

# 平成29年 7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	主な材料と体内での動き			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
3	月 (7/1)市民の日	★毎日牛乳がつかます				
曜		もちきびごはん アーサーゆし豆腐 田芋とニラの豚肉炒め あんたんすー くだもの(パイ)	ゆし豆腐、アーサー、昆布、花かつお 豚肉 ツナ、大豆、米みそ、白みそ	米、もちきび 田いも、サラダ油、こめ油、三温糖 三温糖、こめ油	ねぎ、しょうが にんじん、たまねぎ、にら、もやし、にんにく しょうが パイ	しょうゆ、シママース シママース、しょうゆ シママース、しょうゆ 酒
4	火	ミートスパゲティ	豚肉、大豆	スパゲティ、三温糖、オリーブ油	きくらげ、にんじん、たまねぎ、ピーマン にんにく、マッシュルーム、トマト	ケチャップ、ウスターソース、シママース デミグラスソース、ウージパウダー、こしょう
曜		キャベツとツナのサラダ シークォーターケーキ	ツナ たまご、豆乳	ごま 小麦粉、アーモンド、バター、グラニュー糖	キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン シークォーター	たんかんドレッシング ベーキングパウダー
5	水	ごはん		米		
曜		冬瓜もずくのしょうが汁 さばのみそ幽庵焼き 小松菜と油あげのお浸し くだもの(メロン)	とり肉、もずく、花かつお、こんぶ さば、白みそ 油あげ、チリメン、糸けずり、こんぶ	三温糖、ごま	冬瓜、にんじん、しょうが ごまつな、にんじん、えのきたけ メロン	シママース、しょうゆ しょうゆ、酒、みりん シママース、しょうゆ、みりん
6	木	牛肉とパパイのたまごみごはん ゴーヤーとイカの卵炒め	牛肉、花かつお たまご、ぶた肉、いか	米、むぎ、こめ油、ごま油 こめ油、ごま油	にんじん、たまねぎ、ピーマン、にんにく、パパイ ゴーヤー、たまねぎ、にんじん、にんにく	赤ワイン、シママース、こしょう、しょうゆ シママース、しょうゆ、みりん、酒 オイスターソース
曜		紅いもだんご		べにいもだんご、サラダ油		
7	金	ごはん		米		
曜		ピタソースめん汁 とりそぼろ丼 豆腐のごま和え お星さまゼリー	糸かまぼ、豆腐、たまご、花かつお、昆布 とり肉、とりレバー、大豆たんぱく ツナ お星さまゼリー	皇の糖 三温糖、ごま、かたくり粉、こめ油 ごま、三温糖、ごま油	にんじん、おくら、しょうが、コーン きくらげ、にんじん、たまねぎ、ごまつな にんにく、しょうが、キャベツ どうみょう、もやし、にんじん	酒、しょうゆ、シママース シママース、酒、しょうゆ、みりん シママース、しょうゆ、酢
10	月	納豆の日				
曜		ごはん じゃがいもと玉ねぎのみそ汁 きびなごのから揚げ きゅうりとタコの梅肉和え 納豆	ぶた肉、油あげ、花かつお、米みそ きびなご たこ、糸けずり ミニ納豆	米 じゃがいも 小麦粉、でんぷん、サラダ油 三温糖	にんじん、たまねぎ、しょうが、ねぎ モーウィ、きゅうり、にんじん	シママース、こしょう 梅肉、酢、しょうゆ
11	火	ごはん		米		
曜		マーボーナス ごぼう包焼(ハオシェウ) 春雨サラダ くだもの(巨峰)	とり肉、とりレバー、大豆たんぱく 厚あげ、米みそ ツナ	こめ油、ごま油、かたくり粉 ごぼうパオシェウ 春雨、ごま、三温糖、ごま油	なす、にんじん、たまねぎ、しょうが、にら にんにく、きくらげ にんじん、もやし、ごまつな、きくらげ	酒、シママース、しょうゆ、デンメンジャン トウバンジャン シママース、しょうゆ、酢
12	水	紅芋パン とうろごしのシチュー 魚のラビゴットソース	あざり、とりにく、白花豆、脱脂粉乳 かじき	給食パン、紅芋パウダー じゃがいも、小麦粉、こめ油、バター オリーブ油、三温糖、かたくり粉	にんじん、たまねぎ、コーン、グリーンピース しょうが、たまねぎ、きゅうり、トマト シークォーター、にんにく	シママース、こしょう シママース、こしょう、酢、白ワイン
曜		ブロッコリーのカレーマヨザラ くだもの(バナナ)	ツナ、ひよこ豆	アーモンド、エッグフリーマヨネーズ、三温糖	ブロッコリー、キャベツ、にんじん バナナ	カレー粉、シママース、酢
13	木	いかすみじゅうしい 魚天ぷら スー もずくの酢の物	いか、いかすみ、とり肉、油あげ、花かつお ほき ツナ、とうろ、甘口白みそ もずくの酢の物	米、むぎ、こめ油 小麦粉、エッグフリーマヨネーズ、サラダ油 ごま、三温糖	たまねぎ、にんじん、ねぎしめじ、きくらげ からしな、ごまつな	しょうゆ、みりん、酒、シママース シママース、こしょう、ベーキングパウダー シママース、酢
曜		ゆかりごはん 肉だんごとへちまのみそ汁 じゃがいも、きんぴら 大豆と小魚の黒糖がらめ	とり肉、とうろ、米みそ、花かつお ぶた肉、花かつお カエリ、大豆	米 かたくり粉	たまねぎ、にんじん、へちまもやし、しょうが にんじん、れんこん、こんにやく	ゆかり 白こしょう、シママース しょうゆ、みりん
18	火	冷し中華「《めん》」 「《スープ》」 「《具》」 紅いもかき揚げ くだもの(すいか)	たまご、無添加ハム ツナ、大豆	ごま べにいも、小麦粉、ごま油、サラダ油	きゅうり、もやし、おくら たまねぎ、にんじん、ごぼう、にら	中華レモンスープ ウージパウダー、シママース、こしょう
曜		くだもの(すいか) くだもの(すいか)				
19	水	食育の日 (まごわやさしい献立)				
曜		ふあじゅーしー 鮭ときのこのたまご焼き じゃがいもとひじきのうま煮 くだもの(大石ブラム)	とり肉、大豆、白かまぼ、昆布、花かつお たまご、さけ、花かつお ひじき、大豆、チキアギ	米、むぎ、こめ油 ふ じゃがいも、ごま、三温糖、こめ油	しいたけ、にんじん、ねぎ たまねぎ、えのきたけ、しょうが にんじん ブラム	シママース、しょうゆ、酒 酒、みりん、しょうゆ、シママース ウージパウダー しょうゆ、みりん
20	木	ごはん		米、むぎ		
曜		チキンカレー マクロカツ にんじんとツナのサラダ シャーベット	とり肉 まぐろカツ ツナ	じゃがいも、小麦粉、バター、こめ油 サラダ油 三温糖、オリーブ油	とうろ、にんじん、たまねぎ、しょうが にんにく にんじん、キャベツ、コーン、シークォーター	カレー粉、チャーネ ウスターソース、シママース、酒 酢、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 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

## 特定防衛施設調整交付金による基金造成の公表について

上記の件について、平成28年度分の基金を造成したので特定防衛施設周辺調整交付金交付要綱に基づき、下記の通り公表します。

- 事業の名称: 普天間飛行場関連公共施設(教育文化施設: 学校給食センター備品購入) 整備事業
- 事業の目的: 本事業を実施することにより、安心・安全に給食を提供できる体制を整え、安定的に学校給食を提供できる環境の維持を図る。
- 事業の内容: 学校給食センター備品一式
- 事業の始期及び終期: 平成27年3月から平成29年3月まで
- 事業に関する経費の総額: 365,040,000円
- 平成26年度交付金額(基金造成額): 83,029,000円
- 平成27年度交付金額(基金造成額): 196,885,000円
- 平成28年度交付金額(基金造成額): 54,593,000円

## 特定防衛施設調整交付金による「宜野湾市立宜野湾学校給食センターほか3件運営事業」の公表について

上記の件について、平成28年度「宜野湾市立宜野湾学校給食センターほか3件運営事業」について実施しましたので、特定防衛施設周辺調整交付金要項に基づき、下記の通り公表します。

- 事業の名称: 普天間飛行場関連特定事業(教育・スポーツ及び文化に関する事業: 宜野湾市立宜野湾学校給食センターほか3件運営事業)
- 事業の目的: 本事業を実施することにより、児童及び生徒の心身の健全な発達及び食に関する正しい理解と適切な判断を養うことを目的とする。
- 事業の内容: 運営事業費(調理員18名)
- 事業の始期及び終期: 平成28年8月1日から平成29年3月31日まで
- 事業の要する経費の総額: 59,663,032円
- 平成28年度交付金額: 53,000,000円

# 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	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
コンソメ	大豆、牛肉	ケーキドーナッツミックス	小麦、大豆、乳
サルサソース	大豆	錦糸卵	卵
サルサポモドーロ	大豆、鶏肉	たんかんドレッシング	小麦、大豆、ゼラチン
ピザソース	大豆	ミニ納豆	大豆、小麦
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	べにいもだんご	ごま
ピーナッツバター	ピーナッツ、大豆	星の麩	小麦
バジルソテーソース	小麦、大豆	お星さまゼリー	大豆、もも、りんご
チョコチップ	乳、大豆	まぐろカツ	小麦、大豆
マシュマロ	ゼラチン	冷し中華めん	小麦、大豆、ごま
七味唐辛子	ごま	中華レモンスープ	りんご、大豆、小麦、ごま
ラー油	ごま	もずくの酢の物	小麦、大豆
ワンタン	小麦、大豆、豚肉、ごま	ごぼうパオシュウ	小麦、豚肉、大豆、ごま
焼豚	豚肉、大豆、卵	シークァーサーソルベ	無
福神漬け	小麦、大豆		
ザーサイ漬物	大豆、ごま	炊込みわかめ/カリカリ梅/黒酢	無
油揚げ	大豆	豆板醤/白ワインビネグ-/ウ-ジハ	無
クルトン	乳、小麦、大豆	ウダ-/粒マスタード/ケチャップ/フリ	
赤ワイン・白ワイン	ゼラチン	ソース/フリパウダー-/レースン/パプ	
マーマレード	オレンジ、りんご	リカパウダー-/糸かまぼこ	

※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29年  
 7月の給食配ぜん図

大山給食センター

<p>7月3日 (月)</p> <p>くだもの たいもとにらの ぶたにくいため</p> <p>MILK</p> <p>もちきびごはん あんたんすー</p> <p>あーさいりゆしどうふ</p>	<p>7月4日 (火)</p> <p>しーくあーさーけーき</p> <p>くだもの</p> <p>みーとすばげてい</p> <p>MILK</p> <p>きゃべつとつなのさらだ</p>	<p>7月5日 (水)</p> <p>くだもの</p> <p>こまつなとあぶらあげの おひたし</p> <p>MILK</p> <p>ごはん さばのみそゆうあんゆき</p> <p>とうがんともずくの しょうがじる</p>	<p>7月6日 (木)</p> <p>くだもの</p> <p>べにいもごまだんご</p> <p>MILK</p> <p>ごーやーといかの たまごいため</p> <p>ぎゅうにくとばばいやの たきこみごはん</p>	<p>7月7日 (金)</p> <p>おほしさまぜりー</p> <p>《とりそぼろどん》</p> <p>MILK</p> <p>・ごはん ・とりそぼろ</p> <p>とうみょうのごまあえ たなばたそうめんじる</p>
<p>7月10日 (月)</p> <p>なっとう</p> <p>きゅうりとたこの ばいにくあえ</p> <p>MILK</p> <p>ごはん きびなごのからあげ</p> <p>じゃがいもとたまねぎの みそしる</p>	<p>7月11日 (火)</p> <p>くだもの</p> <p>はるさめさらだ</p> <p>MILK</p> <p>ごはん ごぼうばおしゅう</p> <p>まーぼーなす</p>	<p>7月12日 (水)</p> <p>くだもの</p> <p>ぶろっこりーの かれーまよさらだ</p> <p>MILK</p> <p>さかなの らびごととそーす</p> <p>べにいもぱん とうもろこそそのしちゅー</p>	<p>7月13日 (木)</p> <p>もずくのすのもの</p> <p>すーねー</p> <p>MILK</p> <p>さかなてんぶら</p> <p>いかすみじゅうしい</p>	<p>7月14日 (金)</p> <p>だいずとこざかなの こくとうがらめ</p> <p>MILK</p> <p>じゃがいもきんぴら</p> <p>ゆかりごはん</p> <p>たくだんごとへちま のみそしる</p>
<p>7月17日 (月)</p> <p>海の日</p> 	<p>7月18日 (火)</p> <p>くだもの</p> <p>《ひやしちゅうか》</p> <p>・めん ・すーぷ ・ぐざい</p> <p>MILK</p> <p>べにいもかきあげ</p>	<p>7月19日 (水)</p> <p>くだもの</p> <p>さけときのこの たまごやき</p> <p>MILK</p> <p>くふあじゅうしい</p> <p>じゃがいもと ひじきのうまに</p>	<p>7月20日 (木)</p> <p>しゃーべつと</p> <p>《まぐろかつかれー》</p> <p>・むぎごはん ・まぐろかつ ・かれー</p> <p>MILK</p> <p>にんじんとつなのさらだ</p>	<p>7月21日 (金)</p> <p>なつやすみ♪</p> 

かつ けんさんびんしょうれいげっかん  
 7月は『県産品奨励月間』

きゅうしょくに  
 どうしょうするよ!!

