

平成29年 4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 ★毎日牛乳がつきます	(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	
10	進級祝い献立	黒米ごはん イナムドゥチ	豚肉、白かまぼこ、甘口白みそ 花かつお	米、黒米 白ごま	こんにゃく、しいたけ	酒
月	1年生欠食	魚天ぷら スーナー 桜もち	ほき ツナ、豆腐、甘口白みそ 小豆	小麦粉、サラダ油 すりごま、三温糖 もち粉、砂糖	からしな、こまつな	シママース、こしょう、ウーヅパウダー 特濃酢、シママース 桜葉、食塩
11	3月ウマチー	くふあじゅーしー なめこ汁	豚肉、大豆、白かまぼこ、昆布、花かつお とうふ、花かつお、米みそ、白みそ	米、むぎ、こめ油	しいたけ、にんじん、ねぎ なめこ、だいこん、ねぎ	シママース、しょうゆ、酒
火	1年生欠食	豆腐のそぼろあんかけ 果物(清見オレンジ)	豆腐、とり肉、大豆、花かつお	こめ油、三温糖、かたくり粉	にんじん、たまねぎ、しょうが 清見オレンジ	みりん、酒、しょうゆ
12	1年生欠食	担担麺(麺) (スープ)	とり肉、とりレバー、大豆、白みそ テンメンジャン	ラーメン 白ごま、三温糖、かたくり粉、ごま油	こまつな、もやし、にんじん、たけのこ しょうが、にんにく、長ねぎ	酒、しょうゆ、豆板醤 シママース
水		もやしの和え物 果物(パイ)	チリメン	三温糖、ごま油、ごま	もやし、にんじん、キャベツ パイ	特濃酢、シママース、しょうゆ
13	1年生欠食	麦ごはん ハヤシライス	とりがら、牛肉	米、むぎ じゃがいも、小麦粉、無塩バター こめ油、三温糖	にんにく、にんじん、たまねぎ マッシュルーム、トマト、グリーンピース	シママース、こしょう、酒 ハヤシルウ、ウスターソース 赤ワイン、デミグラスソース
木		とうもろこし ごぼうサラダ	チーズ	アーモンド、エッグフリーマヨネーズ 三温糖	とうもろこし ごぼう、にんじん、きゅうり	粒マスタード、シママース 特濃酢、薄口しょうゆ
14	1年生欠食	麦ごはん にくじゃが	豚肉、花かつお	米、むぎ じゃがいも、三温糖 こめ油	しょうが、にんにく、にんじん、たまねぎ こまつな、しいたけ、糸こんにゃく	しょうゆ、みりん、酒、シママース
金		さばのネギソース キャベツのおかか和え	さば チリメン、糸けずり	三温糖、ごま油、ごま、かたくり粉 三温糖	にんにく、たまねぎ、長ねぎ キャベツ、きゅうり、にんじん	シママース、酒、しょうゆ 特濃酢 シママース、しょうゆ
17	わかめスープ	花かつお、わかめ、とりにく		米、むぎ ごま油	しいたけ、にんにく、だいこん、にんじん こまつな	シママース、しょうゆ、酒
月		ビビンバ(牛肉炒め) (ナムル) 果物(バナナ)	牛肉、油揚げ 錦糸卵	こめ油 ごま油、ごま、三温糖	にんにく、しょうが、たまねぎ、にんじん もやし、こまつな、にんじん バナナ	シママース、みりん、しょうゆ、酒 シママース、しょうゆ、特濃酢
18	スパゲティーナポリタン	無添加ウインナー		スパゲティ、オリーブ油	たまねぎ、にんじん、ピーマン、しめじ にんにく	トマトソース、ケチャップ ウスターソース、シママース こしょう、バジル粉
火		魚のチーズパン粉焼き ポテトとタコのバジルサラダ ヨーグルト	シイラ、チーズ たこ ヨーグルト	パン粉、こめ油 じゃがいも、アーモンド	バジル ブロッコリー	こしょう、シママース バジルソース、白ワインビネガー
19	食育の日	さつまいもご飯 魚汁 鶏のごま照り焼き ペビーチーズ	大豆、花かつお 花かつお、ミーパイ、とうふ、みそ とり肉 チーズ	米、むぎ、さつまいも、ごま、こめ油 三温糖、ごま	にんじん、しょうが にんじん、だいこん、ねぎ、しょうが しょうが、にんにく	シママース、酒 しょうゆ、みりん、酒
20	麦ごはん 酢魚 切干大根スープ 果物(デコボン)	いわし、たら とり肉		米、むぎ かたくり粉、サラダ油、三温糖 カシューナッツ ごま、ごま油	しょうが、にんじん、たまねぎ、ピーマン たけのこ 切干大根、にんにく、しょうが、にんじん しいたけ、たまねぎ、こまつな デコボン	しょうゆ、特濃酢、ウスターソース ケチャップ、チリソース、食塩 シママース、こしょう
21	麦ごはん ゆしとうふ汁 豚のしょうが焼き じゃが芋きんぴら	ゆしとうふ、わかめ、花かつお、白みそ 豚肉、花かつお とり肉、花かつお		米、むぎ 三温糖 じゃがいも、ごま、三温糖、こめ油	ねぎ しょうが、にんにく にんじん、れんこん、こんにゃく	しょうゆ、みりん、酒 しょうゆ、みりん
24	麦ごはん チキンカレー ゆでたまご フルーツカクテル	とり肉、白花生 卵		米、むぎ じゃがいも、小麦粉、無塩バター こめ油	にんじん、たまねぎ、にんにく パイ、缶、甘夏みかん缶、黄桃缶	カレー粉、カレー粉、チャツネ ウスターソース、シママース、酒 ゆずゼリー
25	麦ごはん もずくのみそ汁 きびなごのいそべ揚げ にんじんシリシリ 果物(いちご)	とうふ、もずく、みそ、花かつお きびなご、青のり粉 豚肉、たまご、花かつお		米、むぎ 小麦粉、かたくり粉、サラダ油 こめ油	だいこん、ねぎ にんじん、たまねぎ、にら いちご	シママース、こしょう みりん、シママース、こしょう、しょうゆ
26	食パン グリーンスープ 魚のハニーマスタードソース ツナポテサラダ	とりがら、無添加ベーコン、脱脂粉乳 生クリーム さけ ツナ		給食パン じゃがいも、小麦粉、無塩バター はちみつ じゃがいも、エッグフリーマヨネーズ 三温糖	グリーンピース、にんじん、たまねぎ にんじん、コーン、きゅうり	シママース、こしょう シママース、こしょう、しょうゆ 酒、粒マスタード 粒マスタード、シママース こしょう、特濃酢
28	麦ごはん 麻婆豆腐 しゅうまい パンサンデー	とり肉、とりレバー、大豆、とうふ、みそ テンメンジャン 豚肉 無添加ハム		米、むぎ こめ油、ごま油、かたくり粉 かたくり粉、三温糖、小麦粉 春雨、ごま、三温糖、ごま油	にんじん、たまねぎ、大根、しょうが にんにく、にら、きくらげ たまねぎ、しょうが にんじん、きゅうり、もやし	シママース、しょうゆ、豆板醤 食塩 特濃酢、しょうゆ、シママース

☆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

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	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、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	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	ポーク	豚肉
生クリーム	乳	無添加ハム	豚肉、鶏肉
ごま油	大豆、ごま		
チキンブイヨン	鶏肉	焼豚	豚肉、大豆、卵
ラード	豚肉、大豆	福神漬け	小麦、大豆
コンソメ	大豆、牛肉	ザーサイ漬物	大豆、ごま
サルサソース	大豆	油揚げ	大豆
サルサポモドーロ	大豆、鶏肉	塩こんぶ	小麦、大豆
ピザソース	大豆	中華イカ	小麦、大豆
赤みそ・白みそ・米みそ	大豆、大麦	ケーキドーナッツミックス	小麦、大豆、乳
赤だしみそ	大豆、さば、鶏肉	錦糸卵	卵
ピーナッツバター	ピーナッツ、大豆	中華くらげ	小麦、乳、大豆
バジルソテーソース	小麦、大豆	赤ワイン・白ワイン	ゼラチン
チョコチップ	乳、大豆	クルトン	乳、小麦、大豆
マシュマロ	ゼラチン	たんかんどレッシング	小麦、大豆、ゼラチン
七味唐辛子	ごま	杏仁寒天	乳
ラー油	ごま	マーマレード	オレンジ、りんご
ワンタン	小麦、大豆、豚肉、ごま	甘夏みかんゼリー	りんご
		ゆずゼリー	無

※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・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29年
きゅうしよくはい
 4月の給食配ぜん図

大山給食センター

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)
さくらもち すーねー くらまいごはん さかなてんぷら いなむどうち	くだもの とうふのそぼろあんかけ くふあじゅうしい なめこじる	くだもの 《たんたんめん》 ・めん ・すーぷ もやしのあえもの	むぎごはん ハヤシライス とうもろこし ごぼうさらだ	きゃべつのおかかあえ さばのねぎそーす むぎごはん にくじゃが
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)
くだもの 《びびんば》 ・むぎごはん ・ぎゅうにくいため ・なむる わかめすーぷ	よーぐると すばげていなぼりたん さかなのちーずぱんこやき ぼてととたこのばじるさらだ	べびーちーず とりのごまてりやき さつまいもごはん さかなじる	くだもの すざかな むぎごはん きりぼしだいこんすーぷ	じゃがいものきんぴら むぎごはん ぶたのしょうがやき ゆしどうふじる
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)
ゆでたまご むぎごはん ちきんかれー ふる一つかくてる	くだもの にんじんしりしりー むぎごはん きびなごのいそべあげ もずくのみそじる	ぼんにはさむ つなぼてさらだ さかなのはにーますたーどそーす しょくぱん ぐりーんすーぷ	えんそく 	ばんさんすー むぎごはん しゅうまい まーぼーどうふ

