

令和2年 5月の予定献立表

はごろも学校給食センター
TEL 897-8560

※ はごろも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。

○…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	主な材料と体内での働き			調味料	
		こ ん だ て ★毎日牛乳がつきます	(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
22 金	令和2年度 給食スタート 二小の幼稚園 小学校新1年生	むぎごはん ハヤシライス ゴーヤーいりサラダ	ぶたにく ツナ	こめ、蒸 さとう、小麦粉、大豆油 乳なしマーガリン ノンエッグマヨネーズ、さとう	たまねぎ、にんじん、しめじ、パセリ マッシュルーム、にんにく、トマト ゴーヤー、だいこん、にんじん コーン、シークアサー	ハヤシルウ、デミグラスソース ウスターソース、ブイヨン 酢
25 月		かしわもち むぎごはん アーザじる さばのうめみそやき あおなのごまあえ	アーザ、かまぼこ、とうふ さば、みそ	こめ、蒸 さとう こま、さとう	えのきたけ、しょうが 鶏肉 こまつな、キャベツ、もやし、にんじん	しょうゆ しょうゆ、酢
26 火		コッペパン コーンチャウダー スティックドッグ コールスローサラダ	とりにく、無添加ベーコン、あさり スティックドッグ	★精製パン じゃがいも、小麦粉、乳なしマーガリン	コーン、たまねぎ、にんじん、パセリ	乳なしホワイトウ、ブイヨン
27 水		さくらゼリー むぎごはん あさりのすましじる グンポーンブシー	わかめ、あさり、とうふ とりにく、みそ	さくらゼリー こめ、蒸 さとう、大豆油	だいこん、にんじん、えのきたけ、黒米 ごぼう、にんじん、こんにゃく さやいんげん、しょうが	しょうゆ
28 木		むぎごはん じゃがいものみそじる ハンバーグ、糸揚げ こんにゃくのおかかに	無揚げ、糸揚げ ハンバーグ、糸揚げ ぶたにく、ポール天、無揚げ、糸揚げ	こめ、蒸 じゃがいも グラニュー糖、でん粉 さとう、大豆油	えのきたけ、こまつな、へちま だいこん、ねぎ にんじん、こんにゃく、さやいんげん	しょうゆ しょうゆ
29 金		むぎごはん きりぼしだいごんのスープ タコライス (ミート)	無添加ベーコン ぎゅうにく、ぶたにく、大豆たんぱく	こめ、蒸 さとう、大豆油	だいこん、にんじん、たまねぎ しめじ、こまつな にんにく、たまねぎ、にんじん コーン、セロリ	ブイヨン、しょうゆ トマトソース ピザソース ウスターソース 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 栄養基準量		O=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
小学校		650 kcal	27.0 g	18.0 g
中学校		830 kcal	34.0 g	23.0 g

令和2年度 5月配膳図 ★ きちんと手をあらおう ★



長いお休みが終わり、ようやく新学期が始まりました。みなさんは、食事を
する前にきれいに手を洗っていますか。
石けんて手のひら、指のあいだを洗う
ことで病気やカゼの予防をすることが
できます。給食当番さんは給食じゅん
びの前に手を洗いましょう。



5月22日(金)	
れいわ2ねんど きゅうしょうスタート	
かしわもち	ゴーヤーいりサラダ
むぎごはん	ハヤシライス

5月25日(月)	5月26日(火)	5月27日(水)	5月28日(木)	5月29日(金)
あおなのごまあえ さばのうめみそやき むぎごはん アーザじる	さくらゼリー コールスローサラダ コッペパン コーンチャウダー	なっとう むぎごはん	こんにゃくのおかかに むぎごはん	タコライス (むぎごはん・タコス ミート・ゆでキャベツ ・チーズ)
	スティックドッグ コーンチャウダー	グンポーンブシー あさりのすましじる	ハンバーグ おろしあんかけ じゃがいものみそじる	きりぼしだいごんの スープ

令和2年 5月 学校給食調味料・加工品等表示一覧表

宜野湾市立はごろも学校給食センター TEL 897-8560

調味料・加工品名	原材料名	調味料・加工品名	原材料名
しょうゆ	大豆・小麦	ミニミニ納豆	大豆・小麦
酢	小麦	ハンバーグ	大豆・鶏肉・豚肉
ブイヨン	鶏肉・豚肉	スティックドッグ	小麦・牛肉・大豆・鶏肉 ・豚肉
みそ	大豆		
チャツネ	りんご		
オイスターソース	大豆		
トマトソース	大豆		
デミグラスソース	小麦・鶏肉		
ピザソース	大豆		
ウスターソース	大豆・りんご		
りんごピューレ	りんご		
カレールウ	小麦・大豆・鶏肉・牛肉		
ハヤシルウ	小麦・大豆・牛肉		
梅肉	大豆・りんご		
ごま油	ごま		
ごまドレッシング	小麦・ごま・大豆		
すりごま・いりごま ねりごま	ごま		
乳なしホワイトルウ	小麦・豚肉		
乳なしマーガリン	大豆		
チーズ	乳		
給食パン	小麦・乳・大豆		
無塩せきウインナー	豚肉		
無添加ベーコン	豚肉・大豆		
かまぼこ・チキアギ	大豆		
豆腐・厚揚げ・油揚げ	大豆		

※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: えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)

※この一覧表は、給食予定献立で使用する調味料・加工品等について、上記の7品目、及び推奨20品目を含む 合計27品目のアレルギーを記載しています。推奨21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、アーモンド)