

令和元年 6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、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	
3月	欠食等	★毎日牛乳が付きます				
3月		ごはん スタミナ丼	ぶたにく、花かつお	米 三温糖、こめ油	しょうが、にんじん、たまねぎ、にんにく こまつな、しいたけ、いんげん、こんにやく だいこん、えのき、にんじん、しめじ、青ネ	しょうゆ、本みりん 酒
3月		きのこのみそ汁	花かつお、みそ			
3月		ごぼうサラダ		細切りアーモンド、ごま、三温糖 Egg フリーゼーズ	ごぼう、きゅうり、にんじん	粗入りマスタード しょうゆ、特濃酢 シマース
4月	カミカミ献立	玄米ご飯 冬瓜のすり流し汁	どりにく、花かつお、だし昆布	米、もち玄米 でんぷん	とうがん、にんじん、しいたけ、青ネ しょうが	シマース、しょうゆ 本みりん、酒
4月		ししゃもの磯揚げ	ししゃも、青のり粉	小麦粉、サラダ油 でんぷん		こしょう、シマース シマース 特濃酢
4月		ガミガミ和え	いか	細切りアーモンド、三温糖、ごま油 ごま	にんじん、だいこん、きゅうり	ケチャップ、こしょう、チキンブイオン シマース、バジル粉 パプリカパウダー
5月		オムライス チキンライス	どりにく、だいず	米、むぎ、こめ油	にんじん、たまねぎ、ピーマン、しめじ コーン、にんにく	ケチャップ、こしょう、チキンブイオン シマース、バジル粉 パプリカパウダー
5月		オムライスシード 卵× ミニケチャップ	★オムライスシード			ケチャップ
5月		高野菜スープ	あさり、無添加ウインナー	オリーブ油	にんにく、とうがん、へちま、かぼちゃ にんじん、たまねぎ、青ネ	黒こしょう、シマース ローレル、チキンブイオン
6月		メロン(予定)				
6月		素揚げの豚汁 かぼちゃの味噌汁 しらすおからのコロツケ ひじき炒め	うすあげ、わかめ、みそ、花かつお ぶたにく、厚揚げ、チキアキ だいず、ひじき、花かつお	米、むぎ しらすおからのコロツケ、サラダ油 ごま、こめ油、三温糖	かぼちゃ、たまねぎ、しめじ こんにやく、にんじん、にら	本みりん、しょうゆ
7月	グングウチゲニチ	ごはん イナムドゥチ	ぶたにく、かまぼこ、みそ 花かつお	米	こんにやく、しいたけ	ポークブイオン
7月		アーサのすり身揚げ	すり身、とうふ、しらすほし アーサ	ごま油、ごま でんぷん	ごぼう、たまねぎ	こしょう、シマース
7月		グンボーイリチー あまがし	どりにく、チキアキ、みそ、かつおだし	三温糖、こめ油 あまがし	ごぼう、にんじん、鶏ささぎ	しょうゆ
10月	残量調査	素揚げ たくしやが	ぶたにく、花かつお	米、むぎ じゃがいも、三温糖 こめ油	しょうが、にんにく、にんじん、たまねぎ こまつな、しいたけ、こんにやく	シマース、酒 本みりん、しょうゆ こしょう
10月		きびなごの唐揚げ	きびなご	小麦粉、でんぷん、サラダ油		シマース シマース、特濃酢 しょうゆ
10月		青菜のごまあえ	チリメン	ごま、三温糖	こまつな、ほうれんそう、キャベツ にんじん	シマース、特濃酢 しょうゆ
11月	残量調査	オレンジ(予定) 和風スパゲティ	どりにく、無添加ベーコン、のり	スパゲティ、こめ油、オリーブ油	にんじん、たまねぎ、しめじ、にんにく マッシュルーム	こしょう、シマース しょうゆ、ゆずこしょう
11月		魚のバジル焼き フロッコリーとナッツのサラダ	ほき	パン粉 細切りアーモンド、オリーブ油 三温糖	フロッコリー、にんじん、コーン キャベツ	バジルソース、バジル粉 シマース 白ワインペネガー
12月	残量調査	型抜きチーズ もちまきごはん 麻婆ヘチマ	乳× ★型抜きチーズ 鶏レバー、ぶたにく、だいず、とうふ みそ	米、もちまき こめ油、ごま油、でんぷん	へちま、にんじん、たまねぎ、だいこん しょうが、にんにく、にら、きくらげ	しょうゆ トウバンジャン、テンメンジャン シマース、ポークブイオン 酒
12月		パンサンデー	無添加ハム	はるさめ、ごま、三温糖、ごま油	にんじん、きゅうり、もやし	シマース、しょうゆ 特濃酢 本みりん、しょうゆ
12月		だいがくいも		ぎつまいも、サラダ油、三温糖 でんぷん、ごま		
13月	残量調査	あみパン 乳× 豆の穀物チャウダー	えんどう豆、ひよこ豆、レンズ豆、大豆、あずき とりにく、あさり 無添加ベーコン、白大豆ペースト まぐろ	★給食パン 押し麦、もち麦、玄米、赤米、きび、こめ油 じゃがいも、こむぎこ	にんじん、たまねぎ、セロリ、フロッコリー マッシュルーム、にんにく	シマース、チキンブイオン 白ワイン、カールウ、カレー粉
13月		魚のシークワサーマヨソースかけ	まぐろ	Egg フリーゼーズ	しょうが、シークワサー果汁、たまねぎ にんにく	白ワイン、こしょう、シマース 粗入りマスタード
13月		ひじきとパパイアのツナ和え	ひじき、シーチキン、花かつお	三温糖	パパイア、きゅうり、にんじん、こまつな シイクワサー	こしょう 特濃酢、シマース しょうゆ
14月	残量調査	イカ墨ジュシー	いか、いかすみ、ぶたにく、あぶらあげ 花かつお	米、むぎ、こめ油	たまねぎ、にんじん、青ネ、しめじ	シマース、酒 本みりん、こいくちしょうゆ
14月		チムシンジ	豚レバー、ぶたにく、あぶらあげ みそ、花かつお	じゃがいも、こめ油	たまねぎ、にんじん、こまつな、しょうが にんにく	酒
14月		酢みそ和え ブラム(予定)	シーチキン、みそ	ごま、三温糖	きゅうり、もやし、にんじん ブラム	特濃酢
17月		ごはん キーマカレー	ぎゅうにく、とりにく、鶏レバー、だいず	米 三温糖、こめ油、こむぎこ	にんじん、たまねぎ、ピーマン、かぼちゃ トマトライス、しょうが、にんにく	ウスターソース、チャツネ しょうゆ、酒、カールウ、カレー粉 シマース、チキンブイオン
17月		ゆでたまご モーワイの和え物 卵×	★卵 茶けずり	ごま、三温糖	モーワイ、きゅうり、にんじん	シマース 酢、しょうゆ
18月		バナナ(予定)				
18月		素揚げのシーチキン	ぶたにく、とうふ、みそ、花かつお	米、むぎ 三温糖、こめ油、でんぷん	へちま、しめじ、しいたけ、にんじん、にら こまつな、しょうが	本みりん 酒、本みりん、しょうゆ
18月		魚のしょうがやき	まぐろ	三温糖	しょうが、にんにく	
18月		梅肉和え	茶けずり	三温糖	だいこん、きゅうり、にんじん、梅肉	しょうゆ、特濃酢
19月		ごはん 親子丼 卵○	どりにく、★卵、花かつお	米 三温糖、こめ油	にんじん、たまねぎ、こまつな、にら しいたけ	本みりん しょうゆ シマース 酒
19月		アーサ汁	花かつお、アーサ、とうふ だし昆布		えのき、とうがん、しょうが	
19月		大豆と小魚の黒糖がらめ グレープフルーツ(予定)	カエリ、大豆	細切りアーモンド、黒糖		オリゴ糖
20月		もちまきごはん 卵ステーキ 卵○	どりにく、鶏レバー、とうふ、★たまご	米、もちまき ごま油、ごま、でんぷん、こめ油	にんじん、にら、たけのこ、しいたけ きくらげ	こしょう、シマース 酒、しょうゆ、チキンブイオン
20月		魚の甘酢あんかけ	グルクン	こむぎこ、でんぷん、サラダ油 三温糖	たまねぎ	特濃酢、しょうゆ
20月		回鍋肉	ぶたにく	三温糖、こめ油、ごま油	キャベツ、にんじん、たまねぎ、ピーマン にんにく、しょうが	トウバンジャン 酒、しょうゆ、シマース テンメンジャン、酒
21月	慰霊の日献立	ポロポロじゅーしー	シーチキン、花かつお	米、むぎ、こめ油	たまねぎ、にんじん、カンパネ、こまつな	しょうゆ、シマース
21月		やきいも ゴーヤーチャンプルー 卵○	とうふ、ぶたにく、★卵	やきいも こめ油	にがうり、にんじん、たまねぎ	しょうゆ、こしょう シマース
24月		ごはん パパイアとチキンのトマト煮込み	どりにく	米 三温糖、こめ油	パパイア、にんじん、たまねぎ、きくらげ フロッコリー、トマトライス、トマトピューレ	赤ワイン、ウスターソース しょうゆ、ローレル、チキンブイオン こしょう、シマース
24月		手作りハンバーグ	ぶたにく、ぎゅうにく、とうふ とうにゅう	パン粉、三温糖	たまねぎ、にんにく	ウスターソース、ウスターソース ケチャップ、こしょう、ナツメグ シマース
24月		かぼちゃサラダ	えんどう豆、ひよこ豆、レンズ豆、大豆、あずき	押し麦、もちむぎ、玄米、赤米、きび アーモンド、Egg フリーゼーズ	かぼちゃ、あおまめ、にんじん、赤ピーマン	粗入りマスタード、こしょう シマース、特濃酢
25月		あじさいご飯	どりにく、レッドキドニー	米、むぎ、黒米、べにいも、こめ油	にんじん、たまねぎ、あおまめ、ハンダマ カリカリ梅	酒、本みりん、チキンブイオン しょうゆ、シマース
25月		筑前煮	どりにく、かつおだし	三温糖、こめ油	だいこん、にんじん、ごぼう、たけのこ こんにやく、しいたけ、ねんこ、細サヤ	本みりん しょうゆ、シマース、酒
25月		さばのごまみそたれ	さば、みそ	ごま、三温糖	しょうが	本みりん、酒、しょうゆ シマース、こしょう
26月		カットバイン(予定) シャージャー種 鶏 肉みそ	鶏レバー、とりにく、ぎゅうにく、だいず、みそ	中華めん こめ油、ごま油、三温糖 三温糖、ごま油、ごま	にんにく、しょうが、たまねぎ きゅうり、もやし、にんじん、こまつな	シマース、酒、三温糖、テンメンジャン、しょうゆ シマース、しょうゆ、酢
26月		手作り紅いもごま団子	オムレツ	べにいも、グラニュー糖、もち粉、でんぷん ごま、サラダ油		
27月	6年生 欠食	五穀ごはん 豚汁	ぶたにく、あぶらあげ、花かつお みそ	米、五穀米 さといも、こめ油	だいこん、にんじん、ごぼう、青ネ しょうが、こんにやく	
27月		もずく入り卵焼き 卵○	★たまご、もずく、花かつお、巻		にんじん、キャベツ、にら、しょうが	シマース、しょうゆ 本みりん、酒
27月		野菜炒め	シーチキン、厚揚げ	こめ油	たまねぎ、にんじん、キャベツ、いんげん にんにく	こしょう、シマース しょうゆ
27月		ぶどう(予定) セサミトースト				
28月		かぼちゃのポターージュ 乳×	無添加ベーコン、とうにゅう	★給食パン、三温糖、ごま こむぎこ、こめ油	カボチャ、かぼちゃ、たまねぎ、にんじん パセリ	シマース、こしょう、チキンブイオン
28月		海藻サラダ	海藻サラダ、いか、茶けずり	三温糖	きゅうり、にんじん、こまつな、コーン	シマース、特濃酢 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 栄養基準値	小学校	C=エネルギー 650 kcl	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	オムライスシート	卵 大豆
ラード	豚肉、大豆	しらすとおからのコロケ	小麦 大豆
サルサソース	大豆	型抜きチーズ	乳
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		
		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	無
		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	

※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

6月の給食配ぜん図

大山給食センター

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>すたみなどん ごはん きのこのみそしる</p>	<p>かみかみあえ げんまいごはん ししゃものいそべあげ ごうごんのすりながしる</p>	<p>くだもの おむらいす ちきんらいす おむらいすしーと みにけちやつぷ しまやさいすーぷ</p>	<p>ひじきいため むぎごはん しらすとおからのころつけ かぼちゃのみそしる</p>	<p>あまがし ぐんぼーいりちー ごはん あーさいりすりみあげ いなむどうち</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>くだもの あおなごまあえ むぎごはん きびなごのからあげ にくじゃが</p>	<p>ちーず わふうすばげてい ぶろっこりーとなつつのさらだ さかなのぼじるやき</p>	<p>だいがくいも ばんさんすー もちきびごはん まーぼーへちま</p>	<p>さかなのしーくわーさーまよそーすかけ ひじきとばばいやのつなあえ あみぱん まめのこくもつ ちゃうだー</p>	<p>くだもの すみそあえ いかすみじゅーしー ちむしんじ</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>くだもの きーまかれー ごはん もーういのあえもの ゆでたまご</p>	<p>ばいぬくあえ むぎごはん さかなのしょうがやき なーべーらーんぶしー</p>	<p>くだもの おやこどん ごはん だいずとこざかなのこくとうがらめ あーさじる</p>	<p>ほいこーろー もちきびごはん たまごすーぷ さかなのあまずあんかけ</p>	<p>やきいも ごーやーちゃんぷるー ぼろぼろじゅーしー</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>かぼちゃさらだ ごはん てづくりはんぱーぐ ぱぱいやとちきんのとまとにこみ</p>	<p>さばのごまみそたれ あじさいごはん くだもの ちくぜんに</p>	<p>じゃーじゃーめん めん にくみそ なむる てづくりごまだんご</p>	<p>やさしいため もずくりたまごやき ごこごはん くだもの とんじる</p>	<p>かいそうさらだ せさみとーすと かぼちゃのぼたーじゅ</p>