

令和元年 5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・生徒へ行きます。

※ 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働き				調味料
		こ ん だ て	(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	
7	端午の節句(5/5)	★毎日牛乳がつきます たけのご飯	とりにく、あぶらあげ、花かつお	米、むぎ、ごま、こめ油	たけのこ、にんじん、たまねぎ、あおまめ、しいたけ	シマース、酒、みりん、しょうゆ
火		かきたま汁 卵○	★たまご、花かつお、だし昆布		とうがん、さんとうさい、えのき	シマース、うすくちしょうゆ
		魚の南蛮漬け	まぐろ かつおだし	こむぎこ、サラダ油、三温糖、ごま、でんぶ	にんじん、きゅうり、たまねぎ	本みりん、特濃酢、薄口しょうゆ
		かしわもち		かしわもち		こしょう白、シマース
8	ゴーヤーの日	麦ごはん 大根の梅みそ煮	ぶたにく、厚あげ、みそ、花かつお	米、むぎ 三温糖、こめ油	だいこん、にんじん、エリンギ、こまつな	本みりん、シマース
水		えのきと青菜のお浸し	糸けずり	三温糖	しいたけ、梅肉	しょうゆ
		ゴーヤーとじゃこのたまご焼き	★たまご、とうふ、チリメン、花かつお		えのき、たまねぎ、こまつな、もやし、にんじん	シマース、うすくちしょうゆ
9		きのこのパジルスバゲティ	無添加ベーコン	スバゲティ、オリーブ油	にんにく、しめじ、えのき、にんじん	こしょう白、シマース
木		チキンのトマトソース	とりにく	オリーブ油、三温糖	たまねぎ、こまつな	パジルスバゲティ、パジル粉
		マセドアンサラダ		さつまいも、三温糖、イガフリマゼン	にんにく、しょうが、長ねぎ、ピーマン、トマト	白ワイン、しょうゆ、ケチャップ、チリソース
		バナナ(予定)			キャベツ、きゅうり、赤ピーマン、コーン	こしょう白、シマース
13		ハッケーハウス	★給食パン	こめ油	たまねぎ、まいたけ、しめじ、えのき、たまねぎ	シマース
月		きのこスープ	無添加ベーコン、花かつお		キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン	顆入りマスタード、シマース
		コールスロー	無添加ハム	三温糖、イガフリマゼン		白ワインピネガー
		白身魚フライ	白身魚フライ	サラダ油		
14		清美みかん(予定)			清美みかん	
火		キムチ入り炊き込みご飯	ぶたにく	米、むぎ、こめ油	コーン、にんにく、にんじん、たまねぎ	酒、しょうゆ、シマース
		わかめスープ	花かつお、わかめ、とりにく、鶏レバー	ごま、ごま油	きくらげ、白菜キムチ、しょうが	ポークフィオン
		海鮮チヂミ	えび、あさり、いか、糸けずり	じゃがいも、ごま油、ごま、三温糖	しいたけ、にんにく、たまねぎ、長ねぎ	しょうゆ、シマース
				こむぎこ、でんぶ	たまねぎ、にんじん、にら、にんにく、しょうが	トウバンジャン、しょうゆ、酒
15	本土復帰記念日	なにかみそば	なにかみ、ぶたにく、かまぼこ、花かつお	沖繩そば麺	にんじん、しいたけ、青ネギ、しょうが	シマース、本みりん
水		ウサチ	もずく	三温糖	きゅうり、にんじん、きーウイ	しょうゆ、七味唐辛子、ポークフィオン
		手作り黒糖アガラサー	とうにゅう	強力粉、粉末黒糖、ごま、小麦粉		シマース、特濃酢
16		もちきびごはん	ぎゅうにく	米、もちきび	たまねぎ、にんじん、たけのこ、パパイア	本みりん
木		チンジャオロース		ごま油、こめ油、でんぶ	ピーマン、にんにく	酒、しょうゆ、シマース
		あさりの中華スープ	花かつお、あさり、とうふ、わかめ	でんぶ	にんじん、えのき、しいたけ、コーン	オイスターソース
		紅芋と小魚のアーモンドがらめ	ガエリ	べにいも、サラダ油、ごま、黒糖		チキンフィオン、シマース
				細切りアーモンド、水あめ		しょうゆ
				はちみつ		
17		ごはん		米	しょうが、にんにく、たまねぎ、にんじん	酒、本みりん、しょうゆ
金		もずく丼	もずく、ぶたにく、とりレバー	三温糖、でんぶ、こめ油	ピーマン、あおまめ	
		沖縄風みそ汁	だいず、花かつお		さんとうさい、こまつな、もやし、たまねぎ	
			ぶたにく、とうふ、みそ、花かつお		にんじん、しょうが	
21		手作りちんすこう		ラード、三温糖、こむぎこ		
火		カレーピラフ	とりにく、ひよこまめ	米、むぎ、サラダ油	にんにく、にんじん、たまねぎ、コーン	しょうゆ、こしょう、カレー粉
					ピーマン、パセリ	シマース、ターメリック
		ミネストローネ	無添加ベーコン、だいず	マカロニ、じゃがいも、オリーブ油	にんじん、たまねぎ、だいこん、セロリ	チキンフィオン
					しめじ、にんにく、トマトダイス	こしょう白、シマース、ローリエ
		チキンの照り焼き	とりにく		にんにく、しょうが	ウスターソース、赤ワイン、トマトピューレ
						ケチャップ、チキンフィオン
						酒、本みりん、しょうゆ
22		天草(予定)			天草	
水		ごはん		米	しょうが	こいくちしょうゆ
		あーさしる	花かつお、アーサ、とうふ			シマース、酒
		マーミナーチャンプルー	ぶたにく、あつあげ、糸けずり	こめ油	キャベツ、もやし、からしな、にんじん	こしょう、シマース
					にんにく	しょうゆ
		油みそ	シーチキン、だいず、みそ	三温糖、こめ油	きくらげ、しょうが	酒
		ももかん			もも	
23		あげパン	★脱脂粉乳、きなこ	★給食パン、サラダ油		
木				粉末アーモンド	だいこん、たまねぎ、キャベツ、にんじん	黒こしょう、シマース
		ポトフ	ミニウィンナー	粉末黒糖、三温糖	ブロッコリー	うすくちしょうゆ、チキンフィオン
				じゃがいも、こめ油		酒
		ひじきサラダ	ひじき	ごま、イガフリマゼン、三温糖	にんじん、きゅうり、コーン	特濃酢、シマース、しょうゆ
24		もちきびごはん		米、もちきび		
金		八宝菜	ぶたにく、いか、あさり、★うずらのたまご	三温糖、ごま油、こめ油	にんにく、にんじん、たまねぎ、はくさい	ポークフィオン
				でんぶ	こまつな、きくらげ	オイスターソース、しょうゆ
		パンパンジー	鶏ささみ	ごま、三温糖	キャベツ、にんじん、きゅうり	酒、シマース
				ごま油		特濃酢、こいくちしょうゆ
		カットパイン			パイン	シマース
27		玄米ご飯		米、もち玄米		
月		なめこしる	とうふ、花かつお、みそ	ごま、三温糖、こめ油	なめこ、だいこん、青ネギ	本みりん
		きんぴらこぼろ	ぶたにく		ごぼう、れんこん(いちょう)、にんじん	しょうゆ、シマース、特濃酢
					こんにゃく	
		魚の野菜あんかけ	ほき、花かつお	小麦粉、でんぶ、サラダ油	にんじん、ピーマン、もやし、青ネギ	シマース、本みりん
						しょうゆ、酒、こしょう黒
28		ごはん		米	たまねぎ、だいこん、にんじん、こまつな	本みりん
火		鶏そぼろ丼	とりにく、鶏レバー、だいず	ごま油	にら、にんにく、しょうが	しょうゆ、シマース
			かつおだし	でんぶ		
		さつまいものみそ汁	花かつお、みそ	さつまいも	だいこん、にんじん、しめじ、さんとうさい	
		ずんだもち	白大豆ペースト、青大豆ペースト、あお豆	白玉団子、粉末アーモンド、グラニュー糖		シマース
29		妻ごはん		米、むぎ	たまねぎ、にら、もやし、にんじん	オイスターソース
水		レバニラ炒め	豚レバー、ぶたにく	こめ油、でんぶ	にんにく	シマース、しょうゆ
		すまし汁	とうふ、花かつお		しめじ、青ネギ、にんじん	シマース
			こんぶ			しょうゆ
		ちくわの磯辺あげ	ちくわ、青のり粉	小麦粉、イガフリマゼン、サラダ油		ベーキングパウダー
						シマース
30		オレンジ(予定)			オレンジ	
木		アーサと豚のクガニご飯	ぶたにく、あぶらあげ	こめ、むぎ、こめ油	にんじん、たまねぎ	うすくちしょうゆ
			アーサ、花かつお			シマース、本みりん
		へちまのみそ汁	とうふ、ぶたにく、みそ、花かつお		へちま、たまねぎ、青ネギ	ターメリックパウダー
		ドールワカシー	ぶたにく、かまぼこ、かつおだし	田芋、こめ油	ずいき、しいたけ	シマース、酒
31		ごはん		米		
金		タコライス	ぎゅうにく、ぶたにく、だいず	三温糖	にんじん、たまねぎ、ピーマン、にんにく	こしょう、シマース、チリパウダー
				こめ油	トマトダイス、きくらげ、セロリ	しょうゆ、ウスターソース、トマトソース
		キャベツ			キャベツ	チリソース、デミグラスソース
		チーズ	★シュレッドチーズ			
		コーンスープ	とりにく、花かつお	でんぶ	にんじん、コーン、たまねぎ、パセリ	こしょう、シマース、チキンフィオン
		びわ(予定)			びわ	

☆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	小学校	C=エネルギー 650 kcal	P=タンパク質 27.0 g	F=脂質 18.0 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
エッグフリーマヨネーズ	大豆、りんご	沖縄そば	小麦、大豆
テンメンジャン	小麦、大豆、ごま	うどん	小麦
コチュジャン	大豆	スパゲティ	小麦
オイスターソース	大豆、小麦、かきエキス	サラspa	小麦
ハヤシルウ	小麦、大豆、牛肉	マカロニ	小麦
無塩バター	乳	油揚げ	大豆
カレールウ	小麦、牛肉、鶏肉、大豆	麩	小麦
ホワイトルウ	小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉	キムチの素	いか、大豆、りんご
チャツネ	りんご	白菜キムチ	小麦、大豆、さば、りんご
梅肉	りんご	無添加ハム	豚肉、鶏肉
赤ワイン・白ワイン	ゼラチン	無添加ベーコン	豚肉
七味唐辛子	ごま	無添加ウインナー	豚肉
ラー油	ごま	ミニウインナー	鶏肉・豚肉
トマトソース	大豆	ポーク	豚肉
生クリーム	乳		
ごま油	大豆、ごま		
チキンブイヨン	鶏肉	白身魚フライ	小麦 大豆
ラード	豚肉、大豆	シュレッドチーズ	乳
サルサソース	大豆		
サルサポモドーロ	大豆、鶏肉		
ピザソース	大豆		
赤みそ・白みそ・米みそ	大豆、大麦		
きなこ 豆乳	大豆		
白玉団子	大豆		
海藻サラダ	えび かに		
ポークブイヨン	鶏肉 豚肉		
赤だし	大豆 さば 鶏肉		
バジルソテーソース	大豆 小麦		
		かしわもち	アレルゲン無
		ちくわ・白かまぼこ・なると	アレルゲン無
		ちきあぎ・すり身	
		豆板醤/白ワインビネガ-/ウ-ジハ ウダ-/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/パプ リカパウダー-	無

※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)

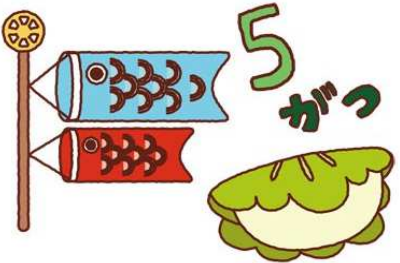

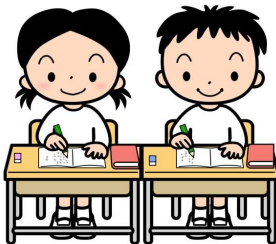
※この一覧表は今月の予定献立で使用する調味料等について、上記の7品目及び推奨20品目を含み、合計27品目のアレルゲンを記載しています。
(推奨20品目:あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご)

◎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ください。

令和元年

5月の給食配ぜん図

大山給食センター

	5月7日 (火)	5月8日 (水)	5月9日 (木)	5月10日 (木)
 <p>5がっ</p>	<p>かしわもち</p> <p>さかなの なんばんづけ</p> <p>たけのこごはん</p> <p>かきたまじる</p> <p>薬は、 たべ られ ませ</p>	<p>えのきとおおなの おひたし</p> <p>むぎごはん</p> <p>ごーやーとじゃこの たまごやき</p> <p>だいこんのうめみそに</p>	<p>くだもの</p> <p>きのこのばじる すばげてい</p> <p>ませどあんさらだ</p> <p>ちきんの とまとそーすけかけ</p>	 <p>遠足</p>
5月13日 (月)	5月14日 (火)	5月15日 (水)	5月16日 (木)	5月17日 (金)
<p>くだもの</p> <p>しろみざかな ふらい</p> <p>こーるすろー</p> <p>ぱっか はうすぱん</p> <p>きのこすーぷ</p>	<p>かいせんちぢみ</p> <p>きむちいり たきこみごはん</p> <p>わかめすーぷ</p>	<p>なかみそば</p> <p>てづくりこくとう あがらさー</p> <p>うざち</p>	<p>ちんじゃおろーす</p> <p>もちきびごはん</p> <p>べにいもとこざかなの あーもんどがらめ</p> <p>あさりの ちゅうかすーぷ</p>	<p>もずくどん</p> <p>ごはん</p> <p>ちんすこう</p> <p>おきなわふう みそしる</p>
5月20日 (月)	5月21日 (火)	5月22日 (水)	5月23日 (木)	5月24日 (金)
 <p>きゅうじつ ふりかえ休日</p>	<p>くだもの</p> <p>ちきんのてりやき</p> <p>かれーぴらふ</p> <p>みねすとろーね</p>	<p>まーみな ちゃんぷるー</p> <p>ごはん あぶらみそ</p> <p>おうとう</p> <p>あーさじる</p>	<p>ひじきさらだ</p> <p>きなこあげぱん</p> <p>ぽとふ</p>	<p>ばんばんじー</p> <p>もちきびごはん</p> <p>くだもの</p> <p>はっぼうさい</p>
5月27日 (月)	5月28日 (火)	5月29日 (水)	5月30日 (木)	5月31日 (金)
<p>きんぴらごぼう</p> <p>げんまいごはん</p> <p>さかなの やさいあんかけ</p> <p>なめこじる</p>	<p>とりそぼろどん</p> <p>ごはん</p> <p>ずんだもち</p> <p>さつまいもの みそしる</p>	<p>くだもの</p> <p>ればにらいため</p> <p>むぎごはん</p> <p>ちくわの いそべあげ</p> <p>すましじる</p>	<p>どうるわかしー</p> <p>あーさとぶたの くがにごはん</p> <p>へちまのみそしる</p>	<p>たこらいす</p> <p>ごはん みーと ちーず きやべつ</p> <p>くだもの</p> <p>こーんすーぷ</p>