

平成30年 2月の予定献立表

大山給食センター
TEL 098-897-3477

※ 大山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	主な材料と体内容での働き				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	木	★毎日牛乳がつかます 素ごはんと マーボー大根	とり肉、とりレバー、大豆、とうふ、米みそ テンメンジャン	米、むぎ ごめ油、ごま油、かたくり粉	にんにく、たまねぎ、だいこん、しょうが にんにく、にら、きくらげ	シママース、しょうゆ、酒、ラー油
2	金	節分献立 セルフ煮方巻き(すしめし) (玉子焼き) (麻きのり) あさりとお松菜の茶だし いわし梅の香揚げ 節分豆	たまご、大豆 のり あさり、とうふ、茶だし、花かつお いわし 節分豆	米 小麦粉		ちんしずしの素 酒 梅肉、食塩
5	月	素ごはんと かぼちゃの味噌汁 人参シリシリー 芋づりとりかけ さつまいもポテト	とり肉、油あげ、白みそ、花かつお ぶた肉、たまご 茶げずり、塩こんぶ、チリメン	米、むぎ ごめ油 ごま、三温糖、ごま油	かぼちゃ、にんにく、冬瓜、ごぼう、ごまつな にんにく、たまねぎ、にら	シママース、酢 みりん、シママース、こしょう、しょうゆ
6	火	田芋の日 わかめごはん シカンドラチ 田芋のから揚げ ムシの酢みそ和え ミニフライシュ	ぶた肉、白かまぼこ、花かつお ツナ、甘口白みそ かたくちいわし	米 小麦粉、ごま油、三温糖	ごんぱく、しいたけ ムジ(ずいき)、もやし、にんにく	わかめごはんの素 酒、シママース、しょうゆ しょうゆ、みりん、酒、オリゴ糖 酢 食塩
7	水	キムチ入り炊き込みご飯	とり肉、大豆、花かつお	米、むぎ、ごめ油	コーン、しょうが、にんにく、にんにく たまねぎ、きくらげ、白菜、キムチ、ねぎ	シママース、しょうゆ、酒 みりん、酒、しょうゆ シママース、しょうゆ、酢
8	木	豆腐のきのこあんかけ 小松菜のおかか和え 果物(たんかん)	とうふ、花かつお 茶げずり	ごめ油、三温糖、かたくり粉 三温糖、ごま	ごまつな、もやし、にんにく たんかん	シママース、しょうゆ、酢
9	金	ピザトースト かぼちゃのカレースープ ツナマンボデ	ツナ、チーズ 無添加ベーコン、ひよこ豆、白花豆 とりがら 無添加ウインナー	食パン ごめ油 じゃがいも、ごめ油	マッシュルーム、にんにく、たまねぎ コーントマト、ピーマン かぼちゃ、にんにく、たまねぎ、キャベツ しめじ、にんにく たまねぎ、にんにく、パセリ	ピザソース シママース、こしょう、カレー粉 しょうゆ シママース、こしょう
13	火	素ごはんと もずくのみそ汁 魚の梅しそ、粉焼き いんげんのごま和え 果物(きんかん)	とうふ、もずく、米みそ、白みそ、花かつお いわし ツナ	米、むぎ ごめ油 ごま、三温糖、ごま油	長ねぎ しょうが、大葉、豚肉 もやし、にんにく、ビックリジャンボ きんかん	シママース、こしょう、酒 シママース、しょうゆ、酢
14	水	素ごはんと タコライス (ミート) (キャベツ) (チーズ) 切干大根のコンソメスープ 果物(デコポン)	牛肉、ぶた肉、とりレバー、大豆	米、むぎ 三温糖、ごめ油	にんにく、たまねぎ、ピーマン、トマト にんにく、きくらげ、ウージパウダー キャベツ	デミグラスソース、チリソース、こしょう、シママース チリパウダー、ウスターソース、トマトソース、しょうゆ シママース、こしょう、ローレル
15	木	スパゲティーナポリタン 濃野菜スープ フラウニー チヌクジュシー なかみのみそ煮 ウサチ 果物(パイ)	無添加ウインナー 脱脂粉乳、たまご とり肉、大豆、こんぶ、花かつお 花かつお、ぶた肉、なかみ、油あげ 白みそ、米みそ	ごめ油 米、むぎ、里いも、ごめ油 三温糖	たまねぎ、にんにく、ピーマン、しめじ にんにく ごぼう、にんにく、だいこん、きゅうり にんにく、ねぎ、しいたけ ごんぱく、しいたけ、しょうが、にんにく だいこん、長ねぎ、ごぼう、ねぎ だいこん、きゅうり、にんにく パイ	トマトソース、ケチャップ、シママース ウスターソース、こしょう、バジル粉 しょうゆ、酢、シママース ベーキングパウダー、ココア、チョコチップ 酢、しょうゆ、みりん、酒、シママース 酒、酢 酢、シママース
16	金	旧正月 素ごはんと ソーキ汁 魚のいそあげ ミニガーの酢みそ和え パッションフルーツゼリー	ソーキ、こんぶ、花かつお ほき、青のり ミニガー、甘口白みそ	米、むぎ 小麦粉、エッグフリーマヨネーズ、サラダ油 アーモンド、ごま、三温糖 パッションフルーツゼリー	だいこん、鼻にんにく、ごまつな、しょうが	シママース、しょうゆ、酒 シママース、こしょう、ベーキングパウダー 酢
19	月	食育の日 もちきびごはん チムシン もずくと豆腐の酢の物 ごまサターアランダギー 納豆	豚レバー、ぶた肉、油あげ、米みそ 白みそ、花かつお もずく たまご 納豆	米、もちきび じゃがいも、ごめ油 三温糖、ごま油、ごま 小麦粉、三温糖、黒糖、ごま サラダ油、ごめ油	たまねぎ、にんにく、ごまつな、しょうが にんにく だいこん、豆腐	酒 シママース、しょうゆ、酢 ベーキングパウダー
20	火	トマトリソット スコッチエッグ マカロニサラダ 果物(バナナ)	無添加ベーコン、とりがら スコッチエッグ ひよこ豆	米、オリーブ油 マカロニ、三温糖、エッグフリーマヨネーズ	にんにく、たまねぎ、セロリ、にんにく しめじ、えのきたけ、トマト きゅうり、にんにく、キャベツ バナナ	ケチャップ、しょうゆ、シママース こしょう シママース、こしょう
21	水	きなこあげパン ミネストローネ ポテトとタコのバジルサラダ 果物(いよかん)	脱脂粉乳、きなこ 無添加ベーコン、大豆、とりがら たまご	給食パン、サラダ油、アーモンド、黒糖、三温糖 マカロニ、オリーブ油 じゃがいも、アーモンド	にんにく、たまねぎ、キャベツ、だいこん セロリ、にんにく、トマト ブロッコリー いよかん	ケチャップ、赤ワイン、ウスターソース シママース、こしょう、ローレル、トマトビュレ バジルソテーソース、白ワインピネガ
22	木	素ごはんと 八宝菜 鶏のネギソース わかめの酢の物 チーズ大福	ぶた肉、いか、あさり、うずらのたまご とり肉 わかめ、チリメン	米、むぎ 三温糖、ごま油、かたくり粉 ごめ油 三温糖、ごま油、ごま、かたくり粉 ごま、三温糖 チーズ大福	にんにく、にんにく、たまねぎ、白菜 ごまつな、きくらげ にんにく、ねぎ、長ねぎ きゅうり、もやし	酒、シママース、しょうゆ、オイスターソース シママース、酒、しょうゆ、酢 酢、しょうゆ
23	金	素ごはんと 鶏ごぼう汁 ブリの竜田揚げおろしポン酢 えのきたけきゅうりの梅肉和え	とり肉、とりレバー、油あげ、花かつお 白みそ、米みそ ぶり、花かつお 茶げずり	米、むぎ ごめ油 酒、かたくり粉、小麦粉、サラダ油 三温糖、ごま	だいこん、にんにく、ごぼう、ごまつな しょうが、えのきたけ だいこん、しょうが、ねぎ えのきたけ、きゅうり、だいこん	酒、酢 シママース、こしょう、しょうゆ、酢、みりん シキナーサー果汁 梅肉、酢、しょうゆ
26	月	素ごはんと チキンカレー キャベツのシキナーサーサラダ アロエヨーグルト	とり肉、とりレバー	米、むぎ じゃがいも、小麦粉、バター ごめ油 アーモンド、ごま、オリーブ油、三温糖 ヨーグルト グラニュー糖	どうがんにんにく、たまねぎ、しょうが にんにく キャベツ、きゅうり、にんにく、コーン みかん缶、パイナップル缶、アロエ缶	カレー粉、カレー粉、ウスターソース チャツネ、シママース、デミグラスソース 白ワインピネガ、シママース、シキナーサー果汁
27	火	素ごはんと にくじゃが アニーサ入り明梅ま 大根のゆず揚げ まめにようこ うどん(めん) (スープ)	ぶた肉、花かつお たまご、アニーサ、チリメン、花かつお	米、むぎ じゃがいも、三温糖、ごめ油 麵、ごめ油 三温糖 砂糖、小麦 うどん ごめ油	しょうが、にんにく、にんにく、たまねぎ ごまつな、しいたけ、糸こんにゃく にんにく、キャベツ、にら、しょうが	しょうゆ、みりん、酒、シママース 酒、みりん、しょうゆ、シママース シママース、酢、シキナーサー果汁 しょうゆ、酢
28	水	もちもち さんぴんごぼう 果物(いちご)	ぶた肉 とり肉、なると、油あげ 花かつお、だし昆布 油揚げ ぶた肉	米、むぎ ごめ油 もち粉、かたくり粉、砂糖 ごま、三温糖、ごめ油	しいたけ、にんにく、たまねぎ、ごまつな 長ねぎ、にんにく、しょうが かんぴょう ごぼう、れんこん、にんにく、ごんぱく いちご	酒、しょうゆ、みりん、シママース 食塩 酢、シママース、しょうゆ、みりん

☆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。

☆アニーサ・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 栄養基準		C=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
小学校		640 kcal	24.0 g	19.5 g

学校給食調味料等一覧表

大山学校給食センター TEL:098-897-3477

調味料等	アレルゲン	調味料等	アレルゲン
サラダ油	大豆	給食パン	小麦、乳、大豆
しょうゆ	大豆、小麦	パン粉	小麦、大豆
酢・特濃酢	小麦	ナン	小麦、大豆
ウスターソース	りんご、大豆	ラーメン	小麦
デミグラスソース	小麦、牛肉、豚肉、大豆	中華めん	小麦、大豆
マヨネーズ	卵、大豆、りんご	冷やし中華めん	小麦、大豆、ごま
エッグフリーマヨネーズ	大豆、りんご	冷し中華(レモンスープ)	小麦、大豆、ごま、りんご
テンメンジャン	小麦、大豆、ごま	沖縄そば	小麦、大豆
コチュジャン	大豆	うどん	小麦
オイスターソース	大豆、小麦、かきエキス	スパゲティー	小麦
ハヤシルウ	小麦、大豆、牛肉	サラspa	小麦
無塩バター	乳	マカロニ/ペンネ	小麦
カレールウ	小麦、牛肉、鶏肉、大豆	そうめん	小麦
マドラスカレー	小麦、大豆、牛肉、豚肉、りんご	麩	小麦
チャツネ	りんご	ぎょうざの皮	小麦、大豆
梅肉	りんご	しゅうまいの皮	小麦、大豆
ホワイトルウ	小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉	たくあん	小麦
キムチの素	いか、大豆、りんご	無添加ベーコン	豚肉
白菜キムチ	小麦、大豆、さば、りんご	無添加ウインナー	豚肉
トマトソース	大豆	ミニウインナー	鶏肉、豚肉
生クリーム	乳	ポーク	豚肉
ごま油	大豆、ごま	無添加ハム	豚肉、鶏肉
チキンブイヨン	鶏肉	塩こんぶ	小麦、大豆
ラード	豚肉、大豆	中華イカ	小麦、大豆
サルサソース	大豆	ケーキドーナッツミックス	小麦、大豆、乳
サルサポモドーロ	大豆、鶏肉	錦糸卵	卵
ピザソース	大豆	たんかんどレッシング	小麦、大豆、ゼラチン
赤みそ・白みそ・米みそ	大豆、大麦	白玉だんご	大豆
赤だしみそ	大豆、さば、鶏肉	煮込みもち	無
ピーナッツバター	ピーナッツ、大豆	納豆	大豆、小麦
バジルソテーソース	小麦、大豆	ぎょうざ	小麦、大豆、豚肉、ごま
チョコチップ	乳、大豆	ちらしずしの素	小麦、大豆
マシュマロ	ゼラチン	チーズ大福	乳、大豆
七味唐辛子	ごま	まめによるこぶ	小麦、大豆
ラー油	ごま	節分豆	小麦、大豆
ワンタン	小麦、大豆、豚肉、ごま	スコッチエッグ	卵、小麦、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆
焼豚	豚肉、大豆、卵		
福神漬け	小麦、大豆		
ザーサイ漬物	大豆、ごま	パッションフルーツゼリー/さつまポテト	無
油揚げ	大豆	ゆかり/わかめごはんの素	無
クルトン	乳、小麦、大豆	豆板醤/白ワインビネガ-/ウ-ジパウダ-/粒マスタード/ケチャップ/フリソース/チリパウダ-/レーズン/パプリカパウダ-/ゆずこしょう	無
赤ワイン・白ワイン	ゼラチン		
マーマレード	オレンジ、りんご		
大豆たんぱく	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:卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そば)




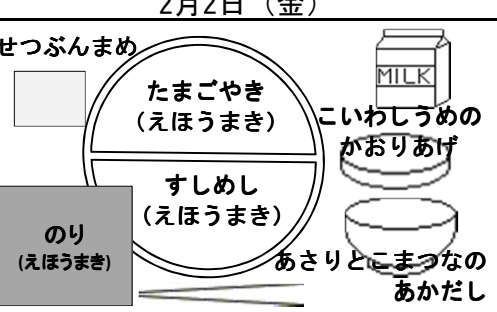

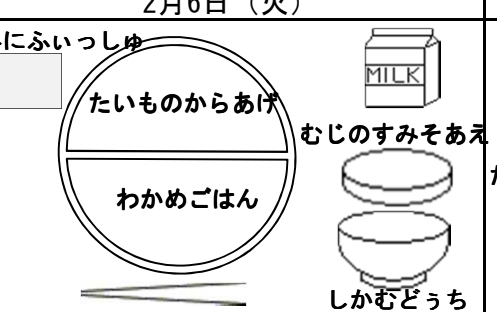
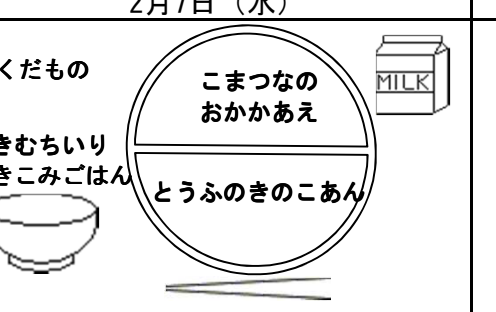

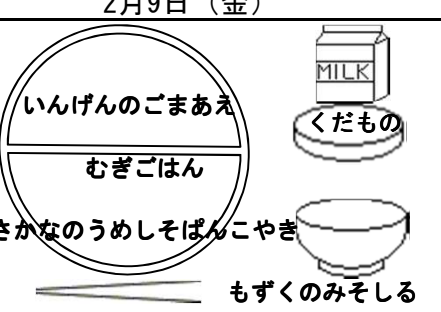



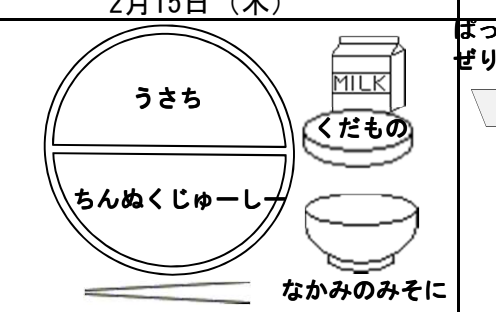
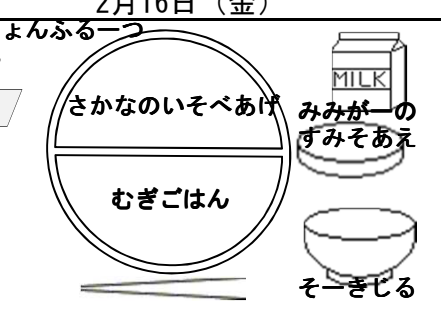
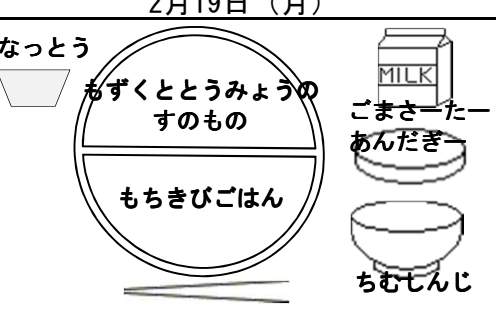
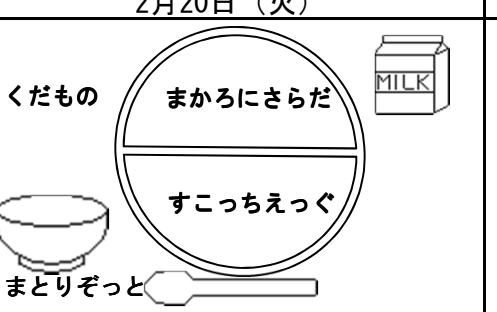
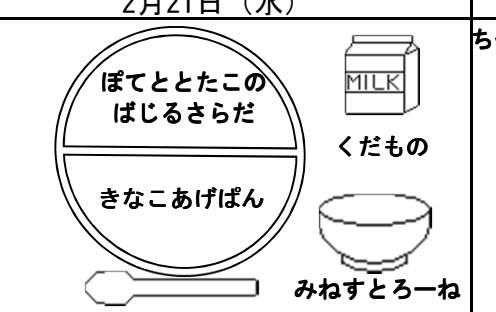
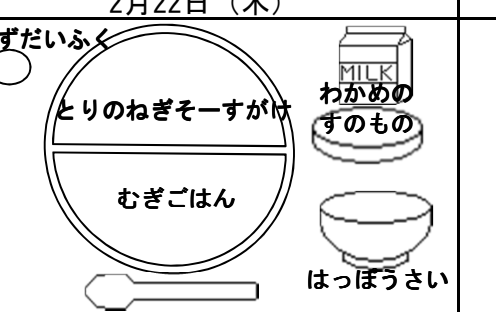

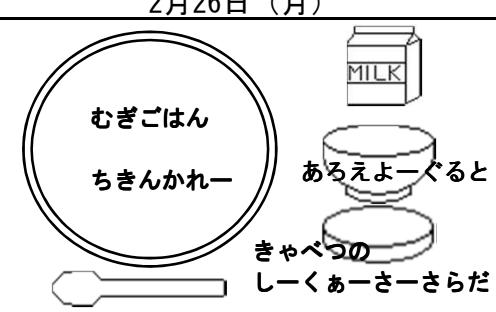
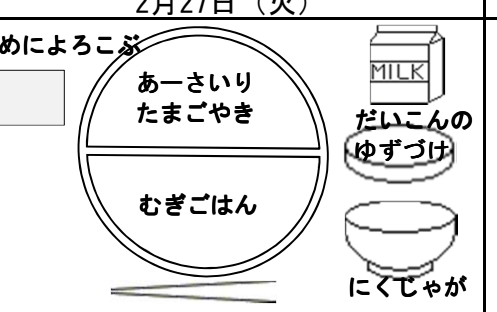
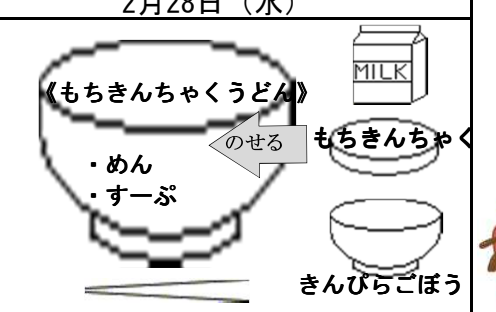
※この一覧表は今月の予定献立で使用する調味料等について、上記の7品目及び推奨20品目を含む、合計27品目のアレルゲンを記載しています。

(推奨20品目:あわび・いか・いくら・オレンジ・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)

◎給食センターで対応できないアレルゲンについては、別紙の予定献立表及び調味料一覧表においてご家庭でお子様と一緒に確認ください。

平成30年
きゅうしよくはい
2月の給食配せん図

大山給食センター

<p>2月6日は、『たーむのひ』 (2) (6)</p> 		<p>2月2日は「えほうまき」をつくろう!! 「すしめし」と「たまごやき」を、「のり」でまき、『南南東』をむいて、むごんでたべきろう!</p>  <p>えほうとは、その年の『いいほうがかく』のこです。</p>		<p>2月1日 (木)</p> 	<p>2月2日 (金)</p> 
<p>2月5日 (月)</p> 	<p>2月6日 (火)</p> 	<p>2月7日 (水)</p> 	<p>2月8日 (木)</p> 	<p>2月9日 (金)</p> 	
<p>けんこきねんび 建国記念日</p> 	<p>2月13日 (火)</p> 	<p>2月14日 (水)</p> 	<p>2月15日 (木)</p> 	<p>2月16日 (金)</p> 	
<p>なっとう</p> 	<p>2月20日 (火)</p> 	<p>2月21日 (水)</p> 	<p>ちーずだいふく</p> 	<p>2月23日 (金)</p> 	
<p>2月26日 (月)</p> 	<p>2月27日 (火)</p> 	<p>2月28日 (水)</p> 	<p>2月15日は、『トウシヌユルー』(旧暦12月30日)</p> <p>2月16日は、『きゅうしょうがつ』(旧暦1月1日)</p> <p>2月19日は、『しよくいくの日』(毎月19日)</p> 