

令和元年 5月の予定献立表



宜野湾学校給食センター
TEL 098-898-4541

※ 宜野湾学校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、卵、落花生)を表示しています。

日 曜日	行事 欠食等	こ ん だ て ★毎日牛乳がつかます	主な材料と体内での働き			調味料
			(あか) おもに体をつくる ものになる食品	(きいろ) おもにエネルギーの ものになる食品	(みどり) おもに体の調子を 整えるものになる食品	
7	火	たけのこごはん やきそば きんぴら かしわもち	うすあげ、とり肉、かまぼこ さば	米、麦、大豆油 たまご、三温糖 かしのり	たけのこ、干しだいごん、人参、しいたけ、ねぎ 小松菜、キャベツ、赤パプリカ、もやし	しょうゆ しょうゆ、酢
8	水	ごはん とんじり ソーヤのツナあえ ちくわのマヨネーズやま あけパン	豚肉、油揚げ、みそ シーチキン ちくわ、糸けすり	米 大豆油 三温糖 マヨネーズ	大根、こんにゃく、ねぎ、人参、しいたけ ごぼう、生姜 にがり、もやし、人参、シークアサー	煮干しだし しょうゆ、酢
9	木	マカロニクリームに コーンサラダ	きなこと とり肉、無添加わか、★チーズ ★加工乳 わかめ	★給食パン、大豆油 粉アーモンド、黒糖、三温糖 マカロニ、じゃが芋、小麦粉 ★バター 三温糖、オリーブ油	玉ねぎ、人参、アスパラ ゴウ、白菜、きゅうり、赤パプリカ	チキンガラスープ しょうゆ、酢
10	金	志真志小 宜野湾小 ごはん につけ キャベツのたまごあえ なごころ チキンカレー	豚肉、厚揚げ、こんにゃく、ちくわ 納豆	米 三温糖、大豆油	大根、人参、こんにゃく、さやいんげん キャベツ、人参、きゅうり	しょうゆ しょうゆ、酢
13	月	ごはん チキンカレー マカロニクリームに ゆでたまご	とり肉 無添加わか、 ★卵	米 じゃが芋、小麦粉、★バター、大豆油 粉アーモンド、オリーブ油、三温糖	玉ねぎ、人参、セロリ、かぼちゃ、グリーンズ トマト キャベツ、人参、ブロッコリー、かぼちゃ	ポークガラスープ カレールウ、ウスターソース しょうゆ、酢
14	火	ごはん マーボーとうふ ハンバーグ すたもの スライスシューニー あけとうふのあんかけ チキンカレー あじつぎもすく	とうふ、豚肉、大豆、みそ 赤だしみそ 豚肉、こんにゃく、チキアキ とうふ 豚肉、うすあげ あじつぎもすく	米 大豆油 三温糖、かたくり粉 大豆油	玉ねぎ、人参、しいたけ にら、たけのこ きゅうり、人参 清見オレンジ	トウバンジャン ポークガラスープ しょうゆ、テンメンジャン しょうゆ、酢
15	水	ごはん とうふのみそしる こもくに つくろいあかからりかけ すたもの わふうスパゲティ	とうふ、油揚げ、みそ 大豆、ちくわ、こんにゃく 糸けすりのり、大豆 とり肉、チキアキ、のり	米 じゃが芋 三温糖、大豆油 たまご、三温糖、アスパラ	玉ねぎ、人参、しいたけ にら、たけのこ きゅうり、人参 清見オレンジ	トウバンジャン ポークガラスープ しょうゆ、テンメンジャン しょうゆ、酢
16	木	宜野湾小幼稚 ごはん とうふのみそしる こもくに つくろいあかからりかけ すたもの わふうスパゲティ	とうふ、油揚げ、みそ 大豆、ちくわ、こんにゃく 糸けすりのり、大豆 とり肉、チキアキ、のり	米 じゃが芋 三温糖、大豆油 たまご、三温糖、アスパラ	玉ねぎ、人参、しいたけ にら、たけのこ きゅうり、人参 清見オレンジ	トウバンジャン ポークガラスープ しょうゆ、テンメンジャン しょうゆ、酢
17	金	しいら委揚 給食 しいら （志真志小6年・宜野湾小6年） もすくどん（ごはん） もすくどん（もすくあん）	しいら もすく、豚肉	小麦粉、大豆油、三温糖 米 三温糖、かたくり粉、大豆油	シークアサー、アスパラ、トマト かぼちゃ 人参、玉ねぎ、黄パプリカ、ピーマン、ゴウ 赤パプリカ	しょうゆ、酢 しょうゆ、トウバンジャン、 ポークガラスープ
20	月	宜野湾中 うらなみそしる くだもの ごはん ちゅうかコーンスープ はっほうさい ナムル	うらな、みそ、とうふ、みそ ごぼう、とうふ、みそ しいら ごぼう、とうふ、みそ しいら ごぼう、とうふ、みそ しいら	米 かたくり粉 大豆油、三温糖、かたくり粉、大豆油 大豆油、三温糖、ごま	人参、大根、もやし、ごまっな パイ ゴウ、ねぎ 白菜、人参、たけのこ、しいたけ、ヤングコーン 小松菜、もやし、きゅうり、人参、黄パプリカ	しょうゆ しょうゆ しょうゆ、酢 しょうゆ、酢
21	火	ごはん うらなみそしる くだもの ごはん ちゅうかコーンスープ はっほうさい ナムル	うらな、みそ、とうふ、みそ ごぼう、とうふ、みそ しいら ごぼう、とうふ、みそ しいら ごぼう、とうふ、みそ しいら	米 かたくり粉 大豆油、三温糖、かたくり粉、大豆油 大豆油、三温糖、ごま	人参、大根、もやし、ごまっな パイ ゴウ、ねぎ 白菜、人参、たけのこ、しいたけ、ヤングコーン 小松菜、もやし、きゅうり、人参、黄パプリカ	しょうゆ しょうゆ しょうゆ、酢 しょうゆ、酢
22	水	ごはん うらなみそしる くだもの ごはん ちゅうかコーンスープ はっほうさい ナムル	うらな、みそ、とうふ、みそ ごぼう、とうふ、みそ しいら ごぼう、とうふ、みそ しいら ごぼう、とうふ、みそ しいら	米 かたくり粉 大豆油、三温糖、かたくり粉、大豆油 大豆油、三温糖、ごま	人参、大根、もやし、ごまっな パイ ゴウ、ねぎ 白菜、人参、たけのこ、しいたけ、ヤングコーン 小松菜、もやし、きゅうり、人参、黄パプリカ	しょうゆ しょうゆ しょうゆ、酢 しょうゆ、酢
23	木	ごはん うらなみそしる くだもの ごはん ちゅうかコーンスープ はっほうさい ナムル	うらな、みそ、とうふ、みそ ごぼう、とうふ、みそ しいら ごぼう、とうふ、みそ しいら ごぼう、とうふ、みそ しいら	米 かたくり粉 大豆油、三温糖、かたくり粉、大豆油 大豆油、三温糖、ごま	人参、大根、もやし、ごまっな パイ ゴウ、ねぎ 白菜、人参、たけのこ、しいたけ、ヤングコーン 小松菜、もやし、きゅうり、人参、黄パプリカ	しょうゆ しょうゆ しょうゆ、酢 しょうゆ、酢
24	金	ごはん うらなみそしる くだもの ごはん ちゅうかコーンスープ はっほうさい ナムル	うらな、みそ、とうふ、みそ ごぼう、とうふ、みそ しいら ごぼう、とうふ、みそ しいら ごぼう、とうふ、みそ しいら	米 かたくり粉 大豆油、三温糖、かたくり粉、大豆油 大豆油、三温糖、ごま	人参、大根、もやし、ごまっな パイ ゴウ、ねぎ 白菜、人参、たけのこ、しいたけ、ヤングコーン 小松菜、もやし、きゅうり、人参、黄パプリカ	しょうゆ しょうゆ しょうゆ、酢 しょうゆ、酢
27	月	志真志小 宜野湾小6年 ごはん たいピーエソ あつあけの材料-しいたけ きゅうりのちゅうかあえ	豚肉、★加工乳 豚肉、厚揚げ わかめ	米 はるさめ、大豆油 大豆油、三温糖、かたくり粉、三温糖 大豆油、三温糖	白菜、玉ねぎ、人参、しいたけ、絹さや、生姜 玉ねぎ、人参、ごまっな、たけのこ、きくらげ きゅうり、キャベツ、もやし、にら、人参	ポークガラスープ しょうゆ しょうゆ しょうゆ、酢
28	火	ごはん たいピーエソ あつあけの材料-しいたけ きゅうりのちゅうかあえ	豚肉、★加工乳 豚肉、厚揚げ わかめ	米 はるさめ、大豆油 大豆油、三温糖、かたくり粉、三温糖 大豆油、三温糖	白菜、玉ねぎ、人参、しいたけ、絹さや、生姜 玉ねぎ、人参、ごまっな、たけのこ、きくらげ きゅうり、キャベツ、もやし、にら、人参	ポークガラスープ しょうゆ しょうゆ しょうゆ、酢
29	水	ごはん たいピーエソ あつあけの材料-しいたけ きゅうりのちゅうかあえ	豚肉、★加工乳 豚肉、厚揚げ わかめ	米 はるさめ、大豆油 大豆油、三温糖、かたくり粉、三温糖 大豆油、三温糖	白菜、玉ねぎ、人参、しいたけ、絹さや、生姜 玉ねぎ、人参、ごまっな、たけのこ、きくらげ きゅうり、キャベツ、もやし、にら、人参	ポークガラスープ しょうゆ しょうゆ しょうゆ、酢
30	木	志真志小6年 ごはん たいピーエソ あつあけの材料-しいたけ きゅうりのちゅうかあえ	豚肉、★加工乳 豚肉、厚揚げ わかめ	米 はるさめ、大豆油 大豆油、三温糖、かたくり粉、三温糖 大豆油、三温糖	白菜、玉ねぎ、人参、しいたけ、絹さや、生姜 玉ねぎ、人参、ごまっな、たけのこ、きくらげ きゅうり、キャベツ、もやし、にら、人参	ポークガラスープ しょうゆ しょうゆ しょうゆ、酢
31	金	ごはん たいピーエソ あつあけの材料-しいたけ きゅうりのちゅうかあえ	豚肉、★加工乳 豚肉、厚揚げ わかめ	米 はるさめ、大豆油 大豆油、三温糖、かたくり粉、三温糖 大豆油、三温糖	白菜、玉ねぎ、人参、しいたけ、絹さや、生姜 玉ねぎ、人参、ごまっな、たけのこ、きくらげ きゅうり、キャベツ、もやし、にら、人参	ポークガラスープ しょうゆ しょうゆ 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「学校給食調味料一覧表」をご覧ください。
★海産物には、エビ、カニ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下さい。
★予定献立表、学校給食調味料一覧表、給食日より等は、毎月宜野湾市学校給食センターのホームページに掲載しています。

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	650 kcl	27.0 g
中学校	830 kcl	34.0 g	23.0 g

学校給食調味料等一覧表

【5月】

宜野湾学校給食センター TEL: 098-898-4541

調味料等	アレルゲン	調味料等	アレルゲン
しょうゆ	大豆・小麦	給食パン	小麦・乳・大豆
酢	小麦	無添加ポーク	豚肉・鶏肉
みそ	大豆	無添加ハム	豚肉・鶏肉・大豆
赤だしみそ	大豆・さば・鶏肉	無添加ベーコン	豚肉・大豆
ウスターソース	大豆・りんご	無添加ウインナー	豚肉・大豆
デミグラスソース	小麦・鶏肉	白菜キムチ	小麦・大豆・りんご・さば
カレールウ	小麦・大豆・鶏肉・牛肉	ピザソース	大豆・りんご
ホワイトルウ	小麦・乳・大豆・鶏肉・牛肉	麩	小麦
ドライカレー	乳・牛肉・大豆・豚肉・りんご	ジェノバペースト	乳
チキンガラスープ	鶏肉	10種ミックス	小麦・大豆
ポークガラスープ	豚肉・鶏肉・りんご	パン粉	小麦・大豆
マヨネーズ	卵・大豆・りんご	沖縄そば・スパゲティ・マカロニ・うどん・ラーメン・やきそば・ワンタンの皮	小麦
ノンエッグマヨネーズ	大豆・りんご		
大豆油	大豆	かまぼこ・ちくわ・なると	大豆
ごま油	大豆・ごま	トマトソース	大豆
タルタルソース	卵・小麦・大豆	タンカンドレッシング	小麦・大豆・ゼラチン
ピーナツバター	落花生・大豆	カラフルボール・白玉だんご	大豆
テンメンジャン	小麦・大豆・ごま	ワンタン	小麦・大豆・豚肉・ごま
トウバンジャン	小麦・大豆	シーチキン	大豆
コチジャン	大豆	リンゴピューレ	りんご
ハヤシルウ	小麦・大豆・牛肉	ポークビーンズ	小麦・大豆・豚肉
トウチジャン	小麦・大豆・鶏肉	とんかつソース	りんご
ぎょうざ	小麦・大豆・ごま、豚肉	煮干しだし	さば
うずらの卵	卵	豆腐・油揚げ・高野豆腐・納豆	大豆
チーズ・バター生クリーム 脱脂粉乳・チーズパウダー ヨーグルト	乳	豆乳・調整豆乳・厚揚げ・きなこ	
		コロケ	小麦、大豆、豚肉
がんもどき	大豆・ごま	あじつきもずく	小麦・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。

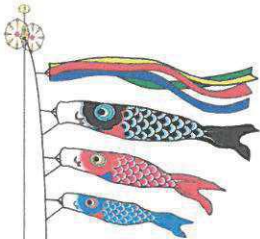


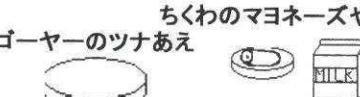



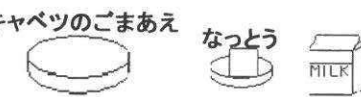
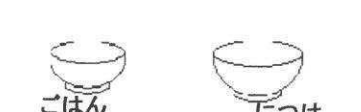


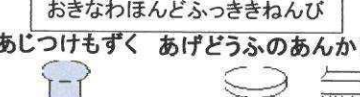

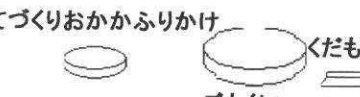



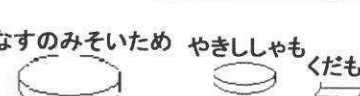


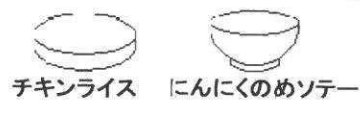
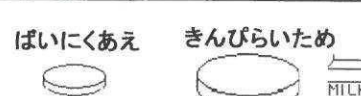

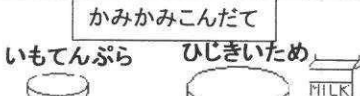

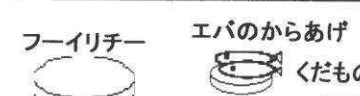

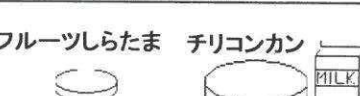

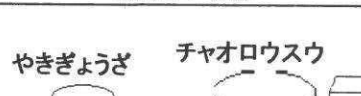
（推奨20品目：あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・ゼラチン
大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・カシューナッツ・ごま）

給食センターで対応できないアレルゲンについては、
予定献立表及び本調味料表においてご家庭で確認ください。

令和元年
きゅうしよくはい
 5月の給食配せん図

ちょうしよく た
 ★朝食をしっかり食べよう★

ぎのわんがっこうきゅうしよく
 宜野湾学校給食センター

	5月7日 (火) こどもの日こんだて かしわもち こまつなのあえもの  たけのこごはん やきさば 	5月8日 (水) ちくわのマヨネーズやき ゴーヤーのツナあえ  ごはん とんじる 	5月9日 (木) コーンサラダ  あげパン マカロニクリームに 	5月10日 (金) キャベツのごまあえ なっとう  ごはん につけ 
	5月13日 (月)	5月14日 (火) くだもの パンサンスー  ごはん マーボー豆腐 	5月15日 (水) おきなわほんどふつきねんび あじつけもずく あげ豆腐のあんかけ  クファージューシー デークニイリチー 	5月16日 (木) てづくりおかかふりかけ  ごぼん とうふのみそ汁 
5月20日 (月)	5月21日 (火) ナムル はっぼうさい  ごはん ちゅうかコーンスープ 	5月22日 (水) なすのみそいため やきししゃも  ごはん うおそうめんじる 	5月23日 (木) コロッケ  チキンライス にんにくのめソテー 	5月24日 (金) ばいにくあえ きんぴらいため  ごはん なめこじる 
5月27日 (月)	5月28日 (火) かみかみこんだて いもてんぷら ひじきいため  むぎごはん わかたけじる 	5月29日 (水) フーイリチー エバのからあげ  ごはん とうがんのすましじる 	5月30日 (木) フルーツしらたま チリコンカン  コッペパン むぎとやさいのスープ 	5月31日 (金) やきぎょうざ チャオロウスウ  ごはん ワンタンスープ 