

令和 2年 5月の予定献立表



宜野湾給食センター
TEL 098-898-4541

※ 宜野湾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 曜日	行事 欠食等	こ ん だ て ★毎日牛乳がつかます	主な材料と体内での働き			調味料
			(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	
22	金	ごはん うおソーマンじる	いとよりだい、もずく	米		しょうゆ、煮干しだし
	小学校1年	だいにんのそばろに あぶらみそ さくらゼリー	厚あげ、豚肉 豚肉、糸げずり、みそ	三温糖、かたくりこ、大豆油 三温糖、ごま、大豆油 さくらゼリー	えのきたけ、ねぎ 大根、人参、玉ねぎ、あお豆	しょうゆ
25	月	ごはん にくじゃが	豚肉	米 じゃが芋、三温糖 大豆油	玉ねぎ、人参、しいたけ、こんにゃく いんげん	しょうゆ
	小学校1年	だいにんのゆかりあえ ござかなとアーモンドのあまがらめ	カエリ	三温糖 アーモンド、ごま、水あめ、三温糖	大根、もやし、きゅうり、人参、かじ	酢、しょうゆ しょうゆ
26	火	あみパン (乳 ×) ポークビーンズスープ (乳 ○) コーンソテー くだもの	豚肉、大豆 豚肉	★給食パン じゃが芋、小麦粉、三温糖、大豆油 ★無塩バター 大豆油	玉ねぎ、マッシュルーム、ピーマン トマト コーン、卵、にんにく、芽、もやし、人参 くだもの	★ポークビーンズ、★ミックス ★ポークビーンズスープ しょうゆ
27	水	おきなわそば(めん) おきなわそば(しる) ゴーヤーのツナあえ	豚肉、かまぼこ シイタケ	沖縄そば 三温糖	ねぎ、しょうが ゴーヤー、大根、もやし、人参 シークワサー	しょうゆ、★ポークビーンズ 酢
	小学校1年	かぼちゃひきにくフライ	かぼちゃひき肉フライ	大豆油		
28	木	ごはん わかめスープ あつあげのちゅうかいため	わかめ、なると 厚あげ、豚肉	米 ごま油 ごま油、かたくりこ、大豆油	大根、えのきたけ、長ねぎ、しょうが きくらげ、人参、玉ねぎ、白菜、たけのこ 小松菜	しょうゆ、★ポークビーンズ しょうゆ
	小学校1年	ポークシュウマイ	ポークシュウマイ			
29	金	ごはん だいにんのみそしる ごぼうのあえもの さかなのてりやき	とうふ、みそ シイタケ しいら	米 ごま、三温糖、★エッグ、★ポークビーンズ 三温糖	大根、えのきたけ、にんじん、小松菜 ごぼう、きゅうり、人参	酢、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 栄養基準量	C=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
	小学校	650 kcal	27.0 g
中学校	830 kcal	34.0 g	23.0 g

令和2年 5月の給食配せん図
ちょうしよく た ★朝食をしっかり食べよう★
宜野湾学校給食センター

今年度も安全・安心でおいしい給食が提供できるよう給食センター職員一同がんばります。どうぞよろしくお願ひします。

※小学1年生の給食開始は6月1日(月)からとなります。

5月 21日(木)	5月 22日(金)
始業式 	さくらゼリー あぶらみそ だいにんのそばろに ごはん うおソーマンじる
5月 25日(月)	5月 26日(火)
だいにんのゆかりあえ ござかなとアーモンドのあまがらめ ごはん にくじゃが	くだもの コーンソテー あみパン ポークビーンズスープ
5月 27日(水)	5月 28日(木)
ゴーヤーのツナあえ かぼちゃひきにくフライ おきなわそば(めん) おきなわそば(しる)	ポークしゅうまい あつあげのちゅうかいため ごはん わかめスープ
5月 29日(金)	ごぼうのあえもの さかなのてりやき ごはん だいにんのみそしる

