

平成29年 5月の予定献立表

※ 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月		ごはん 湯汁 魚のケチャップソース ひじきの炒め煮 果物(清見オレンジ)	大豆、油あげ、米みそ、白みそ、花かつお さば ひじき、大豆、チキアギ、花かつお	米 こめ油、三温糖、片栗粉 三温糖、こめ油	にんじん、大根、しめじ、長ねぎ、こんにゃく しょうが、たまねぎ、ピーマン、パセリ 糸こんにゃく、れんこん、にんじん、いんげん 清見オレンジ	シママース、こしょう、酒、ケチャップ、しょうゆ、しょうゆ、みりん
2月	子どもの日に ちなむ	たけのこご飯 アース汁 ハンバーグのきのこあんかけ 柏もち	とり肉、油あげ、花かつお 花かつお、アース、とうふ ごぼうのハンバーグ、花かつお	米、むぎ、ごま、こめ油 片栗粉 柏もち	たけのこ、にんじん、たまねぎ、ねぎ、しいたけ しょうが しめじ、えのきたけ、しょうが	しょうゆ、みりん、酒、シママース 酒、シママース、しょうゆ みりん、酒、しょうゆ
8月	ゴーヤーの日	山菜おこわ えのきの梅肉和え ゴーヤーとじゃこのたまご焼き 果物(パイン)	とり肉、大豆、油あげ、花かつお 糸けずり 卵、とうふ、チリメン、花かつお	米、もち米、こめ油、ごま油 三温糖	たまねぎ、にんじん、しょうが、ぜんまい、しいたけ たけのこ えのきたけ、きゅうり、だいこん	しょうゆ、みりん、酒、シママース シママース しょうゆ、酢、梅肉 酒、みりん、しょうゆ、シママース
9月		きなこあげパン ミネストローネ	脱脂粉乳、きなこ 無添加ベーコン、大豆、とりから	給食パン、アーモンド、サラダ油、黒糖、三温糖 マカロニ、こめ油	にんじん、たまねぎ、だいこん、セロリ アスパラガス、にんにく、トマト アボカド、コーン	ケチャップ、赤ワイン、シママース ウスターソース、こしょう シママース、しょうゆ
10月		ポテトブロッコリーソテー チーズ	豚肉 チーズ	じゃがいも、こめ油	アボカド、コーン	シママース、しょうゆ
10月		素ごはん 肉だんごスープ 回鍋肉	とり肉、とうふ、ひよこ豆 豚肉	米、むぎ 片栗粉、こめ油 三温糖、こめ油、ごま油	たまねぎ、しいたけ、だいこん、にんじん 長ねぎ、こまつな、しょうが キャベツ、にんじん、たまねぎ、ピーマン	シママース、こしょう、しょうゆ シママース、しょうゆ、しょうゆ シママース、しょうゆ、しょうゆ
11月		パンパンジー 素ごはん もずく丼 シガムドカツ ごま菓子	とり肉 もずく、とり肉、花かつお 豚肉、白かまぼこ、花かつお	三温糖、ごま 米、むぎ 三温糖、かたくり粉、こめ油 ごま、アーモンド、バター、マジメマロ コーンフレーク(大麦)	キャベツ、にんじん、きゅうり にんじん、たまねぎ、コーン、ネギ、しょうが こんにゃく、しいたけ レーズン	しょうゆ、酒、豆板醤 しょうゆ、酢 しょうゆ、みりん、シママース しょうゆ、シママース、酒
12月		ごはん じゃがいものそばろ煮 じゃこのカレーパン粉焼き 納豆みそ 果物(ニューサマー)	とり肉、厚あげ、うずらの卵、花かつお じゃがいも 納豆、ツナ、米みそ、甘口白みそ、糸けずり	米 じゃがいも、かたくり粉、こめ油 パン粉、こめ油 三温糖、こめ油	たまねぎ、にんじん、こまつな、しいたけ にんにく しょうが ニューサマー	シママース、しょうゆ、みりん、酒 シママース、しょうゆ、みりん、酒 シママース、しょうゆ、みりん
15月	本土復帰記念日	ななみそぼろ(めん) 小松菜のツナあえ 黒糖アガラサー	豚肉、ななみ、白かまぼこ、花かつお ツナ 豆乳、脱脂粉乳	沖縄そば ごま、三温糖、ごま油 強力粉、黒糖、三温糖、ごま	にんじん、しいたけ、ねぎ、しょうが こまつな、だいこん、にんじん	しょうゆ、みりん、シママース シママース、しょうゆ、酢 ベーキングパウダー、重曹
16月		素ごはん アーススープ 豚キムチいため	とり肉、とうふ、たまご 豚肉	ごま油、ごまかたくり粉 こめ油	たまねぎ、えのきたけ、にら、しょうが キャベツ、にんじん、たまねぎ、ピーマン 長ねぎ、白菜キムチ、にんにく	シママース、こしょう、酒、しょうゆ シママース、しょうゆ、しょうゆ シママース、しょうゆ、しょうゆ
17月		春雨サラダ 揚げたて豆蔵 揚げたて豆腐 キャベツとじゃこのあえ物 果物(ジュシーオレンジ)	ツナ 油あげ、とり肉、花かつお とうふ、糸けずり、花かつお チリメン、糸けずり	春雨、ごま、三温糖、ごま油 米、むぎ、こめ油 小麦粉、かたくり粉、三温糖、サラダ油 三温糖	にんじん、ねぎ、玉ねぎ、ごぼう、しいたけ、しょうが しょうが、ねぎ、だいこん キャベツ、きゅうり、にんじん ジュシーオレンジ	しょうゆ、シママース、酢 シママース、しょうゆ、みりん、酒 しょうゆ、みりん シママース、しょうゆ、酢
18月		食パン クラムチャウダー 魚のシーチーフソース かぼちゃサラダ	あさり、無添加ベーコン、脱脂粉乳、白花豆 豚から 赤魚	給食パン じゃがいも、小麦粉、バター、こめ油	たまねぎ、にんじん、パセリ、しめじ しょうが、シーチーフ、たまねぎ、にんにく かぼちゃ、きゅうり、にんじん	シママース、こしょう シママース、こしょう シママース、こしょう、白ワイン 酢、シママース、こしょう、粒マスタード
19月	食育の日	素ごはん 沖縄風みそ汁 さばのたま焼き ケープイリチー 果物(あまなつ)	豚肉、とうふ、米みそ、花かつお さば 豚肉、チキアギ、こんぶ、花かつお	米、むぎ じゃがいも 片栗粉、ごま 三温糖、こめ油	さんとうさい、しめじ、にんじん、しょうが しょうが 切干大根、にんじん、こまつな あまなつ	シママース、こしょう、酒 シママース、こしょう、酒 シママース、しょうゆ、みりん
22月		素ごはん マグロカレー パパイアの福神漬け フルーツヨーグルト	花かつお、まぐろ 糸けずり、こんぶ ヨーグルト	米、むぎ じゃがいも、小麦粉、バター、こめ油 三温糖 グラニュー糖	にんじん、大根、たまねぎ、にんにく、しょうが パパイア、にんじん、しょうが みかん、パイン	カレー粉、カレー粉、チャツネ ウスターソース、シママース シママース、みりん、しょうゆ、酢
23月		ごはん 八宝菜 きょうざ ナムル 果物(グレープフルーツ)	豚肉、いか、あさり、うずらの卵 きょうざ ツナ	米 片栗粉、三温糖、ごま油、こめ油 ごま、三温糖、ごま油	にんにく、にんじん、たまねぎ、白菜 きくらげ、こまつな にんじん、もやし、こまつな グレープフルーツ	酒、シママース、しょうゆ オイスターソース しょうゆ、シママース、酢
24月		アース入りたまごみご飯 アース入り とりにくのから揚げ 果物(ジュシーオレンジ)	とり肉、白かまぼこ、油あげ、アース、花かつお たまご、豚肉、とうふ とりにく	米、むぎ、こめ油 糖、こめ油 小麦粉、かたくり粉、サラダ油	にんじん、たまねぎ、しいたけ にんじん、キャベツ、もやし、にら、玉ねぎ、にんにく にんにく、しょうが ジュシーオレンジ	みりん、シママース、しょうゆ シママース、しょうゆ、こしょう シママース、こしょう
25月		黒糖パン コーンクリームスープ 魚のパセリ焼き コールスロー	給食パン、黒糖、糖蜜 とり肉、白花豆、脱脂粉乳 ほき 無添加ベーコン	給食パン じゃがいも、小麦粉、こめ油、無塩バター 生クリーム パン粉 三温糖、エッグフリーマヨネーズ	コーン、にんじん、たまねぎ、パセリ キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン	シママース、こしょう シママース、こしょう シママース、白ワイン、ビネガー、粒マスタード
26月		ゆかりごはん 大根のみそ煮 小松菜とちくわのあえ物 うまじあんたぎ	とり肉、厚あげ、米みそ、白みそ、花かつお ちくわ、糸けずり	米 こめ油 三温糖、ごま 紅芋、もち粉、三温糖、サラダ油	大根、にんじん、いんげん、こんにゃく こまつな、もやし、にんじん	ゆかり 本みりん シママース、しょうゆ、酢
30月	グングアチグニチ	素ごはん ケールソテー グンボーイリチー 手づくりふりかけ あまがし	豚肉、白かまぼこ、たまご、花かつお とり肉、チキアギ、米みそ、花かつお 糸けずり、こんぶ、チリメン 金時豆、緑豆	米、むぎ 三温糖 ごま、三温糖 三温糖、黒糖、押し麦	大根、こまつな、しいたけ、こんにゃく ごぼう、にんじん、絹さや	酒、しょうゆ、シママース しょうゆ 食塩
31月		ごはん タコライス(ミート)	牛肉、豚肉、大豆	米 三温糖、こめ油	にんじん、たまねぎ、ピーマン、にんにく トマト、きくらげ キャベツ	デミグラスソース、トマトソース、ウスターソース チリパウダー、シママース、こしょう、チリソース キャベツ
		もずくスープ 果物(あまなつ)	もずく、白かまぼこ、とうふ、花かつお	ごま、ごま油	ねぎ、しょうが あまなつ	酒、シママース、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。
 ☆アース・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		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	サラスパ	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	塩こんぶ	小麦、大豆
チキンブイヨン	鶏肉	中華イカ	小麦、大豆
ラード	豚肉、大豆	ケーキドーナツミックス	小麦、大豆、乳
コンソメ	大豆、牛肉	錦糸卵	卵
サルサソース	大豆	クルトン	乳、小麦、大豆
サルサポモドーロ	大豆、鶏肉	赤ワイン・白ワイン	ゼラチン
ピザソース	大豆	マーマレード	オレンジ、りんご
赤みそ・白みそ・米みそ	大豆、大麦	たんかんドレッシング	小麦、大豆、ゼラチン
赤だしみそ	大豆、さば、鶏肉	杏仁寒天	乳
ピーナッツバター	ピーナッツ、大豆	ぎょうざ	小麦、豚肉、大豆、ごま、魚介エキス
バジルソテーソース	小麦、大豆	ごぼうのハンバーグ	小麦、鶏肉、大豆
チョコチップ	乳、大豆	かしわもち	大豆
マシュマロ	ゼラチン		
七味唐辛子	ごま		
ラー油	ごま		
ワンタン	小麦、大豆、豚肉、ごま		
焼豚	豚肉、大豆、卵	豆板醤/白ワインビネガー/ ウーシパウダー/粒マスタード/ ケチャップ/チリソース/チリパウ ダー/レースン	無
福神漬け	小麦、大豆		
ザーサイ漬物	大豆、ごま		
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: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してください。

平成29年
きゅうしよくはいず
 5月の給食配せん図

大山給食センター

5月1日 (月)	5月2日 (火)	5月3日 (水)	5月4日 (木)	5月5日 (金)
<p>くだもの さばのけちやっぶそーず ごはん ひじきのいために ごじる</p>	<p>かしわもち は葉は、たべられませぬ! はんぱーぐのきのこあん たけのごはん あーさじる</p>	<p>けんぼう きねんび 憲法記念日 日本国憲法</p>	<p>みどりの日 ひ</p>	<p>こどもの日 ひ</p>
<p>5月8日 (月)</p> <p>くだもの きゅうりとえのきのばいにくあえ ごーやーとじゃこのたまごやき さんさいおこわ</p>	<p>5月9日 (火)</p> <p>ちーず ぼてとぶろっこりそてー きなこあげぱん みねすとろーね</p>	<p>5月10日 (水)</p> <p>ぼんぼんじ ほいこーろー むぎごはん にくだんごすーぶ</p>	<p>5月11日 (木)</p> <p>ごまがし むぎごはん もずくどん しかむどうち</p>	<p>5月12日 (金)</p> <p>くだもの ししゃものかれーぱんこやき ごはん なっとうみそ じゃがいものそぼろに</p>
<p>5月15日 (月)</p> <p>こくとうあがらさー 《なかみそば》 めん すーぶ こまつなのつなあえ</p>	<p>5月16日 (火)</p> <p>はるさめ さらだ ぶたきむちいため ごはん にらたますーぶ</p>	<p>5月17日 (水)</p> <p>くだもの きゃべつとじゃこのあえもの あげだしどうふ とりごぼうごはん</p>	<p>5月18日 (木)</p> <p>かぼちゃさらだ さかなのしーくあーさーそーず しょうぱん くらむちやうだー</p>	<p>5月19日 (金)</p> <p>くだもの さばのごまやき むぎごはん くーびりちー おきなわふうみそしる</p>
<p>5月22日 (月)</p> <p>むぎごはん まぐろかれー ぱぱいやのふくしんづけ ふる一つよーぐると</p>	<p>5月23日 (火)</p> <p>くだもの なむる ごはん ぎょうざ はっほうさい</p>	<p>5月24日 (水)</p> <p>くだもの とりのからあげ ふーちゃんぷるー あーさいりたきこみごはん</p>	<p>5月25日 (木)</p> <p>こーるすろー さかなのぼじるやき こくとうぱん こーんくりーむすーぶ</p>	<p>5月26日 (金)</p> <p>うむくじ あんだぎ こまつなとちくわのあえもの ゆかりごはん だいこんのみそに</p>
<p>5月29日 (月)</p> <p>ふりかえ休日 みゆふし</p>	<p>5月30日 (火)</p> <p>あまがし ぐんぼーいりちー むぎごはん てづくりふりかけ くーりじしー</p>	<p>5月31日 (水)</p> <p>くだもの 《たこらいす》 むぎごはん みーと きゃべつ ちーず もずくすーぶ</p>	<p>5月5日 (金)</p> <p>はるのたべもの 5がつ</p>	<p>はるのたべもの</p>