

平成29年 5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・生徒へ行くものです。

※ 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。

Table with columns: 日, 行事, 欠食等, こんだて, (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, 調味料. Rows include dates from 1月 to 31日 and various food items.

☆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。
☆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。

Table with columns: 学校給食栄養基準, C=エネルギー, P=たんぱく質, F=脂質. Rows for 小学校 and 中学校.

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ノン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	トマトソース	大豆
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
かしわ餅	大豆	たこしんじょう	小麦・大豆
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	
		ひじきしゅうまい	小麦・大豆・豚肉・鶏肉
トマトソース	大豆	ジェノバペースト	乳

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。

5月 1日 (月)	5月 2日 (火)	5月 3日 (水)	5月 4日 (木)	5月 5日 (金)
<p>端午の節句献立</p> <p>かしわもち 小松菜のアーモンドあえ</p> <p>魚のさいきょうやき</p> <p>ごはん わかたけじる</p> 	<p>くだもの</p> <p>ピピンバ ナムル</p> <p>ごはん わかめスープ</p> 	<p>憲法記念日</p> 	<p>みどりの日</p> 	<p>こどもの日</p> 
<p>ゴーヤーの日献立</p> <p>フーリチー</p> <p>ゴーヤーのあえもの</p> <p>ごはん おずくじる</p> 	<p>こんぶのつくだに</p> <p>にんじんシリシリ</p> <p>ごはん けんちんじる</p> 	<p>くだもの ブロccoliソテー</p> <p>きなこあげパン</p> <p>ミネストローネ</p> 	<p>ちくわのオープンやき</p> <p>きゃべつのおかかあえ</p> <p>うめいりたきこみごはん</p> 	<p>アセロラの日献立</p> <p>アセロラポンチ</p> <p>ホイコーロー</p> <p>ごはん たまごとトマトのスープ</p> 
<p>きゅうりのゆかりあえ</p> <p>牛ごぼうどん</p> <p>ごはん きこのみそじる</p> 	<p>ひじきしゅうまい</p> <p>あつあげのちゅうかいため</p> <p>ごはん はるさめスープ</p> 	<p>からしないため</p> <p>いもてんぷら</p> <p>おきなわそば</p> <p>そば(しる)</p> 	<p>かみかみ献立</p> <p>グンボーイリチー</p> <p>たこしんじょうの</p> <p>ごはん おきなわみそじる</p> 	<p>食育の日献立</p> <p>くだもの きびなごのからあげ</p> <p>島やさいインブシー</p> <p>まつがげんまいごはん</p> 
<p>ゆでたまご</p> <p>やさいカレー</p> <p>ごはん ひじきサラダ</p> 	<p>ごまчукあえ</p> <p>ごもくに</p> <p>ごはん アーサじる</p> 	<p>ラタトゥイユ</p> <p>てづくりキャロットシヤム</p> <p>あみパン</p> <p>ヌードルスープ</p> 	<p>くだもの</p> <p>さんざりだいごんのあえもの</p> <p>ごはん かぼちゃとりにくのにも</p> 	<p>うめみそ</p> <p>デークニイリチー</p> <p>ごはん ゆしどうふ</p> 
<p>ユッカヌヒー</p> <p>ずんだもち</p> <p>ひじきのいために</p> <p>ごはん シカムドゥチ</p> 	<p>グンガチグニチ</p> <p>あまがし</p> <p>さばのしおやき</p> <p>クープジュシー</p> <p>もずくのすのもの</p> 	<p>チキンのオープンやき</p> <p>キャベツのハニーマスタードサラダ</p> <p>パジルスパゲティ</p> 	<p>朝食をしっかりとべよう!</p> 