

# 平成29年 7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	
3月	宜野湾市民の日	★毎日牛乳がつかます 黒米ごはん なかにまじる クレープイリチー モーライのウサギ	豚肉、かまぼこ 豚肉、こんぶ シーチキン	米、黒米 三温糖、大豆油 三温糖	こんにやく、しいたけ、ねぎ、生姜 大根、人参 モーワイ、きゅうり、にがうり シークワサー	しょうゆ、ホーカソース しょうゆ 酢、しょうゆ
4火		ココアあげパン (乳 ×) ベジタブルスープ ひよこ豆のソテー チーズ (乳 ×)	鶏肉 無添加ウナギ、ひよこめ、大豆 ★チーズ	★給食パン、三温糖 アーモンド、大豆油 ABCマカロニ、でんぷん 大豆油	人参、玉ねぎ、セロリ、冬瓜、パセリ キャベツ、人参、ブロッコリー、しめじ	チキンガラスープ しょうゆ しょうゆ
5水		米飯 マーボーへちま 干切り木根の中薬あえ くだもの	豆腐、豚肉、大豆、みそ いか、わかめ	米 三温糖、ごま油、大豆油、でんぷん ごま、三温糖、ごま油	へちま、人参、玉ねぎ、だけのご、しいたけ ニラ 大根、きゅうり、人参、シークワサー	しょうゆ、トカシヤン チキンソース、ホーカソース 酢、しょうゆ
6木		うっちゃんライス 魚のシークワサーソースかけ (えび・かに ○) (乳使用後油) パパイヤサラダ	大豆、鶏肉、あさり、いか さわら、★アーサ 無添加ハム	米、麦、大豆油 小麦粉、でんぷん、大豆油、三温糖 JNF/ソイアルファレクチン、三温糖	人参、玉ねぎ、あお豆、グリヒース、ピーマン、コン マッシュルーム シークワサー パパイヤ、きゅうり、人参、パイン	しょうゆ、チキンソース しょうゆ 酢、しょうゆ
7金	七夕献立	ちらしずし たなばたすまし汁 (卵 ○) とりこ餅みそやき あおなごのまあえ たなばたゼリー	もずく、★卵 鶏肉、みそ	米 鶏肉 三温糖 三温糖、ごま 七夕ゼリー	人参、オクラ、生姜 小松菜、白菜、もやし、人参、コン	ちらしずし しょうゆ 梅肉 しょうゆ、酢
10月	宜野湾中	米飯 とうがらんブシー きびなごのなんばんづけ (乳使用後油) くだもの	豚肉、こんぶ、厚揚げ、みそ かまぼこ きびなご	米 三温糖、大豆油 小麦粉、でんぷん、大豆油、三温糖 マリネドレッシング	米 三温糖、大豆油 玉ねぎ、ピーマン、パプリカ、シークワサー パイン くだもの	しょうゆ ホーカソース しょうゆ、酢
11火		米飯 夏やさいカレー (乳、○) コールスローサラダ	鶏肉	米 じゃが芋、小麦粉、大豆油 ★無塩バター アーモンド、コンカニドレッシング インゲマソース、三温糖	人参、玉ねぎ、かぼちゃ、なす、へちま ブロッコリー、プルーン、リンゴ キャベツ、きゅうり、人参、コン、みかん	カレールウ、ウスターソース チキンソース、デミグラスソース
12水		米飯 魚汁 パパイヤイリチー しそひじき	豆腐、みそ、ナガメバル シーチキン、かまぼこ ひじき、糸けずり	米 大豆油 ごま、三温糖、水あめ、大豆油	大根、小松菜、しめじ、生姜 パパイヤ、人参、ブロッコリー、こんにやく	しょうゆ しょうゆ、ゆかり粉
13木		米飯 もずくスープ ブルコギ ゴーヤーのあえもの	もずく、豆腐、かまぼこ 牛肉	米 でんぷん 三温糖、ごま、ごま油、でんぷん 大豆油 ごま、三温糖、ごま油	えのき、生姜 玉ねぎ、人参、ピーマン、もやし、ニラ こんにやく にがうり、きゅうり、大根、人参 シークワサー	チキンガラスープ しょうゆ トカシヤン、しょうゆ
14金		ひやしちゅうか(めん) ひやしちゅうか(スープ) ひやしちゅうか(黒) 手作りかきあげ (卵 ○)	わかめ 無添加ハム、わかめ 大豆、★卵	冷やし中華類 冷やし中華スープ ごま、ごま油、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、シークワサー あお豆、コン、ごぼう、玉ねぎ、にがうり	しょうゆ、酢
18火	かみかみ献立	すいか わかめごはん へちまのみそ汁 ひじきのきんぴらいため 小魚と大豆のみつがらめ (卵使用後油)	わかめ 豚肉、とうふ、みそ ひじき、鶏肉、かまぼこ カエリ、大豆	米 三温糖、大豆油 アーモンド、大豆油、ごま、水あめ、黒糖 三温糖、でんぷん	すいか へちま、玉ねぎ、小松菜、しめじ ごぼう、人参、いんげん、ウチナー こんにやく	しょうゆ しょうゆ しょうゆ
19水		米飯 肉じゃが きゅうりのおかかあえ なっとう	豚肉 糸けずり なっとう	米 三温糖 三温糖	玉ねぎ、人参、いんげん、グリーンピース こんにやく きゅうり、ブロッコリー、赤ピーマン	しょうゆ しょうゆ、酢
20木	お楽しみ献立	米飯 アーサととうがらのスープ (えび・かに ○) タコスミート ポイルキャベツ タコライス用チーズ (乳 ×) シヤベツ	とうふ、★アーサ 豚肉、大豆、レッドキドニー ★チーズ	米 でんぷん 三温糖、大豆油 シークワサー	冬瓜、玉ねぎ、えのき、生姜 人参、玉ねぎ、トマト キャベツ、きゅうり	しょうゆ、チキンソース しょうゆ、チキンソース、チキンソース

☆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。

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

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28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: 365,040,000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)  
 ○平成28年度交付金額: 54,593,000円 (基金造成額)

特定防衛施設調整交付金による「宜野湾市立宜野湾学校給食センターほか3件運営事業」の公表について

上記の件について、平成28年度「宜野湾市立宜野湾学校給食センターほか3件運営事業」について実施しましたので、特定防衛施設周辺調整交付金要綱に基づき、下記のとおり公表します。

記

○事業の名称: 普天間飛行場関連特定事業(教育、スポーツ及び文化に関する事業: 宜野湾市立宜野湾学校給食センターほか3件運営事業)  
 ○事業の目的: 本事業を実施することにより、児童及び生徒の心身の健全な発達及び食に関する正しい理解と適切な判断を養うことを目的とする。  
 ○事業の内容: 運営事業費(調理員18名)  
 ○事業の始期及び終期: 平成28年8月1日から平成29年3月31日まで  
 ○事業に要する経費の総額: 59,663,032円      ○平成28年度交付金額: 53,000,000円

# 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	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
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	冷やし中華スープ	りんご・大豆・小麦・ごま
シーチキン	大豆	冷やし中華麺	小麦・大豆・ごま
ちらしずし	小麦・大豆・鶏肉		

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。

平成29年

7月の給食配ぜん図

★暑さに負けない食事をしよう★

宜野湾学校給食センター

<p>7月 3日 (月)</p> <p>宜野湾市民の日献立</p> <p>モーウィのウサチ</p> <p>クープイリチー</p> <p>くろまいごはん</p> <p>なかみじる</p>	<p>7月 4日 (火)</p> <p>チーズ</p> <p>ひよこめソテー</p> <p>ココアあげパン</p> <p>ベジタブルスープ</p>	<p>7月 5日 (水)</p> <p>くだもの</p> <p>せんぎりだいこんのちゅうかあえ</p> <p>ごはん</p> <p>マーボーへちま</p>	<p>7月 6日 (木)</p> <p>さかなのシークワサーソースかけ</p> <p>うっちゃんライス</p> <p>パパイヤサラダ</p>	<p>7月 7日 (金)</p> <p>たなばた献立</p> <p>たなばたゼリー</p> <p>とり肉のうめみそやき</p> <p>あおなごたまあえ</p> <p>ちらしずし</p> <p>たなばたすましじる</p>
<p>7月 10日 (月)</p> <p>かみかみ献立</p> <p>くだもの</p> <p>きびなこのぼんぼんづけ</p> <p>ごはん</p> <p>とうがんブシ</p>	<p>7月 11日 (火)</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>ごはん</p> <p>なつやさいかカレー</p>	<p>7月 12日 (水)</p> <p>しそひじき</p> <p>パパイヤイリチー</p> <p>ごはん</p> <p>さかなじる</p>	<p>7月 13日 (木)</p> <p>ゴーヤーのあえもの</p> <p>ブルコギ</p> <p>ごはん</p> <p>もずくスープ</p>	<p>7月 14日 (金)</p> <p>てづくりかきあげ</p> <p>ひやしちゅうか(やさい)</p> <p>(スープ)</p> <p>ひやしちゅうか(めん)</p> <p>すいか</p>
<p>7月 17日 (月)</p> <p>海の日</p>	<p>7月 18日 (火)</p> <p>かみかみ献立</p> <p>こさかななどいすのみがらめ</p> <p>ひじきのきんぴらいため</p> <p>わかめごはん</p> <p>へちまのみそじる</p>	<p>7月 19日 (水)</p> <p>なっとう</p> <p>きゅうりのおかかあえ</p> <p>ごはん</p> <p>にくじゃが</p>	<p>7月 20日 (木)</p> <p>おたのしみ献立</p> <p>チーズ</p> <p>チャーベット</p> <p>タコスミート</p> <p>ごはん</p> <p>アーサととうがんのスープ</p>	<p>7月 21日 (金)</p> <p>夏休み</p>

じば さんぶつ について 知ろう!



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、パパイヤ、モーウィ、おくら、へちま、かぼちゃなど沖縄の島野菜が豊富です。

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作りましょう!

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。

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、さつまいも、パパイヤ、ピーマン、しめじ、えのき、セーイカ、豚肉、もずく、アーサ、シークワサー、牛乳



二まめに水分ほけい