令和 2年　3月の予定献立表

宜野湾学校給食センター
TEL 098-898-4541

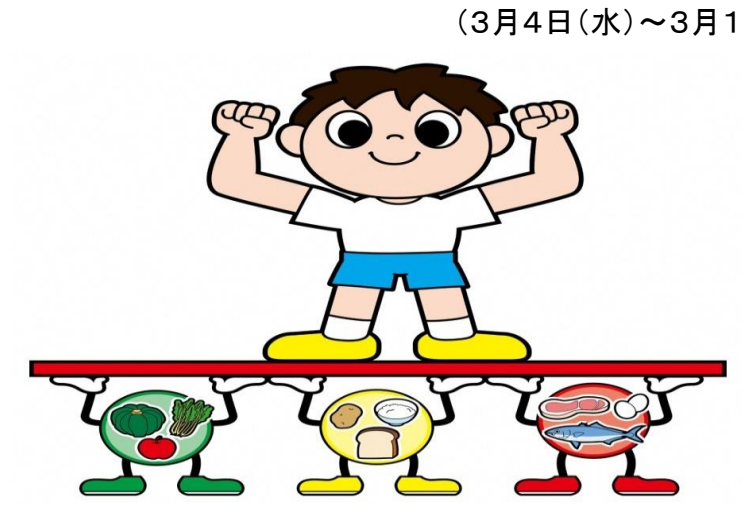
※　宜野湾学校給食センターのアレルギー除去対応食材は★マークで表示しており、給食センターでの対応は次の通りです。
　　〇…対応可能　×…対応不可
※　除去食対応は、学校および給食センターとの処遇会議を経て対応が決まった児童・生徒へ行うものです。
※　食品衛生法に基づくアレルギー対象義務７品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)を表示しています。

日 曜日	行事 欠食等	こんだて ★毎日牛乳がつきます	主な材料と体内での働き （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	調味料
2 月	じゅけんおうえんこんだて 受験応援献立	カツカレー（ごはん）		米		
		カツカレー（とんかつ）	とんかつ	大豆油		
		カツカレー（カレールウ）	豚肉、大豆、豆乳	じゃがいも、小麦粉、　★無塩ﾊﾞﾀｰ	トマト、玉ねぎ、人参、大根 なす、赤パプリカ	ポークガラスープ リンゴﾋﾟｭｰﾚ、カレールウ
		てづくりふくじんづけ		三温糖	大根、人参、きゅうり	しょうゆ、酢
3 火	ひなまつり	ちらしずし		米	ちらしずし	
		あさりのすましじる	アサリ、とうふ、わかめ		大根、えのきたけ	しょうゆ
		ごもくに	大豆、ちくわ、こんぶ	三温糖、大豆油	こんにゃく、人参、たけのこ、大根 ジャンボいんげん	しょうゆ
		ひなあられ		もち米、オリーブ油		
4 水						
5 木						
6 金						
9 月						
9 月						
10 火						
11 水						
12 木						
13 金						
16 月		ごはん		米		
		マーボーだいこん	とうふ、豚肉、大豆、赤だしみそ	三温糖、ｺﾞﾏ油、かたくり粉、大豆油	大根、玉ねぎ、人参、ニラ しいたけ	トウバンジャン、しょうゆ テンメンジャン、ポークガラスープ
	宜野湾中3年	ナムル		ｺﾞﾏ油、三温糖、ごま	小松菜、もやし、きゅうり、人参、黄パプリカ	しょうゆ、酢
		くだもの			キンカン	
17 火		ごはん		米		
		もずくすましじる	もずく		人参、大根、えのきたけ、生姜、長ねぎ	煮干しだし、しょうゆ
	宜野湾中3年	ふイリチー　（卵　〇）	★卵、豚肉	ふ、大豆油	もやし、小松菜、キャベツ、ニラ、人参	しょうゆ
		あぶらみそ	ｼｰﾁｷﾝ、みそ	三温糖、ごま、大豆油		
18 水	宜野湾中3年	くろまいごはん		米、くろまい		
		イナムドゥチ	豚肉、かまぼこ、みそ	ごま	こんにゃく、しいたけ、大根	ﾎﾟｰｸｶﾞﾗｽｰﾌﾟ
		せんぎりイリチー	豚肉、チキアギ、こんぶ、うすあげ	三温糖、大豆油	干しだいこん、こんにゃく、人参	ポークガラスープ しょうゆ
		ほうれんそうのウサチ		三温糖	もやし、キャベツ、ほうれん草	しょうゆ、酢
		みかんぜりー		さとう	みかん果汁	
19 木		チキンライス	とり肉	米、麦、大豆油	人参、玉ねぎ、マッシュルーム、コーン あお豆	ﾁｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ
	小学校3校 宜野湾中3年	ごぼうとインゲンのソテー	豚肉	ごま、大豆油	ごぼう、人参、ジャンボいんげん、玉ねぎ	しょうゆ
		てづくりスコーン	とうにゅう	小麦粉、　★無塩ﾊﾞﾀｰ、グラニュー糖		
		くだもの			ニューサマー	
23 月		おきなわそば	ぶたにく、かまぼこ	沖縄そば	ねぎ、生姜	しょうゆ ポークガラスープ
	小学校6年 中学校3年	タマナーチャンプルー	豚肉、厚あげ、糸けずり	ふ、こめ油	キャベツ、玉ねぎ、人参	しょうゆ
		フルーツミックス	寒天	カクテルゼリー	ミカン缶、黄桃缶	

しんがた　かんせんしょうかくだいぼうし　きゅうこう

新型コロナウィルス感染症拡大防止による休校

（3月4日（水）～3月13日（金））



☆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 栄養基準		C=ｴﾈﾙｷﾞｰ	P=ﾀﾝﾊﾟｸ質	F=脂質
	小学校	650 kcl	27.0 g	18.0 g
	中学校	830 kcl	34.0 g	23.0 g