

令和元年 9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・生徒へ行なうものです。

※ 食品衛生法に基づくアレルギ対象義務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	
2月	欠食等	セルフレース(ごはん) とうがんとん(やきもの)	なっとう、豚肉、みそ、糸けすり 油揚げ	米 三温糖、大豆油	ねぎ	
3火		パンサンスー くだもの カレーうどん	豚肉、なたこ、油揚げ	うどん、三温糖、大豆油	きゅうり、人参、 グレープフルーツ	しょうゆ、ホークガラスープ
4水	長田小4年	とうがんとん(ごはん) ちくわのいそあげ くだもの	豚肉、厚あげ ちくわ、豆乳、青のり粉	三温糖、大豆油 小麦粉、大豆油	人参、キャベツ、玉ねぎ、 きくらげ、小松菜	しょうゆ、ホークガラスープ
5木		アーサ(ごはん) アールスメーク(ごはん) きびなごのカレーあげ	アーサ、とうふ 豚肉、かまぼこ、うすあげ きびなご	米 大豆油 小麦粉、大豆油	冬瓜、生姜 大根、人参、からし菜、しいたけ	しょうゆ
6金	トーカチ	くろまいごはん なにかみじる クーフイリチー	豚なかみ、ぶたにく	米、くろまい	こんにゃく、しいたけ、ねぎ、 生姜	しょうゆ、ホークガラスープ
9月		ウサチ ごはん にうけ	豚肉、厚あげ、こんぶ、ちくわ	三温糖 米 三温糖、大豆油	きゅうり、人参、 いんげん	しょうゆ、酢
10火		きゅうりのゆかりあん てつくり(乳 ×) ココアあげパン	チリメン、糸けすり、のり、大豆	三温糖、こめ、三温糖 ★給食パン、大豆油、三温糖、 黒糖、アーモンド	きゅうり、キャベツ、 人参、赤しそ	しょうゆ、酢
11水		オムライス(チキンライス) オムライスシート(卵 ×) クチャップ ラタトゥイユ	とり肉 ★オムライスシート	米、麦、大豆油	人参、玉ねぎ、マッシュルーム、 コーン、あお豆、黄パプリカ	チキンガラスープ
12木		パッションフルーツゼリー ちゅうか(ごはん) ちゅうか(いため)	ぎゅうにく、豚肉、なたこ	三温糖、大豆油、 ごま、大豆油	人参、玉ねぎ、 たけのこ、ヤングコーン、 しいたけ	しょうゆ
13金	じゅうごや 十五夜	おつきみだんご おつきみだんご	豚肉、うすあげ	米 三温糖、かたくり粉、 大豆油、こま、 ごま、ごま油	人参、玉ねぎ、 長ねぎ、こほう、 人参、こんにゃく、 たけのこ	しょうゆ、 しょうゆ
17火		チキンカレー(乳 ○) まつくりぶくじんづけ	とり肉	米 じゃが芋、小麦粉、 ★無塩バター、 大豆油	玉ねぎ、人参、 ピーマン、かぼちゃ	しょうゆ、 しょうゆ
18水		ゆてたまご(卵 ×) ちゅうかピラフ	★卵 豚肉、無添加油、 ちくわ	米、麦、こま、 ごま、ごま油、 大豆油、三温糖	たけのこ、人参、 長ねぎ、あお豆、 しいたけ	しょうゆ、 しょうゆ
19木	しょくひ 食育の日 宜野湾中 宜野湾小6年	チャオロウスウ やきそば もすくそうすい	豚肉 煮あじ もすく、豚肉、 油あげ	かたくり粉、 大豆油 こめ、麦、 大豆油	しいたけ、 たけのこ、 もやし、ピーマン、 玉ねぎ、赤パプリカ	しょうゆ
20金	宜野湾小6年	わかめごはん けんちん汁 もすくまめ くだもの	わかめ とうふ ちくわ、こんぶ、 大豆	米 じゃが芋 三温糖、大豆油、 ごま油	人参、玉ねぎ、 人参、しいたけ、 こんにゃく、しいたけ、 いんげん	しょうゆ
24火	長田小	ごはん とんじる つのはな	豚肉、油揚げ、 みそ おから、豚肉、 ちくわ、油揚げ	米 大豆油 ごま油	大根、こんにゃく、 ねぎ、人参、 しいたけ	しょうゆ
25水	宜野湾小4年	ひじきのつくだに こくとうパン(乳 ×) ホークビーンズ(乳 ○)	ひじき、糸けすり 大豆、豚肉、 ホークビーンズ	こめ、水あめ、 三温糖 ★給食パン、 黒糖	人参、たまねぎ、 赤パプリカ、 黄パプリカ	しょうゆ
26木		しょうゆラーメン なすととうふのいためもの	豚肉、わかめ 豚肉、厚あげ、 みそ	ラーメン、 ごま油 三温糖、かたくり粉、 ごま油、大豆油	人参、玉ねぎ、 人参、たけのこ、 しいたけ	しょうゆ、 しょうゆ
27金		だいすのこくとうからめ もすく(ごはん) もすく(あん)	大豆 もすく、豚肉	三温糖、 黒糖 米 三温糖、かたくり粉、 大豆油	人参、たまねぎ、 赤パプリカ、 黄パプリカ	しょうゆ、 しょうゆ
30月	宜野湾中 3年生 バイキング 献立	グリーンジシ(卵 ○) くだもの 魚のパン粉焼き ブラウニー フルーツのゼリーあえ	豚肉、★卵、 油揚げ たら 卵、豆乳	米 パン粉、大豆油 無塩バター、 グラニュー糖、 小麦粉	しいたけ、 きくらげ、 冬瓜 果物	しょうゆ
30月	志真志小	ドライカレー ヌードルスープ アーモンドマヨネーズ	豚肉、牛肉、 大豆、いんげん豆 とり肉	米 三温糖、大豆油 アーモンド、 ごま油、 レシラング	玉ねぎ、人参、 ピーマン、 マッシュルーム	しょうゆ、 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「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、給食だより等は、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=たんぱく質	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

【9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
カレールー	小麦	ピザソース	大豆・りんご
ホワイトルー	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	ごまドレッシング	小麦、ごま、大豆
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	
		ミルメーク	大豆
ナン	小麦・大豆	オムライスシート	卵・小麦・大豆
ミニウインナー	鶏肉、豚肉	おつきみだんご	大豆、小麦

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

9月の給食配ぜん図

★季節の食べ物について知ろう

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

9月2日 (月)	9月3日 (火)	9月4日 (水)	9月5日 (木)	9月6日 (金)
<p>やきのり なっとうみそ</p> <p>にんじんシリシリア</p> <p>ごはん</p> <p>とうがんじる</p>	<p>グレープフルーツ パンサンスー</p> <p>ごはん</p> <p>マーボー豆腐</p>	<p>バナナ</p> <p>ちくわのいそべあげ</p> <p>カレーうどん</p> <p>とうがんににつけ</p>	<p>きびなごの くだもの カレーあげ</p> <p>ヌンクーグァー</p> <p>ごはん</p> <p>アーサじる</p>	<p>ウサチ</p> <p>クーブイリチー</p> <p>くろまいごはん</p> <p>なかみじる</p>
9月9日 (月)	9月10日 (火)	9月11日 (水)	9月12日 (木)	9月13日 (金)
<p>てづくりふりかけ</p> <p>きゅうりのゆかりあえ</p> <p>ごはん</p> <p>につけ</p>	<p>にんにくのめソテー</p> <p>ココアあげパン</p> <p>キャベツとソーセージの スープに</p>	<p>パッションフルーツゼリー</p> <p>オムライスシート</p> <p>ケチャップ</p> <p>チキンライス</p> <p>オムライス</p> <p>ラタトゥイユ</p>	<p>フルーツポンチ</p> <p>ちゅうかどん (ちゅうかいため)</p> <p>ごはん</p> <p>ワンタンスープ</p>	<p>おつきみだんご</p> <p>ごもくきんぴら</p> <p>ごはん</p> <p>さいいものおつきみじる</p>
9月16日 (月)	9月17日 (火)	9月18日 (水)	9月19日 (木)	9月20日 (金)
<p>ふりかえきゅうじつ 振替休日</p>	<p>ゆでたまご</p> <p>ごはん</p> <p>チキンカレー</p> <p>てづくりふくじんづけ</p>	<p>くだもの</p> <p>やきぎょうざ</p> <p>ちゅうかピラフ</p> <p>チャオロウスウ</p>	<p>てづくりチキアギ</p> <p>もずくぞうすい</p> <p>ふイリチー</p>	<p>くだもの</p> <p>ごもくまめ</p> <p>わかめごはん</p> <p>けんちんじる</p>
9月23日 (月)	9月24日 (火)	9月25日 (水)	9月26日 (木)	9月27日 (金)
<p>しゅうぶん ひ 秋分の日</p> 	<p>ひじきのつくだに</p> <p>うのはな</p> <p>ごはん</p> <p>とんじる</p>	<p>くだもの</p> <p>ブロッコリーサラダ</p> <p>ことうパン</p> <p>ポークビーンズ</p>	<p>だいずの ことうがらめ</p> <p>なすととうふの いためもの</p> <p>しょうゆラーメンじる</p>	<p>くだもの</p> <p>もずくどんのぐ ごはん</p> <p>もずくどん</p> <p>クーリジシ</p>
9月30日 (月)	<p>おきなわ 沖縄の美味しいみかん</p> <p>あき しゆん 秋は、旬のくだものや野菜などが多く出回ります。おきなわ けん さん 沖縄県産のみかんも次々にスーパーの店頭に並びます。おいしい けんさん 味</p> <p>わってみましょう♪</p>       <p>カーブチー おおべに クガニー オートー あまサン タンカン</p>			
<p>アーモンドサラダ</p> <p>ドライカレーのぐ</p> <p>ごはん</p> <p>ドライカレー</p> <p>ヌードルスープ</p>				