

平成28年 7・8月の予定献立表

※ 宜野湾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になる食品	(きいろ) おもにエネルギーのもとになる食品	(みどり) おもに体の調子を整えるもとになる食品	
1	金	ごはん わかめのちゅうかスープ(卵)○ ブルゴギ	★鶏卵、あさり、かんてん、わかめ 牛肉	米 三温糖、ゴマ油、こめ油 ごま、でんぷん	米 冬瓜、たけのこ、人参、しめじ 玉ねぎ、人参、ニラ、もやし、ピーマン、赤ピーマン こんにやく、 アメリカンチェリー	しょうゆ、特製スープ トウモロコシ しょうゆ
4	月	くだもの はつがげんまいごはん なつやすいかレー(乳)○ かいそうサラダ ゆでたまご (卵)×	鶏肉、鶏レバー、そば、大豆 ★脱脂粉乳 かんてん、わかめ、こんぶ、つまた、 とさかのり、キリンサイ ひよこまめ、いんげんまめ、えんどうまめ ★鶏卵	米、げんまい じゃが芋、小麦粉、こめ油 ★バター アーモンド、ごま、三温糖 和風ドレッシング	人参、玉ねぎ、トマト、かぼちゃ、なす オクラ、ピーマン、ブルーベリー 大根、にがうり、人参	カレールー、ウスターソース、 フルツヤソース、特製スープ 酢、しょうゆ、
5	火	ごはん トマトと卵のスープ(卵)○ ワンタンのにんにくいため はるさめのちゅうかあえ	★鶏卵、鶏肉、とうふ 豚肉、厚あげ 無添加ハム	米 でんぷん こめ油 はるさめ、ごま、三温糖、ゴマ油	トマト、コーン、玉ねぎ、小松菜、えのき かた、人参、たけのこ、にんにく、芽、ニラ、 もやし、きゅうり、人参	特製スープ、しょうゆ しょうゆ しょうゆ、酢
6	水	クレープジュシー パパイアチャンプルー 魚のシークワーサーソースかけ	豚肉、こんぶ、かまぼこ とうふ、かまぼこ、ツナ、 さわら、	米、麦 でんぷん、水あめ、三温糖 こめ油 小麦粉、でんぷん、大豆油、三温糖	人参、しいたけ、ねぎ、ごぼう パパイア、人参、ニラ、こんにやく シークワーサー	ポークスープ、しょうゆ、 しょうゆ、 しょうゆ、
7	木	たなばた献立 むぎごはん たなばたそうめんしる(卵)○ とりそばうどん モーウィとコーヤーのうめあえ たなばたゼリー	★鶏卵、魚ソーメン、もずく 鶏肉、大豆	米、麦 でんぷん、水あめ、三温糖 ごま、三温糖、こめ油 三温糖、はちみつ たなばたゼリー	人参、オクラ、生姜 玉ねぎ、ピーマン、たけのこ、人参、コーン モーウィ、きゅうり、にがうり、うめ	しょうゆ しょうゆ、 酢、しょうゆ
8	金	かみかみ献立 きびごはん とうがんパンジー きびなごのなんばんづけ	鶏肉、こんぶ、厚あげ、かまぼこ、みそ きびなご	米、きび 三温糖、こめ油 小麦粉、でんぷん、大豆油、三温糖 マリネドレッシング	冬瓜、人参、こんにやく、からしな 玉ねぎ、赤ピーマン、黄ピーマン、シークワーサー パイン プラム	しょうゆ、ポークスープ しょうゆ、酢、
11	月	くだもの ごはん マーボーへちま きりぼしだいこんのサラダ	とうふ、豚肉、大豆、みそ わかめ、スクール糸かまぼこ	米 こめ油、ゴマ油、三温糖、でんぷん ごま、三温糖、ゴマ油	米 へちま、人参、玉ねぎ、たけのこ、 ニラ、長ねぎ、生姜、しいたけ だいこん、小松菜、きゅうり、コーン りん	しょうゆ、トウモロコシ 特製スープ、ナムジンジャン しょうゆ、酢、
12	火	オリンピック献立 (フレンチ料理) むぎごはん フェジョアデザート(乳)○ いそどりサラダ コシニヤ(フレンチ風コロッケ)	レッドキドニー、白いんげん豆、豚肉 無添加ベーコン、無添加ウインナー	米、麦 ★バター、じゃが芋、小麦粉、こめ油 アーモンド、オリーブ油、三温糖	玉ねぎ、人参、 きゅうり、キャベツ、赤ピーマン、玉ねぎ、コーン あお豆、シークワーサー	ポークスープ、トマトソース デミグラスソース、 酢、しょうゆ、
13	水	あみパン(乳)× カレー風味やさいスープ スクランブルエッグ(卵)○ 羊づくりジャム	鶏肉、レンズ豆、 ★鶏卵、とうふ、無添加ベーコン	米、麦 A B C マカロニ、こめ油、でんぷん、 こめ油 水あめ、三温糖、マーマレード でんぷん、コーン粉	玉ねぎ、セロリ、特製冬瓜、 人参、コーン、あお豆、トマト、しめじ、ブロッコリー 人参、レモン	特製スープ、しょうゆ リンゴピューレ
14	木	ひやしちゅうか(めん) ひやし中華スープ ひやしちゅうか(あえもの) 羊づくりかきあげ すいか	鶏肉、かんてん、わかめ、スクール糸かまぼこ、 大豆	冷やし中華麺 ごま、ゴマ油、三温糖 さつまいも、小麦粉、でんぷん、大豆油	もやし、きゅうり、オクラ、人参 あお豆、コーン、ごぼう、玉ねぎ、人参 すいか	冷やし中華スープ(レモン) 酢、しょうゆ
15	金	かみかみ献立 むぎごはん 鳥やさいとんじる じゃがいものきんぴら ウザヂ	豚肉、とうふ、油揚げ、みそ 鶏肉、かまぼこ、 糸けずり、いか	米、麦 こめ油 じゃが芋、ごま、三温糖、こめ油 三温糖	ごぼう、冬瓜、ねぎ、人参、しいたけ 人参、こんにやく、れんこん、たけのこ きくらげ、ピーマン もやし、人参、大根、小松菜、オクラ シークワーサー	しょうゆ、 しょうゆ、酢、 しょうゆ、
19	火	お楽しみ献立 ごはん もずくスープ タコスミート ポイルキヤベツ タコライス用チーズ(乳)× シークワーサーソルベ スパゲティナポリタン	もずく、 豚肉、鶏レバー 大豆、レッドキドニー	米 でんぷん こめ油、三温糖	へちま、冬瓜、生姜、ねぎ、 人参、玉ねぎ、トマト、ピーマン、 キャベツ、きゅうり	しょうゆ、特製スープ トマトソース、ウスターソース
20	水	終業式 キャベツとフルーツのサラダ ダンドリーチーズ(乳)○	鶏肉、無添加ベーコン	小麦粉、三温糖、オリーブ油 スパゲティ アーモンド、オリーブ油、三温糖 コーンクリームドレッシング はちみつ	玉ねぎ、ピーマン、人参、マッシュルーム キャベツ、きゅうり、赤ピーマン、みかん パイン	デミグラスソース、キャベツ トマトソース、ウスターソース、 酢、 カレールウ、キャベツ
8月						
29	月	タイ料理 ヌードルスープ ガバオライス 欠食：小学校 ヤムウンゼン(タイ風春雨サラダ) (えび・かに)○	鶏肉、レンズ豆、 鶏肉、大豆、みそ、 ★えび、鶏肉	米 スパゲティ、こめ油、 三温糖、ごま油、こめ油 春雨、	たまねぎ、人参、セロリ、冬瓜 へちま たまねぎ、ピーマン、赤ピーマン、リンゴ コーン、長ねぎ、生姜、パジル たまねぎ、きゅうり、人参、もやし レモン	特製スープ、 しょうゆ、トウモロコシ しょうゆ、酢
30	火	欠食：小学校 アーモンドトースト ピーンズシチュー ツナサラダ	脱脂粉乳、鶏肉、白花生、白いんげん ツナ、	給食パン、バター、アーモンド、グラニュー糖 じゃがいも、小麦粉、バター、 こめ油、 三温糖、オリーブ油	人参、たまねぎ、しめじ、ブロッコリー あお豆、 キャベツ、きゅうり、コーン、赤ピーマン アスパラガス、シークワーサー	ホワイトトルク 特製スープ リンゴ酢、
31	水	欠食：小学校 むぎごはん おきなわみそしる デークニイリチー こくどうアガラサー(乳)× (中3のみ) しいら姿揚げ(中3のみ)	豚肉、豆腐、みそ、 豚肉、かまぼこ、 牛乳、 しいら	米、麦 こめ油、三温糖 強力粉、三温糖、黒糖、 三温糖、大豆油、小麦粉	冬瓜、人参、小松菜、 大根、人参、にら、こんにやく ブロッコリー、トマト、かぼちゃ、シークワーサー	しょうゆ しょうゆ

☆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。
☆アーサー・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=エネルギー P=タンパク質 F=脂質		
	小学校	640 kcal	24.0 g
中学校	820 kcal	30.0 g	25.0 g

特定防衛施設調整交付金による基金造成の公表について
上記の件について、平成27年度分の基金を造成したので特定防衛施設周辺調整交付金交付要綱に基づき、下記のとおり公表します。
記
○事業の名称：普天間飛行場関連公共施設(教育文化施設：学校給食センター備品購入)整備事業
○事業の目的：本事業を実施することにより、安心・安全に給食を提供できる体制を整え、安定的に学校給食を提供できる環境の維持を図る。
○事業の内容：学校給食センター備品：一式
○事業の始期及び終期：平成27年3月から平成29年3月まで
○事業に要する経費の総額：382,378,000円 ○平成26年度交付金額：83,029,000円 (基金造成額) ○平成27年度交付金額：196,885,000円 (基金造成額)

学校給食調味料等一覧表

宜野湾学校給食センター TEL: 098-898-4541

調味料等	アレルゲン	調味料等	アレルゲン
しょうゆ	大豆・小麦	給食パン	小麦・乳・大豆
酢	小麦	無添加ポーク	豚肉・鶏肉
みそ	大豆	無添加ハム	豚肉・鶏肉・大豆
赤だしみそ	大豆・さば・鶏肉	無添加ベーコン	豚肉・大豆
ウスターソース	大豆・りんご	無添加ウインナー	豚肉・
デミグラスソース	牛肉・小麦・豚肉・大豆	スクール糸かまぼこ	小麦
カレールウ	小麦・大豆・鶏肉・牛肉	麩	小麦
ホワイトルウ	小麦・乳・大豆・鶏肉・牛肉	クルトン	小麦・乳・大豆
ドライカレー	乳・牛肉・大豆・豚肉・りんご	ABCマカロニ	小麦
チキンガラスープ	鶏肉	10種豆ミックス	小麦・大豆
ポークガラスープ	豚肉・鶏肉・りんご	パン粉	小麦・大豆
マヨネーズ	卵・大豆・りんご	沖縄そば・スパゲティ・マカロニ・うどん・ラーメン・ワンタン	小麦
ノンエッグマヨネーズ	大豆・りんご		
大豆油	大豆	豆乳	大豆
ごま油	大豆	かまぼこ・ちくわ・なると	大豆
和風ドレッシング	小麦・大豆・りんご	フルーツチャツネ	りんご
ピーナツバター	落花生・大豆	マリネドレッシング	大豆・りんご
テンメンジャン	小麦・大豆・ごま	梅肉	りんご・大豆
トウバンジャン	小麦・大豆	トマトソース	大豆
きな粉	大豆	コシーニャ(ブラジル風コロッケ)	大豆・小麦・鶏肉・豚肉
高野豆腐	大豆	たなばたゼリー	大豆・もも
冷やし中華麺	小麦・大豆・ごま	リンゴピューレ	りんご
冷やし中華(スープ)	小麦・大豆・りんご・ごま	リンゴ酢	りんご・小麦
うずらの卵	卵	ヨーグルト	乳
チーズ・バター生クリーム・脱脂粉乳	乳		
チーズパウダー・ヨーグルト			

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・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・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・カシューナッツ・ごま)

給食センターで対応できないアレルゲンについては、
予定献立表及び本調味料表においてご家庭で確認ください。

7月の給食配膳図



★たべもののなまえをしよう★

宜野湾学校給食センター

7月は「県産品奨励月間」となっていて、沖縄県全体で県産品を食べようという取り組みがされています。夏のこの時期には、代表野菜のゴーヤーをはじめ、冬瓜、パパイア、モーウィ、おくら、へちま、かぼちゃなど島野菜が豊富です。暑い夏を乗り切るためにも、島野菜をたくさん食べて夏ばてしない体をつくりましょう！今月は、宜野湾市内又は、近くの市町村からの野菜をたくさん取りいれていますよ。

県産島やさいをたべよう！



今月使用している県産品：ゴーヤー、とうがん、へちま、ウンチー、モーウィ、かぼちゃ、おくら、きゅうり、ねぎ、にら、小松菜、からしな、パパイア、しめじ、えのき、セイカ、豚肉、もずく、シークワサー、もちきび、牛乳

7月1日（金）

アメリカンチェリー プルコギ
ごはん わかめのちゅうかスープ

7月4日（月）

ゆでたまご
なつやさいカレー かいそうサラダ
はつがげんまいごはん

7月5日（火）

はるさめのちゅうかあえ
ウンチーのにんにくいため
ごはん トマトとたまごのスー

7月6日（水）

魚のシークワサーソースかけ
クーブジュシー パパイアチャンプルー

7月7日（木）

行事食：たなばた献立
たなばたゼリー
モーウィとゴーヤーのうめあえ
とりそばろどん
むぎごはん たなばたそうめんしる

7月8日（金）

かみかみ献立
プラム きびなごのなんばんづけ
きびごはん とうがんンブシー

7月11日（月）

オレンジ
きりぼしだいこんのサラダ
ごはん マーポーへちま

7月12日（火）

オリンピック献立(ブラジル料理)
コシーニャ
フェジョアーダ
むぎごはん いろどりサラダ

7月13日（水）

スクランブルエッグ てづくりジャム
あみパン カレー風味やさいスープ

7月14日（木）

ひやしちゅうかスープ
てづくりかきあげ
ひやしちゅうか(あえもの)
ひやしちゅうか(めん) すいか

7月15日（金）

ウサチ
じゃがいものきんぴらいため
むぎごはん しまやさいとんじる

海の日



7月19日（火）

シークワサーソルベ
ポイルキャベツ
タコスミート
ごはん もずくスープ

7月20日（水）

タンドリーチキン
キャベツとフルーツのサラダ
スパゲティ・ナポリタン

～食と子どもの健康展～

あそびにきてね♪



日時：平成28年7月9日(土)10:00～17:00
場所：イオン具志川店

- ・学校給食に関する展示 ・地場産物の展示
- ・学校給食用食材の紹介、試食
- ・こども栄養相談

豆はこびゲームや給食のパンやデザートのにしょくコーナーもありますよ。ぜひ、家族できてね♪

