

平成29年 4月の予定献立表

はごろも学校給食センター
TEL 098-897-8560

※ 真志喜学校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
		こ ん だ て	(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	
曜日	欠食等	★毎日牛乳がつかます				
10月	入学・進級 お祝い献立 小学校1年生 欠食	黒米ごはん	豚肉、かまぼこ	米、黒米	こんにゃく、しいたけ、だいこん	
		イナムドウト	みそ、かつお節	ごま		ブイヨ
		クレープイリチー	昆布、豚肉、かまぼこ	砂糖、なたね油	切干大根、こんにゃく、しいたけ	しょうゆ
		辛くじ天ぷら	あぶらあげ	紅芋、もち粉、サトウ、大豆油		ブイヨ
11火		煮ごはん	豆腐、豚肉、大豆	米、麦、カルシウム米	たけのこ、にんじん、たまねぎ、こ	ブイヨ、テンメンジャン
		マーボー豆腐	赤だし	ごま油、なたね油	しいたけ、にんにく、しょうが	トウバンジャン
		もやしとコーンのごまあえ		でん粉	もやし、にんじん、コーン	しょうゆ、酢
12水		煮ごはん		米、麦、カルシウム米		
		魚ソーめん汁	魚ソーメン、もずく、かつお節		長ねぎ、しいたけ、にんじん、小松菜	しょうゆ
		厚揚げの中華煮	豚肉、あつあげ	ごま油、なたね油	にんじん、キャベツ、ごまつな、たけのこ	ブイヨ、しょうゆ
		肉だんご	肉だんご	でん粉	しいたけ、しょうが、にんにく	オイスターソース
13木		あみパン	鶏肉	★給食パン		
		野菜と鶏肉の洋風煮込み		じゃがいも、三温糖、なたね油	にんじん、キャベツ、たまねぎ、ブロッコリー	デミグラスソース
		パパイアサラダ	ツナ	砂糖、伊阿ト レシグ	セロリ、トマト、マッシュルーム	ウスターソース、ブイヨ
14金	↓	チーズ	★チーズ		にんにく	しょうゆ
		ごはん		米		
		具だくさんみそ汁	豚肉、わかめ、みそ、かつお節	じゃがいも	かぼちゃ、にんじん、だいこん、えのきたけ	
		ひじき炒め	ひじき、豚肉、大豆	砂糖、なたね油	あおまめ、こんにゃく、にら、にんじん	しょうゆ
17月	小学校1年生 給食スタート	魚の塩焼き	さば			
		煮ごはん		米、麦、カルシウム米		
		野菜カレー	鶏肉	じゃがいも、小麦粉、★無塩バター	にんじん、たまねぎ、ピーマン、なす、かぼちゃ	カレーパウダー、りんごピューレ
18火	かみかみ献立	フルーツポンチ		砂糖	みかん、パイナップル、黄桃、アロエ、ナタデココ	ウスターソース、ブイヨ
		ごはん		米		
		豚汁	豚肉、豆腐、みそ、かつお節	なたね油	ごぼう、こんにゃく、にんじん、だいこん	
		パパイアチャンプルー	あつあげ、豚肉、糸けずり	なたね油	ねぎ、しいたけ	しょうゆ
19水		野菜コロ天	野菜コロ天	なたね油	パパイア、にんじん、こ	
		ブルー			ブルー	
		ごはん		米		
20木		筑前煮	鶏肉、ちくわ、かつお節	砂糖、なたね油	だいこん、にんじん、しいたけ、ごぼう	しょうゆ
		魚の照り焼き	さば	砂糖	れんこん、たけのこ、こんにゃく、いんげん	しょうゆ
		ブロッコリーのおかか和え	いとけずり	砂糖	しょうが	しょうゆ、酢
21金		ごはん		米		
		もずくのみそ汁	もずく、豆腐、みそ	じゃがいも	えのきたけ	
		麩イリチー	無添加ベーコン、麩	なたね油	にんじん、キャベツ、もやし、こ	しょうゆ
24月		果物	ミニミニ納豆		くだもの	
		麦雑炊	豚肉、かつお節	麦、なたね油	にんじん、ごまつな、だいこん、たまねぎ	しょうゆ
		野菜チャンプルー	あつあげ、ツナ	なたね油	しいたけ	しょうゆ
25火		コロケ		コロケ、大豆油	キャベツ、にんじん、いんげん、たまねぎ	しょうゆ
		煮ごはん		米、麦、カルシウム米		
		ワンダンスープ	鶏肉、かつお節	ワンタン、ごま油、なたね油	しいたけ、しょうが	しょうゆ、ブイヨ
26水		チンジャオロース	牛肉、豚肉	ごま油、なたね油	にんじん、キャベツ、こ	
		ひじきシューマイ	ひじきシューマイ	でん粉	ピーマン、赤ピーマン、たけのこ、にんじん	オイスターソース
					にんにく	しょうゆ
27木		ごはん		米		
		大根のみそ汁	わかめ、あぶらあげ、みそ、かつお節		だいこん、えのきたけ、長ねぎ	
		きんぴらごぼう	豚肉、チキアギ	三温糖、ごま油	ごぼう、にんじん	しょうゆ、七味唐辛子
28金	はごろも小 大謝名小 普天間小 嘉数小	小魚とアーモンドの甘がらめ	カエリ	アーモンド、水あめ、ごま、黒糖	こんにゃく	しょうゆ
		沖縄そば《めん》		沖縄そば		
		《汁》	豚肉、かまぼこ、かつお節		ねぎ、しょうが	ブイヨ、しょうゆ
27木		タマナーチャンプルー	豚肉、あつあげ、糸けずり	なたね油	キャベツ、もやし、にんじん	しょうゆ
		子持ちししゃもの磯辺揚げ	子持ちししゃもの磯辺揚げ	大豆油		
		胚芽パン	鶏肉、いんげんまめ	★給食パン	たまねぎ、にんじん、セロリ、キャベツ、パセリ	しょうゆ、ブイヨ
28金		ミネストローネ		じゃがいも、マカロニ、三温糖	トマト	
		ビーンズサラダ	ひよこまめ、ツナ	なたね油	赤ピーマン、ブロッコリー、コーン	
		果物	えんどうまめ、いんげんまめ	リンパクリミドレッシング	きゅうり	
28金		ゆかりご飯		米	くだもの	
		肉じゃが	豚肉、かつお節	じゃがいも、なたね油、三温糖	ゆかり	
		海藻サラダ	わかめ、ツナ	三温糖	たまねぎ、にんじん、いんげん、しいたけ	しょうゆ
28金		アーモンド		アーモンド	こんにゃく、しょうが	
					きゅうり、だいこん、コーン	しょうゆ、酢

☆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下さい。

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	

H29年度 学校給食調味料・加工品等表示一覧表

宜野湾市立はごろも学校給食センター TEL 897-8560

調味料・加工品名	原材料名	調味料・加工品名	原材料名
しょうゆ	大豆・小麦	肉だんご	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
酢	小麦	コロッケ	小麦・大豆
ブイヨン	鶏肉・豚肉	ひじきシューマイ	小麦・大豆・豚肉・鶏肉
みそ	大豆	子持ちししゃもの磯辺揚げ	大豆・小麦
赤だし	大豆・さば・鶏肉		
テンメンジャン	小麦・大豆	野菜コロ天	大豆
トウバンジャン	小麦・大豆	黄桃	もも
オイスターソース	大豆		
トマトソース	大豆		
デミグラスソース	小麦・牛肉・大豆・豚肉		
ウスターソース	大豆・りんご		
りんごピューレ	りんご		
カレールウ	小麦・大豆・鶏肉・牛肉		
ハヤシルウ	小麦・大豆・牛肉		
ワンタン	小麦・大豆		
麩	小麦		
給食パン	小麦・乳・大豆		
スパゲティー・マカロニ	小麦		
ミニミニ納豆	大豆・小麦		
無塩せきウィンナー	豚肉		
無添加ハム	豚肉・大豆・鶏肉		
無添加ベーコン	豚肉・大豆		
かまぼこ・ちくわ チキアギ・なると	大豆		
無塩バター・ヨーグルト チーズ	乳		
ラーメン・うどん 沖縄そば・ウーシ沖縄そば	小麦		
豆腐・厚揚げ・豆乳 こうや豆腐・油揚げ	大豆		

※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：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)

※この一覧表は、給食予定献立で使用する調味料・加工品等について、上記の7品目、及び推奨20品目を含む 合計27品目のアレルギーを記載しています。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)

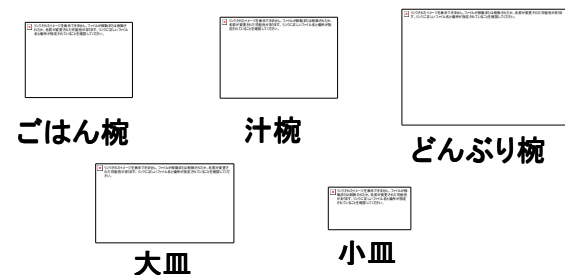
平成29年
きゅうしょくはい
 4月の給食配ぜん図

★給食のじゅんぴ・あとかたづけのきまいをおぼえよう★

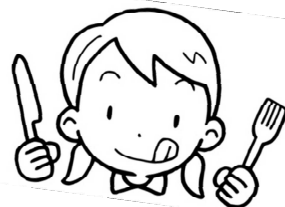
はごろも学校給食センター

4月10日 (月)	4月11日 (火)	4月12日 (水)	4月13日 (木)	4月14日 (金)
芋くじ天ぷら クービーリチー 黒米ごはん イナムドウチ	くだもの もやしとコーン のごまあえ 麦ごはん マーボー豆腐	厚揚げの中華煮 肉だんご 麦ごはん 魚そーめん汁	チーズ パパイアサラダ あみパン 野菜と鶏肉の洋風 煮込み	ひじき炒め 魚の塩焼き ごはん 具だくさんみそ汁
4月17日 (月)	4月18日 (火)	4月19日 (水)	4月20日 (木)	4月21日 (金)
フルーツポンチ 麦ごはん 野菜カレー	プルーン パパイアチャンプルー 野菜コロ天 ごはん 豚汁	ブロッコリーのおかか和え 魚の照り焼き ごはん 筑前煮	納豆 くだもの 麩イリチー ごはん もずくのみそ汁	コロッケ 麦ぞうすい 野菜チャンプルー
4月24日 (月)	4月25日 (火)	4月26日 (水)	4月27日 (木)	4月28日 (金)
チンジャオロース ひじき シューマイ 麦ごはん ワンタンスープ	小魚とアーモンド の甘がらめ きんぴらごぼう ごはん 大根のみそ汁	タマナー 子持ちししゃもの チャンプルー 磯辺揚げ 沖縄そば(めん・汁)	くだもの ビーンズサラダ 胚芽パン ミネストローネ	アーモンド 海藻サラダ ゆかりごはん 肉じゃが

《食器のしゅるい》



※配ぜん図を見て
盛り付けましょう。



★給食のあとかたづけ★

ぼくを使って
じょうずにおとしてね♪

今年から食器や食器を洗う機械も新しくなったので、これから
 じゅんぴやあとかたづけのやり方が変わります！
 きちんとまもってくれないと、機械がこわれたり、食べ残しが
 落ちない場合もあります(；_；)
食べ残しは必ず、ゴムベラでおとしてからかたづけましょう！