

平成29年 5月の予定献立表

はごろも学校給食センター
TEL 098-897-8560

※ はごろも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	
1	欠食等	ごはん 野菜のゴマ和え うの花コロッケ かしわもち	わかめ、かつお節 鶏ささみチヤンク	米 砂糖、ごま	たけのこ、えのきたけ、長ねぎ こまつな、にんじん、はくさい まゆうり、コーン	しょうゆ 和風ドレッシング
2	普二小	ごはん 冬がん汁 マーミネーチャンブル 魚のゴマみそ焼き	あぶらあげ、かつお節 あつあげ、チキアギ さば、みそ	米 なたね油 砂糖、ごま	とうがん、にんじん、しいたけ こまつな、しょうが もやし、にんじん、キャベツ、にら しょうが	しょうゆ しょうゆ
8	ゴーヤの 献立	煮ごはん ハヤシライス	乳(○) ぶたにく	米、麦 ★無塩バター、小麦粉、なたね油	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、 トマト、にんにく、パセリ 大根、にがり、にんじん、コーン くだもの	ハヤシライスソース ウスターソース、ピジョン
9	普二小幼職	ごはん 春雨スープ ホイコーロー もずくきょうざ	鶏肉、かつお節 豚肉、みそ もずくきょうざ	米 春雨、でん粉、ごま油 砂糖、でん粉	にんじん、こまつな、コーン、えのきたけ しょうが キャベツ、にんじん、ピーマン、たまねぎ にんにく、しょうが	しょうゆ、ピジョン トウバンジャン、しょうゆ テンメンジャン
10	水	わかめ、ごはん 利休汁 野菜のアーモンド和え 五目厚焼き玉子	わかめ あぶらあげ、みそ かつお節 たまご(×)	米 ねりごま アーモンド、砂糖	大根、にんじん、ごぼう、しいたけ えのきたけ、こんにゃく、長ねぎ こまつな、もやし、にんじん ピクルリジャンポインげん	しょうゆ、酢
11	木	黒輪パン ABCスープ いんげんソテー チキンのマーマレード焼き	乳(×) 無塩せきり粉 豚肉 鶏肉	★給食パン じゃがいも、マカロニ なたね油 マーマレード	キャベツ、たまねぎ、セロリ いんげん、にんじん、たまねぎ たけのこ にんにく	しょうゆ、ピジョン しょうゆ しょうゆ
12	金	煮ごはん 水餃子 もずく丼 大根のうっちゃん漬	豚肉、豆腐、みそ、かつお節 もずく、豚肉	米、麦 じゃがいも 砂糖、でん粉、なたね油	こんにゃく、にんじん、こまつな にんじん、たまねぎ、赤ピーマン 黄ピーマン、にんにく	しょうゆ、ピジョン 酢
15	嘉数小 真志書中 普天間中 沖縄本土復帰記念日	クファージュシー デークニーイリチー 揚げ豆腐のあんかけ	豚肉、ひじき、あぶらあげ かつお節 豚肉、チキアギ 豆腐	米、麦、なたね油 砂糖、なたね油 大豆油、砂糖、でん粉	ごぼう、にんじん、しいたけ 大根、にんじん、からしな えのきたけ、ねぎ、しょうが	しょうゆ しょうゆ しょうゆ
16	火	あわ、ごはん 厚あげのカレー煮 ひじきのツナ和え くだもの	豚肉、厚あげ、かつお節 ひじき、ツナ	米、あわ なたね油 砂糖	大根、なす、にんじん、たまねぎ あお豆、しょうが はくさい、まゆうり、レモン くだもの	しょうゆ しょうゆ、酢
17	水	しょうゆラーメン<麺> <汁> 肉と野菜の中巻炒め	豚肉、なると、かつお節 鶏肉	ラーメン ごま油 砂糖、でん粉、なたね油	もやし、長ねぎ、コーン、にんにく しょうが ブロッコリー、にんじん、たまねぎ、しめじ たけのこ	しょうゆ、ピジョン オイスターソース しょうゆ
18	かみかみ献立	ミニ肉まん ごはん 鶏汁 ごぼうとちくわの炒め物	米 鶏肉、かつお節 ちくわ、豚肉	米 砂糖、ごま油、なたね油	とうがん、たまねぎ、にんじん こまつな、しょうが ごぼう、にんじん、いんげん こんにゃく レモン	しょうゆ、ピジョン しょうゆ
19	嘉数中	焼きししゃも 煮ごはん あさりわかめのみそ汁 大根の揚げ煮 豚肉の生巻焼き	子持ちししゃも わかめ、あさり、豆腐、みそ、かつお節 揚げずり 豚肉	米、麦 砂糖 砂糖	えのきたけ 大根、まゆうり、鶏肉 しょうが	しょうゆ、酢 しょうゆ
22	大謝名小 嘉数中	煮ごはん 鶏肉とアーモンドの中巻炒め くだもの	肉だんご、かつお節 鶏肉	米、麦 はるさめ アーモンド、なたね油	キャベツ、こまつな、しょうが たまねぎ、にんじん、ピーマン、たけのこ しいたけ くだもの	しょうゆ、ピジョン 酢、しょうゆ
23	火	かぼちゃのみそ汁 五目煮 レンコン入りつくね	あぶらあげ、みそ、かつお節 鶏肉、大豆、かつお節 レンコン入りつくね	米 砂糖	こまつな、たまねぎ、かぼちゃ だいこん、にんじん、しいたけ いんげん、こんにゃく	しょうゆ
24	水	あみパン 麦のポタージュスープ ブロッコリーと豆のサラダ いわしのトマト煮	乳(×) 乳(○) 乳(×) いわしのトマト煮	★給食パン ★生クリーム、押し麦 じゃがいも、なたね油 イタリアンドレッシング	にんじん、たまねぎ、セロリ、コーン ブロッコリー、だいこん、きゅうり カリフラワー	★ホワイトルウ ピジョン
25	木	煮ごはん 大根のすまし汁 じゃがいものそぼろ煮 手作りおかかぶりかけ	わかめ、あぶらあげ、かつお節 豚肉、厚あげ、かつお節 揚げずり、青のり	米、麦 じゃがいも、砂糖、なたね油 でん粉 アーモンド、ごま、砂糖	だいこん にんじん、たまねぎ、しいたけ ねぎ、しょうが のり	しょうゆ しょうゆ しょうゆ
26	金	煮ごはん ポタージュスープ タコライス <カレー> <焼きそば> <チーズ> 乳(×)	豚肉、人参、ゆで豆、かつお節 牛肉、豚肉、大豆 ★チーズ ウインナー、牛肉	米、麦 マカロニ 砂糖、なたね油	こまつな、たまねぎ、だいこん たまねぎ、にんじん、ピーマン、にんにく キャベツ	しょうゆ、ピジョン ピザソース、トマトソース ウスターソース、しょうゆ
29	普二小 はごろも小	スパゲティ・チキソリタン コロコロサラダ ほきフライ 冬瓜の煮つけ キャベツのごま和え くだもの	ウインナー、牛肉 ひよこ豆、えんどう豆 いんげん豆 ホキフライ 豚肉、こんぶ、ちくわ 厚あげ、かつお節 ツナ	スパゲティ、砂糖、なたね油 砂糖、ごま 大豆油 砂糖 ごま、砂糖、ごま油	にんじん、たまねぎ、ピーマン マッシュルーム、にんにく キャベツ、きゅうり、コーン とうがん、大根、にんじん こんにゃく、いんげん、しょうが キャベツ、もやし、にんじん、しょうが くだもの	ピジョン ウスターソース しょうゆ、酢 しょうゆ しょうゆ、酢
31	水	かき玉汁 たまご(○) こんにゃくのあかか煮 豆腐ハンバーグ	★たまご、かつお節、昆布だし 豚肉、チキアギ、揚げずり 豆腐ハンバーグ	米 でん粉 砂糖、なたね油	こまつな、えのきたけ、にんじん 長ねぎ にんじん、こんにゃく、いんげん	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。
★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 栄養基準値	C=エネルギー P=タンパク質 F=脂質			
	小学校	中学校	840 kcal	24.0 g 30.0 g
				19.5 g 25.0 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	うの花コロッケ	小麦・大豆
酢	小麦	かしわもち	大豆
ブイヨン	鶏肉・豚肉	和風ドレッシング	小麦・大豆・りんご
みそ	大豆	もずくぎょうざ	小麦・豚肉・大豆
赤だし	大豆・さば・鶏肉		
テンメンジャン	小麦・大豆	五目厚焼き玉子	卵・小麦・大豆
トウバンジャン	小麦・大豆	ミニ肉まん	小麦・豚肉・大豆・ごま
オイスターソース	大豆	肉だんご	小麦・鶏肉・大豆
トマトソース	大豆	レンコン入りつくね	小麦・鶏肉・大豆
デミグラスソース	小麦・牛肉・大豆・豚肉	ピザソース	りんご・大豆
ウスターソース	大豆・りんご	ほきフライ	小麦・大豆
りんごピューレ	りんご	豆腐ハンバーグ	小麦・大豆・鶏肉
カレールウ	小麦・大豆・鶏肉・牛肉	鶏ささみチャンク	鶏肉
ハヤシルウ	小麦・大豆・牛肉	梅肉	りんご・大豆・
ホワイトルウ	小麦・乳・大豆・鶏肉・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

5月の給食配せん図

★きちんと手をあらおう★

はごろも学校給食センター

<p>5月1日(月)</p> <p>かしわもち うの花コロッケ 野菜のごま和え ごはん 若竹汁</p>	<p>5月2日(火)</p> <p>マーミナー チャンプルー 魚のごまみそ焼き ごはん 冬瓜汁</p>	<p>《食器のしゅるい》</p> <p>ごはん碗 汁碗 どんぶり碗 大皿 小皿</p> <p>※配せん図を見て盛り付けましょう。</p> 		
<p>5月8日(月)</p> <p>くだもの ゴーヤー入りサラダ 麦ごはん ハヤシライス</p>	<p>5月9日(火)</p> <p>ホイコーロー もずくぎょうざ ごはん 春雨スープ</p>	<p>5月10日(水)</p> <p>野菜のアーモンド和え 五目厚焼き玉子 わかめごはん 利休汁</p>	<p>5月11日(木)</p> <p>いんげんソテー チキンのマーレード焼き 黒糖パン ABCスープ</p>	<p>5月12日(金)</p> <p>大根のうっちゃん漬け もずく丼 沖繩風みそ汁</p>
<p>5月15日(月)</p> <p>揚げ豆腐のあんかけ クفافージュシー デークニーイリチー</p>	<p>5月16日(火)</p> <p>くだもの ひじきのツナ和え あわごはん 厚あげのカレー煮</p>	<p>5月17日(水)</p> <p>肉と野菜の中華炒め しょうゆラーメン(麺・汁)</p>	<p>5月18日(木)</p> <p>焼きししゃも ごぼうとちくわの炒め物 ごはん 鶏汁</p>	<p>5月19日(金)</p> <p>大根の梅肉和え 豚肉の生姜焼き 麦ごはん あさりのみそ汁</p>
<p>5月22日(月)</p> <p>くだもの 鶏肉のアーモンドの中華炒め ごはん 肉団子スープ</p>	<p>5月23日(火)</p> <p>五目煮 レンコン入りつくね ごはん かぼちゃのみそ汁</p>	<p>5月24日(水)</p> <p>ブロッコリーと いわしのトマト煮 豆のサラダ あみパン 麦のポタージュスープ</p>	<p>5月25日(木)</p> <p>手作りおかか ふりかけ じゃがいものそばろ煮 麦ごはん 大根のすまし汁</p>	<p>5月26日(金)</p> <p>タコライス (ごはんにミート・キャベツ・チーズをかける) ベジタブルスープ</p>
<p>5月29日(月)</p> <p>ほぎフライ スパゲティーナポリタン コロコロサラダ</p>	<p>5月30日(火)</p> <p>くだもの キャベツのごま和え ごはん 冬瓜の煮つけ</p>	<p>5月31日(水)</p> <p>こんにゃくのおかか炒め 豆腐ハンバーグ ごはん かき玉汁</p>	<p>石けんで手を洗おう</p> 