

令和元年 6月の予定献立表

※ はごろも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・生徒へ行くものです。
※ 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 もとになる食品	(きいろ) おもにエネルギーの もとになる食品		(みどり) おもに体の調子を 整えるもとになる食品
3月	★歯と口の健康週間 ★カミカミこんだて	はつがけんまいごはん シラスのトマトソース あつあげのねぎしょうゆかけ ごぼうサラダ	ぶたにく、かまぼこ、かつお節 あつあげ	こめ、けんまい さとう、でん粉、なたね油 アーモンド、さとう、ゴマドレッシング	こんにやく、とうがん、しいたけ、しょうが ながねぎ、しょうが ごぼう、きゅうり、にんじん、コーン	しょうゆ しょうゆ
4火	★カミカミこんだて	うめごはん 魚子めん汁(○) あつあげのアーサーあんかけ れんごんのきんぴら アーモンドカル むぎごはん	★たまご、魚子めん、あさり、かつお節 アーサー、あつあげ、かつお節 ぶたにく、ちくわ	こめ さとう、でん粉 さとう、ごま、ごま油、なたね油	うめ ながねぎ、ごまつな、オクラ にんじん、シラス、しょうが れんこん、だいごん、にんじん、こんにやく 赤ピーマン	しょうゆ しょうゆ しょうゆ
5		新たなまねぎのみそ汁 とりにくとじゃがいものにももの 手作りおおかふりかけ	ぶたにく、あぶらあげ、みそ、わかめ、かつお節 とりにく、ちくわ、かつお節 いとけずり、しらすほし、青のり粉	こめ、麦 じゃがいも、さとう、なたね油 アーモンド、ごま、さとう	たまねぎ、しめじ、ごまつな にんじん、こんにやく、いんげん	しょうゆ しょうゆ
6木	★旧暦子どもの日献立 ★中体連前栄養サポート献立	むぎごはん ぐだくさんみそ汁 ぶたにくのしょうがいため ウサチ あまがし	とうふ、みそ、かつお節 ぶたにく、チキアギ、けずりぶし	こめ、麦 なたね油、さとう、でん粉、ごま	とうがん、にんじん、えのきたけ、ねぎ しょうが、にんじん、たまねぎ、キャベツ しいたけ、赤ピーマン、にんにく もやし、だいごん、にんじん、きゅうり	しょうゆ しょうゆ しょうゆ、酢
7金	全中学校欠食	きな粉あげパン(×) あさりのトマトスニブ スクランブルエッグ(○) 真産パイ	きな粉 あさり、ベーコン、とりにく ★たまご、ウインナー	★給食パン、さとう、アーモンド、黒糖 大豆油 じゃがいも、マカロニ、オリーブ油 なたね油、さとう	コーン、にんじん、ほくさい、トマト、にんにく コーン、にんじん、たまねぎ、ピーマン パイ	しょうゆ、チキンブイオン
10月	普天間小欠食 大謝小欠食 ★目によい献立	クーフジュシー チキンカツ ごまつなのごまあえ	コンブ、ぶたにく、かまぼこ、だいず かつお節 チキンカツ	こめ、なたね油 だいずあぶら	しいたけ、にんじん、ねぎ	しょうゆ ポークブイオン
11火		むぎごはん ポークカレー(○) 手づくりふくしんづけ オレンジ	ぶたにく、★スキムミルク こんぶ	こめ、麦 じゃがいも、小麦粉、無塩バター さとう、なたね油 さとう	にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、なす、ピーマン トマト、にんにく だいごん、れんこん、にんじん、しょうが オレンジ	カササギ、チャウ、カレーフレーク リンゴピューレ、チキンブイオン、 酢、しょうゆ
12水		もちきびごはん アーサー とうがんのそばろに いわしのおかか (小学)黒糖パン(×)	アーサー、かまぼこ、かつお節、だし昆布 ぶたにく、あつあげ、かつお節 いわしのおかか煮	こめ、もちきび さとう、でん粉、なたね油	オクラ、えのきたけ、しょうが とうがん、だいごん、にんじん、たまねぎ しいたけ、えだまめ	しょうゆ しょうゆ
13木		(中学)きな粉あげパン(×) ビーンズシチュー ブロッコリーサラダ	きな粉 ぶたにく、レバー、いんげんまめ とりにく、かんでん	★給食パン、さとう、アーモンド、黒糖 大豆油 じゃがいも、小麦粉、乳なしマーガリン なたね油 さとう、フレンチドレッシング コーンクリームドレッシング、クルトン	えだまめ、にんじん、たまねぎ、しめじ ブロッコリー、カリフラワー、赤ピーマン コーン	しょうゆ、ポークブイオン しょうゆ、とんかつソース
14金	普天間中欠食	むぎごはん(セルフおにぎり) かきたま汁(○) せんぎりイリチー あぶらみそ やきのり	★たまご、かつお節、だし昆布 こんぶ、ぶたにく、あぶらあげ ツナ、みそ のり	こめ、麦 でん粉 さとう、なたね油 さとう、ごま、なたね油	ごまつな、えのきたけ、にんじん、ねぎ だいごん、こんにやく、にんじん しょうが	しょうゆ しょうゆ、ポークブイオン
17月	残量調査1日目 (普天間小) (普天間中) はごろも小欠食	かやくごはん あじフライ モーウイのうめあえ	あぶらあげ、とりにく、さつまあげ かつお節 あじフライ いとけずり	こめ、なたね油 だいずあぶら さとう	ごぼう、こんにやく、にんじん、しいたけ ねぎ モーウイ、きゅうり、もやし、うめ	しょうゆ、チキンブイオン
18火	残量調査2日目	むぎごはん マーボーへちま パンパンジニサラダ オレンジ	とうふ、ぶたにく、レバー、だいず 赤だしみそ とりにく、かんでん	こめ、麦 ごま油、でん粉、なたね油 さとう、ごま、パンパンジニドレッシング	へちま、にんじん、たまねぎ、うめ、しいたけ たけのこ、にんにく、しょうが きゅうり、にんじん、だいごん オレンジ	テンメンジャン、 トウバンジャン、ポークブイオン しょうゆ
19水	残量調査3日目 ★食育の日献立	きびごはん とうがんじる エハのからあげ からし菜チャンプルー	とりにく、かつお節 エハ(あじの稚魚) ツナ、とうふ	こめ、もちきび でん粉、大豆油 なたね油	とうがん、にんじん、えのきたけ、ごまつな こんにやく、しょうが からし菜、にんじん、もやし	しょうゆ
20木	残量調査4日目	ななよしはいがパン(×) グラムチャウダー カルシウムトマトオムレツ(×) えだまめサラダ	あさり、ベーコン ★オムレツ ひじき、ツナ	★ななよしはいがパン じゃがいも、小麦粉、乳なしマーガリン 乳なしホワイトルウ、なたね油 ごま、さとう、和風ドレッシング	にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、パセリ セロリ えだまめ、だいごん、コーン、赤ピーマン	チキンブイオン しょうゆ
21金	残量調査5日目 普中1年欠食	あおなごごはん じゃがいものみそ汁 とりのてりやき キャベツのツナサラダ ポロポロジュシー	わかめ、みそ、かつお節 とりにく ツナ ぶたにく、あぶらあげ、みそ、かつお節	こめ、さとう じゃがいも さとう ごま、さとう、ゴマドレッシング	京菜、大根葉、広島菜 にんじん、ごまつな、えのきたけ、こんにやく しょうが キャベツ、だいごん、もやし、赤ピーマン にんじん、だいごん、たまねぎ、しいたけ	しょうゆ、みそ、チキンエキス
24月	★いれいの日献立	ゴーンヤーチャンプルー(○) ふかし芋	★たまご、とうふ、ツナ	なたね油 さつまいも	ゴーンヤー、にんじん、もやし	しょうゆ
25火		きつねうどん(しる) うどん(めん) なすみそいため 小学:オレンジ、中学:真産パイ	あぶらあげ、なると、かつお節、だし昆布 あつあげ、ぶたにく、ひよこめ 大豆たんぱく、みそ	うどん 大豆油、さとう、でん粉 ごま油、なたね油	ねぎ、小松菜、たまねぎ なす、しょうが、たまねぎ、にんじん、ピーマン たけのこ、しいたけ オレンジ、パイ	しょうゆ トウバンジャン しょうゆ
26水		むぎごはん もずくスープ とりそばうどん(ぐ) ほくさいのツナあえ	もずく、かつお節 とりにく、大豆 ツナ	こめ、麦 はるさめ さとう、なたね油 さとう	だいごん、にんじん、ねぎ、しいたけ、しょうが たまねぎ、たけのこ、にんじん、いんげんしょうが ほくさい、もやし、きゅうり、シークワサー	しょうゆ、チキンブイオン しょうゆ しょうゆ、酢
27木		パッカーハウスパン(×) むぎとやさいのスニブ ハンバーグのきのこソースかけ コールスローサラダ	とりにく、あさり ハンバーグ	★給食パン オリーブ油、麦、じゃがいも さとう、でん粉 フレンチクリームドレッシング ノンエッグマヨネーズ、さとう	とうがん、にんじん、たまねぎ、にんにく しめじ、マッシュルーム キャベツ、きゅうり、にんじん、パイ、コーン	しょうゆ、酢、リンゴピューレ、 マスタードソース デミグラスソース
28金		むぎごはん こんさいのみそじる さばのゆかりやき ひじきいため	あぶらあげ、かつお節、だし昆布、みそ さば ひじき、ぶたにく、だいず、かまぼこ	こめ、麦 ごま油 さとう さとう、なたね油	ごぼう、だいごん、にんじん、ねぎ しそ えだまめ、こんにやく、ニラ、にんじん、もやし	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 栄養基	C=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
	小学	650	27.0 g
中学	830	34.0 g	23.0 g

令和元年度 学校給食調味料・加工品等表示一覧表

宜野湾市立はごろも学校給食センター TEL 897-8560

調味料類	原材料名	加工品類	原材料名
しょうゆ	大豆・小麦	給食パン	小麦・乳・大豆
酢	小麦	中華めん・うどん 沖縄そば・ウーヅ沖縄そば	小麦
チキンブイヨン	鶏肉	パグティ・マカニ・麩	小麦
ポークブイヨン	鶏肉・豚肉	クルトン	小麦
みそ	大豆	豆腐・厚揚げ・豆乳 こうや豆腐・油揚げ	大豆
赤だし	大豆・さば・鶏肉	ミニミニ納豆	大豆・小麦
テンメンジャン	小麦・大豆・ごま	無塩せきウィンナー	豚肉
チャツネ	りんご	無添加ハム	豚肉・大豆・鶏肉
オイスターソース	大豆	無添加ベーコン	豚肉・大豆
トマトソース	大豆	かまぼこ・ちくわ チキアギ・なると	大豆
デミグラスソース	小麦・牛肉・大豆・豚肉 鶏肉・ゼラチン	ワンタン	小麦・大豆
ウスターソース	大豆・りんご	チキンカツ	小麦・大豆・鶏肉
とんかつソース	りんご	いわしのおかか	小麦・大豆
りんごピューレ	りんご	あじフライ	小麦
カレールウ	小麦・大豆・鶏肉・牛肉	カルシウムトマトオムレツ	卵・大豆・鶏肉
ハヤシルウ	小麦・大豆・牛肉	国産鶏肉豚肉ハンバーグ	大豆・鶏肉・豚肉
ホワイトルウ	小麦・乳・大豆・鶏肉・牛肉		
乳なしホワイトウ	小麦・豚肉		
生クリーム	乳・大豆		
バター	乳		
乳なしマーガリン	大豆		
和風ドレッシング	小麦、大豆、りんご		
ごま油	ごま		
ごまドレッシング	小麦、ごま、大豆		
バンバンジードレッシング	小麦、ごま、ゼラチン 大豆、鶏肉、豚肉		
無塩バター・ヨーグルト チーズ	乳		

※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：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）

※この一覧表は、給食予定献立で使用する調味料・加工品等について、上記の7品目、及び推奨20品目を含む 合計27品目のアレルギーを記載しています。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）

令和元年

きゅうしよくはい ず

6月の給食配せん図

★6月は食育月間です。よくかんでいただきます★

はごろも学校給食センター

6月 3日 (月)	6月 4日 (火)	6月 5日 (水)	6月 6日 (木)	6月 7日 (金)
<p>かみかみこんだて</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>あこうだいのねぎしょうゆかけ</p> <p>はつがけんまいごはん</p> <p>シカムドウチ</p>	<p>かみかみこんだて</p> <p>アーモンドカル</p> <p>れんこん</p> <p>きんぴら</p> <p>もつあげのアーサあんかけ</p> <p>うめごはん</p> <p>さかなそうめんじる</p>	<p>とりにくとじゃがいものにも</p> <p>てづくりふりかけ</p> <p>むぎごはん</p> <p>新たまねぎのみそじる</p>	<p>中体連前えいようサポートこんだて</p> <p>旧暦子どもの日こんだて</p> <p>あまがし</p> <p>ぶたにくのしょうがいため</p> <p>ウサチ</p> <p>むぎごはん</p> <p>ぐだくさんみそじる</p>	<p>パイ</p> <p>スクランブルエッグ</p> <p>きなこあげパン</p> <p>あさりのトマトスープ</p>
6月 10日 (月)	6月 11日 (火)	6月 12日 (水)	6月 13日 (木)	6月 14日 (金)
<p>目に良いこんだて</p> <p>チキンカツ</p> <p>クープジュシー</p> <p>こまつなのごまあえ</p>	<p>オレンジ</p> <p>てづくりふくしんづけ</p> <p>むぎごはん</p> <p>ポークカレー</p>	<p>とうがんのそばろに</p> <p>いわしのおかか</p> <p>もちきびごはん</p> <p>アーサじる</p>	<p>ブロッコリーサラダ</p> <p>小こくとうパン</p> <p>ピーンズシチュー</p> <p>中きなこあげパン</p>	<p>セルフおにぎり</p> <p>やきのり</p> <p>せんぎりイリチー</p> <p>あぶらみそ</p> <p>むぎごはん</p> <p>かきたまじる</p>
6月 17日 (月)	6月 18日 (火)	6月 19日 (水)	6月 20日 (木)	6月 21日 (金)
<p>モーウイのうめあえ</p> <p>かやくごはん</p> <p>アジフライ</p>	<p>オレンジ</p> <p>パンパンジーサラダ</p> <p>もちきびごはん</p> <p>まーぼーへちま</p>	<p>食育の日こんだて</p> <p>からしなチャンプルー</p> <p>エバのからあげ</p> <p>むぎごはん</p> <p>とうがんに</p>	<p>カルシウム</p> <p>トマトオムレツ</p> <p>えだまめサラダ</p> <p>なかよはいはがパン</p> <p>クラムチャウダー</p>	<p>キャベツのツナサラダ</p> <p>とりのてりやき</p> <p>あおなごはん</p> <p>じゃがいものみそじる</p>
6月 24日 (月)	6月 25日 (火)	6月 26日 (水)	6月 27日 (木)	6月 28日 (金)
<p>いれいの日こんだて</p> <p>ふかしいも</p> <p>ぼろぼろジュシー</p> <p>ゴーヤーチャンプルー</p>	<p>うどん</p> <p>小 オレンジ</p> <p>中 パイン</p> <p>きつねうどん (しる)</p> <p>なすみそいため</p>	<p>はくさいのツナあえ</p> <p>とりそぼろどん</p> <p>もずくスープ</p>	<p>ハンバーグのきのこソースかけ</p> <p>コールスロー</p> <p>サラダ</p> <p>パッカーハウスパン</p> <p>むぎとやさいのスープ</p>	<p>さばのゆかりやき</p> <p>ひじきいため</p> <p>むぎごはん</p> <p>こんさいのみそじる</p>