

平成29年 9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	ウケケ献立	ウケケジュース あつあげのおろしあんかけ	豚肉、かまぼこ、こんぶ、厚揚げ	米、麦、大豆油、水あめ、でんぶん、三温糖	しいたけ、人参、ねぎ、大根	しょうゆ、ホーカラス、しょうゆ
4		もずくのずのもの	もずく	三温糖	きゅうり、人参	酢、しょうゆ
6		ごはん とうがんのすりながし汁(卵○) もずくどん	★卵、鶏肉、うすあげ、もずく、豚肉、大豆	米、でんぶん、三温糖、でんぶん、大豆油	冬瓜、しいたけ、人参、玉ねぎ、コンドーマン、あお豆、赤ドーマン	しょうゆ、オリーブオイル、しょうゆ
6		ウサチ わふうきのコスバゲティ	鶏肉、無添加ベーコン、こんぶ	三温糖	もやし、人参、大根、小松菜、シークワーサー	しょうゆ、酢
7		ごぼうサラダ		アーモンド、ドレッシング、ノイグマネス、三温糖、ごま	しめじ、えのき、しいたけ、人参、玉ねぎ、小松菜、マッシュルーム、にんにく、ごぼう、きゅうり、人参	しょうゆ、酢
7	沖縄終戦の日	さかなのパンこやき (乳 ○)	ほき、★チーズ	パン粉、オリーブ油、大豆油		
7		ぼろぼろジュース	豚肉、シーチキン	米、麦、大豆油	ウンチー、人参、大根、えのき	しょうゆ、ホーカラス
8		きなきあげパン (乳...×)	きなき	★給食パン、大豆油、黒糖、三温糖	冬瓜、人参、こんにゃく	
8		ジュリエンスープ チリマカロニ	鶏肉、豚肉、牛肉、大豆	アーモンド、マカロニ、三温糖、大豆油	玉ねぎ、人参、冬瓜、キャベツ、セロリ	しょうゆ、オリーブオイル、オリーブオイル
11		ごはん いものすじ きんぴらごぼう なっとうみそ	鶏肉、チキアキ、なっとう、豚肉、みそ、シーチキン、糸けずり	米、魚、じゃがいも、三温糖、ごま、ゴマ油、大豆油、アーモンド、三温糖、大豆油	大根、人参、しいたけ、長ねぎ、ごぼう、人参、こんにゃく、にんにく、ねぎ	しょうゆ、しょうゆ
12		ごはん ホークカレー (乳 ○)	豚肉	米、じゃがいも、小麦粉、大豆油	人参、玉ねぎ、かぼちゃ、冬瓜	オリーブオイル、オリーブオイル
13		ひじきサラダ ゆでたまご (卵 ×)	ひじき、★卵	★無塩バター	ブロッコリー、ブルーベリー、リンゴ	しょうゆ、酢
13		ごはん シカンドウチ	豚肉、かまぼこ	米	冬瓜、こんにゃく、しいたけ、しょうが	しょうゆ、ホーカラス
14		ごはん ほうろくジュース	豚肉、こんぶ、うすあげ	三温糖、大豆油	大根、人参	しょうゆ
14		うどん うどんアンタギー	うどん	大豆油、べにいろ、もちこ、さとう		くだもの
14		ごはん ほろろジュース	無添加	米、ほろろ	小松菜、人参、ニラ、白菜、キムチ	しょうゆ、オリーブオイル
15		きんぴらごぼう なっとうかどん (卵 ○)	★うすあげ、豚肉、いか	ゴマ油、でんぶん、大豆油	白菜、人参、玉ねぎ、たけのこ、きくらげ	しょうゆ
15		さつまいものりんごソースかけ (乳使用後油)		さつまいも、大豆油、三温糖	リンゴジュース、レモン、リンゴピューレ	
15		ごはん かぼちゃとりにくのにも	鶏肉、厚揚げ	米	かぼちゃ、玉ねぎ、人参、あお豆、こんにゃく	しょうゆ、オリーブオイル
19		きびごは おきなごは ハパイイリチ	鶏肉、とうふ、みそ、チキアキ	大豆油	冬瓜、もやし、人参、小松菜	しょうゆ
19		なっとう くだもの	なっとう		ハパイ、人参、ニラ、こんにゃく	しょうゆ
20		しらすがたあげ	しらす	小麦粉、大豆油、三温糖	ブロッコリー、トマト、かぼちゃ、シークワーサー	しょうゆ、酢
20		ごはん チムシンジ	豚レバー、豚肉、みそ	米、じゃがいも	冬瓜、人参、ニラ	
21		マーミナーチャンプルー	厚揚げ、チキアキ、シーチキン	大豆油	もやし、キャベツ、人参	しょうゆ
21		カップもずく	かまぼこ、味付けもずく			
21		あみパン (乳 ×)		★給食パン	グリーンピース、コーン、玉ねぎ、セロリ	オリーブオイル
21		グリーンポータージュース	白豆、無添加ベーコン	じゃがいも、小麦粉、★生クリーム	ほうれん草	
21		ラタトゥイユ	★脱脂粉乳、鶏肉	★無塩バター、大豆油	冬瓜、人参、ズッキーニ、玉ねぎ、ブロッコリー	オリーブオイル
22		くだもの		三温糖、オリーブ油	赤黄ハブ、にんにく、トマト	くだもの
22		秋のかおりごはん	鶏肉	米、麦、くり、大豆油、さつまいも	しいたけ、しめじ、人参、ごぼう、あお豆	しょうゆ、オリーブオイル
25		煮物のアーモンドあえ		アーモンド、ごま、三温糖	小松菜、人参、白菜、コーン	しょうゆ
25		さばのしおやき	さば		シークワーサー	
25		ごはん マーボーとうが	とうふ、豚肉、大豆、赤だしみそ	米、三温糖、ゴマ油、でんぶん、大豆油	冬瓜、玉ねぎ、たけのこ、人参、しいたけ	しょうゆ、オリーブオイル
26		パンパンジーサラダ	鶏肉	ごま、三温糖	ニラ	オリーブオイル
26		あげきゅう		肉ぎょうざ、大豆油	キャベツ、きゅうり、人参、大根	しょうゆ、酢
27		ごはん きのこのすまし	わかめ	米	しめじ、えのき、大根、ねぎ	しょうゆ
27		からしなご	豚肉、厚揚げ、シーチキン	豚、大豆油	からしなご、人参、もやし	しょうゆ
27		ちくわのオープンやき (乳 ○)	ちくわ、★チーズ、糸けずり、青のり	★生クリーム、ノイグマネス		
27	トーチ祝い献立	ごはん かしわし	鶏肉、こんぶ	米、麦、丸麦、黒米、赤米	冬瓜、人参、小松菜、しょうが	しょうゆ、オリーブオイル
28		ごはん ビーフンチャー	牛肉、白花豆	米、じゃがいも、小麦粉、大豆油	大根、人参	酢
28		ビーフンサラダ		★無塩バター	セロリ、しめじ、玉ねぎ、人参	オリーブオイル
28		ブルー (中学校のみ)	鶏肉、ひよこまめ、レッドキドニー	アーモンド、三温糖	マッシュルーム、トマト	オリーブオイル
29		ちゅうめん	マローファット、大豆	ドレッシング	あお豆、コンドーマン、きゅうり	しょうゆ、酢
29		ジャージャーめん	豚肉、大豆、みそ	ラーメン	しいたけ、人参、たけのこ、玉ねぎ、長ねぎ	しょうゆ、ホーカラス
29		あさりスープ	あさり、わかめ	三温糖、でんぶん、ゴマ油、大豆油	冬瓜、人参、しめじ、小松菜	しょうゆ、オリーブオイル
29		フルーツあん		ゴマ油、ごま	みかん、もも、パイナップル	煮干し

☆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。
☆揚げ油は数回使用します。アレルギーで気になる方は、給食センター、までご連絡ください。

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	27.3 g

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	あらびきウインナー	鶏肉・豚肉
カレールウ	小麦・大豆・鶏肉・牛肉	サルサポモドーロ	豚肉・ゼラチン
ホワイトルウ	小麦・乳・大豆・鶏肉・牛肉	麩	小麦
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	かまぼこ・ちくわ・なると	大豆
ごま油	大豆・ごま	フルーツチャツネ	りんご
コールスロードレッシング	卵・大豆	タンカンドレッシング	小麦・大豆・ゼラチン
ピーナツバター	落花生・大豆	JNFノオイル焙煎ごまドレッシング	小麦・ごま・大豆
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	マリネドレッシング	大豆・りんご
コチジャン	大豆	リンゴピューレ	りんご
ハヤシルウ	小麦・大豆・牛肉	アセロラジュレ	りんご
がんもどき	小麦・大豆	マーガリン	乳・大豆・豚肉
きなこ	大豆	煮干しだし	さば
うずらの卵	卵	豆腐・油揚げ・高野豆腐	大豆
チーズ・バター生クリーム 脱脂粉乳・チーズパウダー ヨーグルト	乳	豆乳・厚揚げ 白菜キムチ	小麦・りんご・大豆・さば
トマトソース	大豆	豆乳杏仁	大豆
シーチキン	大豆	リンゴジュース	りんご
味付けもずく	小麦・大豆	肉ぎょうざ	小麦・大豆・ごま・豚肉

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）

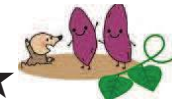
この一覧表は、今月の予定献立で使用する調味料等について、上記の7品目及び推奨20品目を含み、合計27品目のアレルゲンを記載しています。

（推奨20品目：あわび・いか・いくら・オレンジ・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。

9月の給食配せん図

★季節の食べ物を知ろう★



2学期が始まりましたね！2学期は、運動会や地区陸上などの体育行事が盛りだくさんです。まだまだ暑い日が続きますので、三度の食事をしっかり食べて体力をつけましょう！また、生活リズムも整えましょう！



9月 1日 (金)

ウンケー献立

あつあげのおろしあんかけ

もずくのすのもの

ウンケージュシー

9月 4日 (月)

ウサチ

もずくどん

ごはん とうがんのすりながしじる

9月 5日 (火)

旧盆 (ウーイ)



9月 6日 (水)

さかなのパンこやき

わふうきのこスパゲティ ごぼうサラダ

9月 7日 (木)

おきなわしゅうせんの日献立

くだもの やきいも

ぼろぼろじゅーしー シブインブシー

9月 8日 (金)

チリマカロニ

くだもの

きなこあげパン シュリエヌスープ

9月 11日 (月)

かみかみ献立

きんぴらごぼう

なっとうみそ

ごはん いものこじる

9月 12日 (火)

ゆでたまご

ポークカレー

ごはん ひじきサラダ

9月 13日 (水)

くだもの

ウムクジアンダギー

ごはん シカムドゥチ

9月 14日 (木)

さつまいもの

ちゅうかどん

ごはん はるさめキムチスープ

9月 15日 (金)

かみかみ献立

きゅうりのごまあえ

きびなごのからあげ

ごはん かぼちゃとりにくのもの

9月 18日 (月)

けいろうの日



なっとう

くだもの

きびごはん おきなわみそしる

9月 20日 (水)

カップもずく

マーミナチャンプルー

ごはん チムシンジ

9月 21日 (木)

くだもの

ラタトゥイユ

あみパン

グリーンポタージュスープ

9月 22日 (金)

さばのしおやき

青なのアーモンドあえ

あきのかおりごはん

9月 25日 (月)

パンパンジーサラダ

あげぎょうざ

ごはん マーポーとうがん

9月 26日 (火)

ちくわのオープンやき

からしなチャンプルー

ごはん きのこのすましじる

9月 27日 (水)

トーチカいわい献立

二色なます

いもてんぷら

ごこくごはん かしわじる

9月 28日 (木)

プルーン (中のみ)

ビーンズサラダ

ごはん ビーフシチュー

9月 29日 (金)

フルーツあんじん

ちゅうかめん

チャーチャーめん あさりスープ