

令和元年 7月の予定献立表

※ 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、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	
1 月	市民の日	★毎日牛乳がつかます				
		黒米ごはん チムシンジ	豚レバー、ぶたにく、あぶらあげ みそ、花かつお	米、黒米 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
2 火		千切イリチー	ぶたにく、厚あげ、こんぶ 花かつお	こめ油	だいこん、にんじん、からしな、にら たけのこ、こんにやく	酒、シママース、本みりん、 しょうゆ
		ウサチ ガバオライス	もずく	三温糖	きゅうり、にんじん、モーウイ	シママース、特濃酢
3 水		ごはん ひき肉炒め	鶏レバー、とりにく、だいず、みそ	米 三温糖、ごま油、こめ油、でんぷん	たまねぎ、にがうり、赤パプリカ、エリンギ コーン、長ねぎ、しょうが、にんにく	チキンブイオン、バジル粉 トウバンジャン、ナンブラー しょうゆ、オイスターソース 酒
		目玉焼き 卵× ミルクもち 乳○	★目玉焼き ★牛乳	白玉団子、グラニュー糖 でんぷん	みかん、ココナッツミルク	シママース
4 木		バナナ			バナナ	
		五穀ごはん 魚汁	ミハ、花かつお、みそ	米、五穀米	とうがん、長ねぎ、にんにく、しょうが さんとうさい	
5 金	七夕献立	豆腐のきのこあんかけ	とうふ、花かつお	こめ油、三温糖、でんぷん	たまねぎ、しめじ、えのきたけ、しょうが	しょうゆ、料理酒 本みりん
		切干大根のツナ和え	ツナフレーク	ごま、三温糖、ごま油	だいこん、こまつな、もやし、にんじん	特濃酢 しょうゆ、シママース
6 土		コッペパン 乳×		★給食パン		
		きのこスープ	無添加ベーコン、花かつお	こめ油	たまねぎ、まいたけ、しめじ、えのきたけ パセリ	チキンブイオン シママース
7 日		チリコンカン	ぶたにく、ぎゅうにく、とりレバー ガルバンゾー、マローファットピース レッドキドニー、大豆	三温糖、こめ油	きくらげ、たまねぎ、セロリ、にんにく	酒、シママース チリパウダー、サルサボモロード トマトケチャップ ウスターソース
		キャベツとナッツのサラダ	ツナフレーク	細切りアーモンド、ごま、三温糖 オリーブ油	キャベツ、きゅうり、黄ピーマン	シママース、白ワインピネガー
8 月		県産ハイン			県産ハイン	
		えだまめおこわ	とりにく、だいず、花かつお	精白米、もち米、こめ油	コーン、えだまめ、たまねぎ、長ねぎ しいたけ	シママース、本みりん、酒 チキンブイオン、しょうゆ
9 火		魚そうめん汁 手作りかぼちゃ天ぷら	魚ソーメン、あさり、花かつお	小麦粉、エッグフリーマズ、サラダ油	えのき、オクラ、にんじん かぼちゃ	シママース、酒、しょうゆ シママース、こしょう ベーキングパウダー
		七タゼリー		七タゼリー		
10 水	納豆の日	もちきびごはん わかめスープ	花かつお、わかめ、とうふ	米、もちきび ごま、ごま油	しいたけ、長ねぎ	しょうゆ、シママース
		鶏肉とカシューナッツ炒め	とりにく	でんぷん、こむぎこ、サラダ油 カシューナッツ、三温糖、ごま油 こめ油	しょうが、にんじん、たまねぎ、ピーマン たけのこ、ブロッコリー、くわい、マッシュルーム いんげん	シママース、七味唐辛子 酒、本みりん、しょうゆ
11 木		パンパンソー	とりにく	ごま、三温糖 ごま油	キャベツ、にんじん、きゅうり	特濃酢、しょうゆ シママース
		トマトリゾット	無添加ベーコン、あさり	精白米、オリーブ油	にんじん、たまねぎ、アスパラ、にんにく しめじ、えのき、トマト	黒こしょう、シママース、バジル粉 しょうゆ、ケチャップ、チキンブイオン
12 金		チーズ 乳×	★チーズ			
		魚のカレーパン粉焼き マカロニサラダ	ほき ひよこまめ	パン粉、オリーブ油 マカロニ、エッグフリーマズ、三温糖	にんにく きゅうり、にんじん、キャベツ	白こしょう、シママース、カレー粉 特濃酢、こしょう黒 シママース
13 土		ずもも			ずもも	
		まごころ かきたま汁	★たまご、アーサ、花かつお だし昆布	米、むぎ	とうがん、えのき	シママース、しょうゆ
14 日		納豆 レハニラ炒め	納豆 豚レバー、ぶたにく	こめ油、でんぷん	たまねぎ、にら、もやし、にんじん にんにく	オイスターソース、 シママース、しょうゆ
		冷し中華	無添加ハム	冷し中華麺 ごま	きゅうり、もやし、にんじん	中華レモンスープ
15 月		かきあげ	ツナフレーク、だいず	さつまいも、エッグフリーマズ こむぎこ、サラダ油	たまねぎ、かぼちゃ、オクラ、ごぼう、にら	白こしょう、シママース ベーキングパウダー
		すいか			すいか	
16 火		ごはん もずく丼	もずく、ぶたにく、とりレバー だいず、花かつお	米 三温糖、でんぷん、こめ油	しょうが、にんにく、たまねぎ、にんじん ピーマン、えだまめ、しいたけ、きくらげ	酒、本みりん、しょうゆ
		コーヤーのツナ和え	ツナフレーク	ごま油、ごま、三温糖	にがうり、もやし、にんじん シークワーサー	シママース 特濃酢、しょうゆ
17 水		黒糖アガラサー	とうにゅう	強力粉、粉砕黒糖、三温糖、ごま		ベーキングパウダー、重曹
		もちきびごはん 鶏肉とじゃがいもの煮物	とりにく、ちくわ、花かつお	じゃがいも、三温糖、こめ油	にんじん、とうがん、いんげん、こんにやく しいたけ、しめじ	シママース 本みりん、しょうゆ 料理酒、本みりん、 シママース、酒
18 木		魚のネギみそ焼き	さわら、みそ	三温糖	長ねぎ	しょうゆ
		手づくりふりかけ ココアあげパン	糸げずり、チリメン、青のり粉 きなこ、★スキムミルク	ごま、アーモンド、三温糖		ココア
19 金	終業式	島野菜ラタトゥイユ	ぶたにく	三温糖、オリーブ油	へちま、オクラ、かぼちゃ、パプリカ たまねぎ、にんにく、ピーマン、トマト エリンギ	チキンブイオン、白ワイン こしょう白、シママース ケチャップ、バジル粉
		ひじきとツナのサラダ	ひじき、えんどう豆、ツナフレーク 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 エッグフリーマズ、三温糖、ごま	にんじん、きゅうり、コーン	特濃酢、シママース、しょうゆ
20 土		まごころ もずくのみそ汁	とうふ、もずく、みそ、花かつお	米、むぎ	なめこ、長ねぎ	
		魚天ぷら	しら	小麦粉、エッグフリーマズ、サラダ油		シママース、ベーキングパウダー こしょう白
21 日		牛肉とウンチェー炒め	ぎゅうにく、いか	こめ油	ようさい、エリンギ、にんじん、たまねぎ にんにく	本みりん、しょうゆ シママース
		ぶどう ごはん			ぶどう	
22 月		タコライス	ミート	米 三温糖 こめ油	にんじん、たまねぎ、ピーマン、にんにく トマトダイス、きくらげ、セロリ	こしょう、シママース、チリパウダー しょうゆ、ウスターソース、トマトソース チリソース、デミグラスソース
		キャベツ チーズ 乳×	★シュレッドチーズ		キャベツ	
23 火		コーンスープ	とりにく、花かつお	でんぷん	にんじん、コーン、たまねぎ、パセリ	こしょう、シママース、チキンブイオン
		シークワーサーソルベ		シークワーサーソルベ		

☆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 栄養基準値	小学校	C=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
		650 kcal	27.0 g	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	目玉焼き	卵
ラード	豚肉、大豆	納豆	大豆 小麦
サルサソース	大豆	冷し中華めん	小麦 大豆 ごま
サルサポモドーロ	大豆、鶏肉	中華レモンスープ	りんご 大豆 小麦 ごま
ピザソース	大豆	チーズ	乳
赤みそ・白みそ・米みそ	大豆、大麦		
きなこ 豆乳	大豆	しゅうまい	小麦 豚肉 鶏肉 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
きゅうしよくはいず
7・8月の給食配ぜん図

大山給食センター

7月1日 (月)	7月2日 (火)	7月3日 (水)	7月4日 (木)	7月5日 (金)
<p>せんぎりいりちー くろまいごはん</p> <p>うさち ちむしんじ</p> 	<p>がばおらいす ・ごはん ・ひきにくいため ・めだまやき</p> <p>バナナ みるくもち</p> 	<p>きりほしだいこんり つなあえ ごこくごはん</p> <p>とうふの きのこあんかけ さかなじる</p> 	<p>ぱいん きやべつとなつもの さらだ ちりこんかん こっぺぱん</p> <p>きのみこ すーぷ</p> 	<p>てづく かぼちゃてんぷら えだまめおこわ</p> <p>七タデザート さかなそうめんじる</p> 
<p>7月8日 (月)</p> <p>とりにと かしゅーなつついたり もちきびごはん</p> <p>ばんばんじー わかめすーぷ</p> 	<p>すもも さかなの かれーぱんこやき まかろにさらだ</p> <p>とまとりぞつと ちーずそーす</p> 	<p>ればにらいため むぎごはん</p> <p>なつとう かきたまじる</p> 	<p>ひやしちゅうか ・ちゅうかめん ・ぐ ・たれ</p> <p>すいか かきあげ</p> 	<p>もずくどん ごはん</p> <p>こくとうあがらさ ごーやーのつなあえ</p> 
<p>7月15日 (月)</p> <p>海の日</p> 	<p>さかなの ねぎみそやき もちきびごはん てづくりふりか</p> <p>とりにくとじゃがいもの にももの</p> 	<p>ひじきとつなの さらだ ここああげぱん</p> <p>しまやさい らたとういゆ</p> 	<p>ぎゅうにくと うんちえーいため さかなてんぷら むぎごはん</p> <p>ぶどう もずくのみそしる</p> 	<p>たこらいす ・ごはん ・みーと ・きやべつ ・ちーず</p> <p>しーくわーさー そるべ こーんすーぷ</p> 
<p>8月26日 (月)</p> <p>ごはん なつやさいかれー まぐろかつ</p> <p>ふるーつぽんち</p> 	<p>オレンジ ふーいりちー べにいもいり たきこみごはん</p> <p>くーりじし</p> 	<p>ぶろっこりーと なつものさらだ こーんとーすと</p> <p>みねすとろーね</p> 	<p>ばんさんすー もちきびごはん</p> <p>しゅうまい まーぼーへちま</p> 	<p>はうす みかん きのこの ばじるすばげてい</p> <p>ちよっぶど さらだ いわしのとまと</p> 