては、別紙の予定献立表及び調味料一覧表においてご家庭でお子様と一緒に確認ください。

平成28年
きゅうしょくはい
 3月の給食配ぜん図

大山給食センター

	3月1日 (火)	3月2日 (水)	3月3日 (木)	3月4日 (金)
	くだもの つなぼてさらだ とりのみそあーもんどやき うどんのけちやっぶいため 	ばいんぜりー はくさいとじゃこのあえもの とうふのきのこあん たけのごはん 	ひなあられ こいわしうめのかおりあげ さくららし もずくのみそしる 	ふる一つよーぐると きーまかれー なん こーんすーぶ 
3月7日 (月)	3月8日 (火)	3月9日 (水)	3月10日 (木)	3月11日 (金)
さつまぼてと ばんばんじー もずくのたまごやき ちゅうかぞうすい 	ぼてとぶろっこりーそてー ここああげぱん かれーすーぶ 	くだもの ぶたきむちいため ごはん しらあえ あーさとたまごのすましじる 	はくさいのごまあえ とりのあまざるあん ひじきとうめのたきこみごはん 	ずんだもち ひきないり ごはん ひっつみじる 
3月14日 (月)	3月15日 (火)	3月16日 (水)	3月17日 (木)	3月18日 (金)
みーとすばげてい ひじきとやさいのとうふやき ひませどあんさらだ 	くだもの だいこんのゆずづけ さばのごまみそだれ くふあじゅうしい 	ちゃぶちえ ごはん はるまき まーぼーどうふ 	くだもの ぼてととたこのばじるさらだ さかなのしまやさいそーすかけ くりーむりぞつと 	《たこらいす》 ・ごはん ・たこすみーと ・きやべつ ・ちーず ふる一つかくてる みねすとろーね 
3月21日 (月)	3月22日 (火)	3月23日 (水)	3月24日 (木)	3月25日 (金)
春分の日(振替え休日) 	でざーと ごはん ちきんかれー こんさいちっぶ いろどりさらだ 	卒業式 卒業おめでとう 	修了式 	春休み 