

平成30年 3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 曜日	行事 欠食等	主な材料と体内での働き			調味料	
		こ ん だ て ★毎日牛乳がつかます	(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
1 木		たけのこごはん 利久汁 とりのから揚げ 果物(オレンジ)	とり肉、大豆、油あげ、花かつお 油あげ、みそ、花かつお とり肉	米、むぎ、ごま、こめ油 ごま、こめ油 小麦粉、かたくり粉、サラダ油	たけのこ、にんじん、たまねぎ、ねぎ、しいたけ 大根、ごぼう、にんじん、しいたけ、小松菜 にんにく、しょうが オレンジ	しょうゆ、みりん、酒、シママース 酢 シママース、こしょう
2 金	ひなまつり献立	ちらしずし はまぐりのお吸い物 桜えび入りたまご焼き 菜の花のごま和え ひしもち	はまぐり、だし昆布、花かつお とうふ、卵、チリメン、桜えび、花かつお ツナ	米 てまり麩 ごめ油 ごま、三温糖 ひしもち	ほうれん草、にんじん、長ねぎ、しょうが、ゆず たまねぎ、しょうが 菜の花、小松菜、にんじん、コーン	ちらしずしの素 しょうゆ、酒、シママース 酒、みりん、しょうゆ、シママース しょうゆ、シママース、酢
5 月		ミートスパゲティ コールスロー かぼちやのチーズケーキ	ぶた肉、大豆 ハム 卵、豆乳、チーズ	スパゲティ、三温糖、オリーブ油 三温糖、エッグフリーマヨネーズ 小麦粉、アーモンド、グラニュー糖、バター	きくらげ、にんじん、たまねぎ、ピーマン にんにく、しめじ、トマト キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン かぼちや	ケチャップ、ウスターソース、こしょう デミグラスソース、ウージパウダー シママース、トマトピューレ シママース、白ワインビネガー 粒入りマスタード ベーキングパウダー、ウージパウダー
6 火		素ごはん アーサつみれのすまし汁 とりのねぎみそ焼き じゃがいもきんぴら 果物(グレープフルーツ)	アーサ、すりみ、とうふ、だし昆布 花かつお とり肉、みそ とり肉	米、むぎ かたくり粉 ごま じゃがいも、ごま、三温糖、こめ油	しょうが、大根、にんじん、えのきたけ、小松菜 ゆず 長ねぎ、にんにく、しょうが にんじん、れんこん、こんにゃく グレープフルーツ	シママース、しょうゆ、みりん 酒、シママース、みりん シママース、しょうゆ、みりん、酢
7 水		チキンライス クラムチャウダー 魚のバジル焼き ペビーチーズ	とり肉、とりレバー、大豆 あさり、ベーコン、脱脂粉乳、白花生、とりがら ほき チーズ	米、むぎ、こめ油 じゃがいも、小麦粉、バター、こめ油 パン粉、アーモンド	にんじん、たまねぎ、ピーマン、しめじ、コーン しょうが、バジル、にんにく たまねぎ、にんじん、パセリ、えのきたけ	パブリカパウダー、シママース こしょう、ケチャップ シママース、こしょう、酒 バジルソース
8 木		とり肉と大根の中華がゆ ショーロンポー 回鍋肉 果物(パイ)	とり肉、とりレバー、大豆 ショーロンポー ぶた肉、テンメンジャン	米、ごま、ごま油 三温糖、こめ油、ごま油	大根、にんじん、たまねぎ、たけのこ、えのきたけ 小松菜、にんにく、しょうが、しいたけ キャベツ、にんじん、玉ねぎ、ピーマン、にんにく しょうが パイ	しょうゆ、シママース、こしょう シママース、しょうゆ、酒
9 金		素ごはん チリムッチ汁 魚の塩こうじ焼き 大根の梅肉和え 黒糖ピーンズ	ぶた肉、花かつお、みそ さば 糸けずり 黒糖ピーンズ	米、むぎ さつまいも、芋粉、ごま、こめ油 三温糖	だいごん、にんじん、小松菜、しょうが しょうが だいごん、きゅうり、えのきたけ	塩こうじ、みりん 梅肉、酢、しょうゆ
12 月	★リクエスト給食	★ココアあげパン ポトフ ブロッコリーのごまサラダ 果物(バナナ)	きな粉、脱脂粉乳 ウインナー、あさり、とりがら	給食パン、三温糖、アーモンド、サラダ油 じゃがいも、こめ油 アーモンド、ごま、三温糖	だいごん、たまねぎ、キャベツ、にんじん しょうが、カリフラワー ブロッコリー、キャベツ、コーン、にんじん バナナ	ココアパウダー 酒、しょうゆ、シママース、こしょう しょうゆ、酢、シママース
13 火	★リクエスト給食	★沖繩そば(めん) 汁 アーチャンプル ★ぐずもち	かまぼこ、ぶた肉、花かつお 卵、とり肉、とりレバー、豆腐 糸けずり きなこ	沖繩そば 麩、こめ油 芋粉、黒糖	にんじん、ねぎ、しょうが にんじん、キャベツ、もやし、にら、玉ねぎ しょうが、にんにく	しょうゆ、シママース、みりん シママース、しょうゆ、こしょう
14 水	★リクエスト給食	素ごはん ★ビビンバ(肉みそ) (ナムル) トマトとたまごのスープ 果物(グレープフルーツ)	とり肉、とりレバー、牛肉、大豆 テンメンジャン、みそ あさり、卵、とりがら	米、むぎ 三温糖、こめ油、ごま油、ごま 三温糖、ごま油、ごま こめ油、かたくり粉	にんにく、しょうが、たまねぎ もやし、にんじん、小松菜 にんにく、しょうが、小松菜、大根、玉ねぎ 長ねぎ、トマト グレープフルーツ	シママース、酒、しょうゆ シママース、しょうゆ、酢 酒、シママース、こしょう
15 木		菜の花いりたきこみごはん 豆乳豚汁 きびなごのなんばん漬 果物(いちご)	とり肉、大豆、油あげ、花かつお ぶた肉、油あげ、花かつお、みそ、豆乳 きびなご、花かつお	米、むぎ、こめ油 さといも、こめ油 小麦粉、かたくり粉、サラダ油、三温糖 ごま	にんじん、たまねぎ、菜の花、コーン、しょうが だいごん、にんじん、ごぼう、長ねぎ、にんにく こんにゃく、しょうが にんじん、きゅうり、たまねぎ	みりん、シママース、しょうゆ 酢 シママース、こしょう、しょうゆ、酢 みりん
16 金	★リクエスト給食	素ごはん キャロットポタージュ ★タコライス(ミート) (キャベツ) (チーズ) フルーツ白玉 チキンのカレーパン粉焼き フィッシュアンドチップス 豆腐のラザニア デラミス フルーツゼリー	ベーコン、白花生、脱脂粉乳、生クリーム とりがら 牛肉、とり肉、とりレバー、大豆 とり肉 ほき とり肉、豆乳、とうふ、チーズ 牛乳、チーズ、生クリーム	米、むぎ じゃがいも、こめ油 三温糖、こめ油 三温糖、こめ油 白玉粉 パン粉、こめ油 じゃがいも、小麦粉、パン粉、こめ油 小麦粉、無塩バター グラニュー糖、ハードビスケット グラニュー糖	にんじん、たまねぎ、しめじ、にんにく、パセリ にんじん、たまねぎ、ピーマン、トマト、にんにく きくらげ キャベツ パイ缶、みかん缶、もも缶 にんにく、ブロッコリー、トマト にんにく、レモン たまねぎ、しめじ、小松菜 シークァーサー果汁、いちご、みかん	シママース、こしょう デミグラスソース、チリソース、こしょう ウスターソース、トマトソース、しょうゆ シママース、チリパウダー シママース、こしょう、カレー粉 シママース、ガーリックパウダー、こしょう あらびきミートソース、シママース、こしょう ゼラチン、ココアパウダー、ココナッツミルク アガー
19 月	食育の日	素ごはん アーサ汁 田芋入りすりみ揚げ スーナー アーモンド	花かつお、アーサ、とうふ すりみ、とうふ、チリメン、大豆 ツナ、とうふ、みそ	米、むぎ 田いも、かたくり粉、サラダ油 ごま、三温糖 アーモンド	しょうが ごぼう、あお豆 からしな、小松菜	酒、シママース、しょうゆ シママース、こしょう 酢
20 火	★リクエスト給食	素ごはん ★チキンカレー 根菜チップ 栄養漬 すだちゼリー(1年～5年) お祝いケーキ(6年)	とり肉、とりレバー 青のり カエリ、糸けずり、こんぶ	米、むぎ じゃがいも、小麦粉、バター、こめ油 さつまいも、小麦粉、サラダ油 三温糖、ごま すだちゼリー	にんじん、たまねぎ、えのきたけ、しょうが にんにく ごぼう、れんこん 大根、きゅうり、にんじん、しょうが	カレールウ、カレー粉、酒、ウスターソース デミグラスソース、チャツネ、シママース シママース、こしょう シママース、みりん、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・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	小学校	C=エネルギー	P=たんぱく質	F=脂質
		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	たんかんドレッシング	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	ちらしずしの素	小麦、大豆
チョコチップ	乳、大豆	ひしもち	大豆
マシュマロ	ゼラチン	てまり麩	小麦
七味唐辛子	ごま	黒糖ビーンズ	大豆
ラー油	ごま	ショーロンポー	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、かきエキス
ワンタン	小麦、大豆、豚肉、ごま	ハードビスケット	小麦、乳、大豆
焼豚	豚肉、大豆、卵	あらびきミートソース	小麦、乳、牛肉、大豆
福神漬け	小麦、大豆	お祝いケーキ	卵、乳、小麦、大豆
ザーサイ漬物	大豆、ごま	すだちゼリー	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/白ワインビネグ-/ウ-ジハ ウダ-/粒マスタード/ケチャップ/フリ ソース/フリパウダー-/レーズン/パプ リカパウダー-/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
 3月の給食配せん図

大山給食センター

				3月1日 (木)	3月2日 (金)
3月5日 (月)	3月6日 (火)	3月7日 (水)	3月8日 (木)	3月9日 (金)	
3月12日 (月)	3月13日 (火)	3月14日 (水)	3月15日 (木)	3月16日 (金)	
3月19日 (月)	3月20日 (火)	3月21日 (水)	3月22日 (木)	3月23日 (金)	
		<p>しゅんぶん ひ 春分の日</p>	<p>そつぎょうしき 卒業式</p>	<p>しゅうりょしき 修了式</p>	