令和7年6月

給食予定(アレルギー詳細)献立表

宜野湾学校給食センター TEL: 098-898-4541 FAX: 098-898-4672

○アレルギー表示について

アレルギーは、表示義務食品・推奨食品にあわせて28品目を表示しています。

表示義務8品目	推奨20品目				
卵・乳・小麦・えび・かに	アーモンド・あわび・いか・いくら・さけ・さば・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン・大豆・ごま				
落花生(ピーナッツ)・そば・くるみ	カシューナッツ・オレンジ・キウイフルーツ・バナナ・もも・りんご・マカダミアナッツ・やまいも				

- ●しょうゆは(小麦・大豆)、酢・特濃酢は(小麦)、油は(大豆)の成分を含んでいます。表示はしていません。
- ●海藻類(あおさ・アーサ、もずく、ひじき)、しらす、チリメン、カエリ(小魚)、あさりなどは、えび・かにの混入の可能性があります。
- ●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。
- ※ 宜野湾市立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。

(O) …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、期限内に収めましょう。
- ●給食予定(アレルギー詳細)献立表、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記載しています。

		赤の食品	黄の食品	緑の食品		
\Box	献立名	体の組織つくる	エネルギーとなる	体の調子を整える	その他調味料など	欠食
		たんぱく質・無機質	炭水化物•脂質	ビタミン類		
28	牛乳	牛乳				宜野湾中
(月)	カルシウムごはん		こめ、カルシウム米			
	Hell			+",,-,, ,-,,, ,-,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	##0# 1 : 514 7.10	
	けの汁	あぶらあげ(大豆) 、高野豆 腐(大豆)	こま油(こま・人豆)	う、長ねぎ、しいたけ、こ	花かつお、しょうゆ、みり ん、シママース	
				んにゃく		
	ひじきのいろどりいため	ぶたにく、かまぼこ(大	 大豆油	にんじん、こまつな、赤パ	しょうゆ みりん シマ	
		豆)、ひじき、大豆	7(32/11)	プリカ、黄パプリカ、えだ	マース、花かつお	
				まめ(大豆)		
	サバのレモンみそ	さば、みそ(大豆)	三温糖	しょうが、レモン果汁	みりん、酒	1
3日		牛乳				
(火)	きなこあげパン:小	きなこ(大豆)	★給食パン(小麦・乳・大			1
	(乳 ×)		豆)、大豆油、アーモン ド、黒糖、三温糖			
			— All 176			
	コッペパン:中		★給食パン(小麦・乳・大			1
	(乳 ×)		豆)			
	コーンポタージュ	白いんげん、★脱脂粉乳 (乳)	じゃがいも、小麦粉、大豆 油、三温糖	たまねぎ、にんじん、コー ン	チキンガラスープ(鶏肉)、シマ マース	1
	(乳 〇)	くチョン	/四、 — /		4-×	
		704 (- 4 - 1) (07-4)				
	プロッコリーのカレーソテー	ぶたにく、ベーコン(豚肉)	大豆油、アーモンド	ブロッコリー、たまねぎ、 にんじん、黄パプリカ	カレー粉、シママース、 しょうゆ	
4 🗆	 牛乳	上 牛乳				
4日 (水)	午乳 げんまいごはん	7-50	こめ、もち玄米			
	17/0201618/0		Cust 0 52/K			
	とうにゅうとんじる	ぶたにく、あつあげ(大	さといも	だいこん、にんじん、えの	花かつお	1
		豆)、みそ(大豆)、豆乳(大豆)		き、しいたけ、ねぎ、しょ うが		
	ごもくきんぴら	ぶたにく、あぶらあげ(大	ごま、三温糖、大豆油	ごぼう、にんじん、こん	酒、みりん、しょうゆ、シ	1
		豆)		にゃく、いんげん	ママース	
	こざかなとだいずの	カエリ、大豆	ごま、水あめ、三温糖		しょうゆ	1
	あまがらめ					

В	献立名	赤の食品 体の組織つくる たんぱく質・無機質	黄の食品 エネルギーとなる 炭水化物・脂質	緑の食品 体の調子を整える ビタミン類	その他調味料など	欠食
58	牛乳	牛乳	次5110周 加英	2777		
(木)	ごはん		こめ			
	アーサじる	アーサ、とうふ(大豆)		えのき、しょうが	みりん、しょうゆ、シマ マース、花かつお	
	デークニーンプシー	とりにく、あつあげ(大 豆)、みそ(大豆)	大豆油、三温糖	だいこん、にんじん、から しな	花かつお、みりん	
	てづくり こくとうアガラサー		黒糖、小麦粉		重曹、ベーキングパウダー	
6⊟	牛乳	牛乳				
(金)	キムタクごはん	ぶたにく、大豆	こめ、麦、大豆油、ごま油 (ごま・大豆)	たまねぎ、えだまめ(大豆)、しいたけ、白菜キム チ(大豆)、たくあん(小麦・大豆)、しょうが、にんにく	花かつお、ポークガラスープ(豚肉・鶏肉)、しょうゆ、シママース	
	キャベツの しおこんぶあえ	塩昆布(小麦・大豆)	ごま油(ごま・大豆)	キャベツ、はくさい、にん じん	シママース	
	しゅうまい	しゅうまい (小麦・大豆・ 鶏肉・豚肉)				
98		牛乳				
(月)	ごはん		こめ			
	あさりとこんさいの すましじる	あさり、わかめ		ごぼう、だいこん、にんじん、こまつな	酒、しょうゆ、シママー ス、花かつお	
	じゃがみそバターに (乳 O)	とりにく、みそ(大豆)	じゃがいも、大豆油、三温 糖、★無塩バター(乳)、 ごま	たまねぎ、にんじん、いん げん、しめじ、コーン、に んにく、しょうが	しょうゆ、みりん、酒	
	けんさんアーサの あつやきたまご (卵 ×)	★アーサ玉子焼き(卵・小麦・大豆)				
10日	牛乳	牛乳				
(火)	もちきびごはん		こめ、もちきび			
	チムシンジ	豚レバー、ぶたにく、みそ (大豆)	じゃがいも	とうがん、にんじん、にら、しょうが、にんにく	酒、花かつお	
	ウカライリチー	おから(大豆)、とりにく、 かまぼこ(大豆)	三温糖、大豆油	きくらげ、にんじん、たま ねぎ、ねぎ	しょうゆ、シママース、み りん、酒、花かつお	
	もずくのつくだに	もずく、かつおぶし	ごま、三温糖	しいたけ	みりん、酢、しょうゆ、シ ママース	
11日(水)	牛乳 むぎごはん	牛乳	こめ、麦			
	マーボーとうがん	ぶたにく、豚レバー、とう ふ(大豆)、大豆、みそ(大 豆)	三温糖、かたくりこ、大豆油、ごま油(ごま・大豆)	とうがん、たけのこ、たまねぎ、にんじん、しいたけ、にら、にんにく、しょうが	デンメング ャン(小麦・大豆・ごま)、トウパンジャン、酒、しょうゆ、ポークカ゚ラスープ(豚肉・鶏肉)	
	もやしのナムル	わかめ	三温糖、ごま油(ごま・大豆) 、ごま	もやし、きゅうり、にんじん、黄パプリカ、にんにく	酢、しょうゆ、シママース	
	アーモンド		アーモンド、植物油脂		食塩	

В	献立名	赤の食品 体の組織つくる たんぱく質・無機質	黄の食品 エネルギーとなる 炭水化物・脂質	緑の食品 体の調子を整える ビタミン類	その他調味料など	欠食
12日	 	作乳 作乳 作乳 作乳 作乳 作乳 作乳 作乳	灰水1070~胎貝	しタミノ規		
(木)	<u> </u>	とりにく	こめ、麦、ベにいも、大豆油	しいたけ、しめじ、にんじ ん、ごぼう、えだまめ(大 豆)	酒、みりん、しょうゆ、シ ママース、花かつお	
	こまつなの アーモンドあえ	ツナフレーク(大豆)	アーモンド、三温糖、ごま油(ごま・大豆)	こまつな、もやし、きゅう り	しょうゆ	
	ししゃもの こうそうやき	子持ちししゃも、豆乳(大豆)	卵なしマヨネーズ(大豆)	バジル		
13日	牛乳	牛乳				
(金)	コッペパン (乳 ×)		★給食パン (小麦・乳・大豆)			
	ちゅらキャロット スープ	とりにく	じゃがいも、小麦粉、大豆油	かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、パセリ	こしょう、シママース、チキン ガラスープ(鶏肉)	
	コロコロまめサラダ	ひよこ豆、青えんどう豆、 レッドキドニー、白いんげ ん豆、大豆	アーモンド、卵なしマヨ ネーズ (大豆)	きゅうり、えだまめ(大 豆)	ドレッシング	
	バナナ			バナナ		
16日	牛乳.	牛乳				
(月)	バジルスパゲティ	ベーコン(豚肉)、ツナフ レーク(大豆)	スパゲティ(小麦)、大豆 油、オリーブ油	にんにく、バジル、しめ じ、にんじん、たまねぎ、 こまつな	シママース、こしょう、バ ジルソース(大豆・小 麦)、しょうゆ、チキンガラス- プ(鶏肉)	
	イタリアンサラダ		ドレッシング	キャベツ、きゅうり、赤パ プリカ、ブロッコリー、カ リフラワー		
	かぼちゃコロッケ		じゃがいも、さとう、パン 粉 (小麦) 小麦粉、かたく りこ、大豆油	かぼちゃ、たまねぎ		
17日	牛乳	牛乳	İ			
(逆)	むぎごはん		こめ、麦			
	あかうおとアーサの みそ汁	赤魚、アーサ、あぶらあげ (大豆) 、みそ(大豆)		とうがん	花かつお	
	とりそぼろどん (卵 O)	とりにく、大豆、★卵、と うふ(大豆)	三温糖、大豆油		酒、しょうゆ、みりん、シ ママース	
	みたらしだんご		しらたま団子(大豆)、三 温糖、かたくりこ	しょうが	しょうゆ	
18日	牛乳	牛乳				
(zk)	ごはん		こめ			
	もずくの ちゅうかスープ	もずく	はるさめ	にんじん、だいこん、えの き、にら、しょうが	鶏ガラ(鶏肉)、チキンガラスープ(鶏肉)、しょうゆ、みりん、シママース	
	ぶたキムチいため	ぶたにく	大豆油、三温糖、かたくり こ、ごま油(ごま・大豆)	しょうが、白菜キムチ(大豆) 、たけのこ、キャベツ、たまねぎ、赤パプリカ、にんにくの芽	酒、キムチ味(りんご・大 豆)、しょうゆ、シママース	

		赤の食品	黄の食品	緑の食品		
	献立名	体の組織つくる	エネルギーとなる	体の調子を整える	その他調味料など	欠食
		たんぱく質・無機質	炭水化物•脂質	ビタミン類		
19日		牛乳				
(木)	ごはん		こめ			
	クーリジシ	ぶたにく、 ★ 卵、かまぼこ		しいたけ、とうがん、こん	しょうゆ、シママース、花	
	フーリック (卵 O)	(大豆)		[to<	かつお、ポークガラスープ(豚肉・	
	(),				鶏肉)	
	チキナーチャンプルー	あつあげ(大豆)、ツナフ	大豆油	からしな、もやし、にんじ	しょうゆ、シママース	
		レーク(大豆)		h		
	ホキてんぷら	ホキ	小麦粉、卵なしマヨネーズ (大豆)、大豆油		シママース、こしょう、 ベーキングパウダー	
	41 771	나피				
20日		牛乳 ぶたにく	こめ、麦	こまつな、にんじん、とう	みりん、しょうゆ、シマ	
(金)	ボロボロジューシー	131/212	CØ、复	がん、しいたけ	マース、花かつお	
	 せんぎりイリチー	ぶたにく、かまぼこ(大	三温糖、大豆油	切干大根、こんにゃく	酒、みりん、しょうゆ、シ	
	[[[[]]]]	豆)、こんぶ、あぶらあげ (大豆)			ママース、ポークガラスープ(豚肉・鶏肉)、花かつお	
		()(1)				
	やきいも		さつまいも			
24日		牛乳				
(火)	ガーリックライス	まぐろ、大豆	こめ、麦、大豆油、オリー ブ油	にんじん、たまねぎ、ピーマン、コーン、にんにく、	チキンガラスープ(鶏肉)、白ワ イン、しょうゆ、シママー	
				しょうが、パセリ	ス、こしょう	
	 カラフルサラダ		ドレッシング(小麦・大豆・	きゅうり、にんじん、だい	しょうゆ、酢、シママース	
	カフノルリフタ		ゼラチン)、三温糖	こん、黄パプリカ、えだま		
				め(大豆)、シークヮー サー果汁		
	/ バサのマスタードやき	バサ	卵なしマヨネーズ(大豆)、		マスタード	
	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		パン粉(小麦)			
25日	牛乳	牛乳				
(水)	おきなわそば(めん)		沖縄そば(小麦)			
	ナナナム フレギ ノレフト	プセにく かまばこ (+		かギ しょうが	海 1 . ミゆ カロ / こ	
	おきなわそば(しる)	ぶたにく、かまぼこ(大 豆)		ねぎ、しょうが	酒、しょうゆ、みりん、シ ママース、豚がら(豚	
					肉)、鶏ガラ(鶏肉)、ポー クガラスープ(豚肉・鶏肉)、花	
					かつお	
	タマナーチャンプルー	ぶたにく、あつあげ(大 豆)、かまぼこ(大豆)、	大豆油	キャベツ、たまねぎ、にん じん	しょうゆ、シママース、こ しょう	
		かつおぶし				
				オレンバッ		
	オレンジ			オレンジ		
26日	 牛乳	 牛乳				
	ごはん		こめ			
(1,7						
	タイピーエン	ぶたにく、★うずらの卵 (卵)	はるさめ	にんじん、しいたけ、はく さい、きくらげ	鶏ガラ(鶏肉)、チキンガラスー プ(鶏肉)、しょうゆ、シ	
		ヘヴロノ		CAY GZDD	ママース、こしょう	
		021 1/2		+ 141 + + 1 1 - 1 - 1 - 1		
	レバニラいため	豚レバー	大豆油、三温糖、かたくりこ		オイスターソース、しょう ゆ、シママース、こしょう	
				[C<		
	ベビーチーズ	★ チーズ(乳)				
	ハレーテース (乳 ×)					
	Į	Į	1	Į	Į.	

		赤の食品	黄の食品	緑の食品		
	献立名	体の組織つくる	エネルギーとなる	体の調子を整える	その他調味料など	欠食
		たんぱく質・無機質	炭水化物•脂質	ビタミン類		
27日	牛乳	牛乳				
(金)	たかなごはん	とりにく、あぶらあげ(大	こめ、麦、大豆油、ごま、	高菜漬(大豆)、にんじ	花かつお、しょうゆ、酒、	
\		豆)	ごま油(ごま・大豆)	ん、だいこん	みりん、シママース	
	はくさいの	とりにく	 ごま油(ごま・大豆)	はくさい、きゅうり、しょ	しょうゆ	
	しょうがあえ			うが	00.37	
		CI VIOL			\	
	こいわしのからあげ	こいわし	小麦粉、大豆油		シママース	
308	牛乳	牛乳				
(月)	コッペパン:小		★給食パン(小麦・乳・大			
	(乳 ×)		豆)			
	きなこあげパン:中	きなこ(大豆)	★給食パン(小麦・乳・大			
	(乳 X)		豆)、大豆油、アーモン ド、黒糖、三温糖			
			ト、未稲、二温稲			
	カレースープ	ウインナー (豚肉) 、えん	じゃがいも、麦、玄米、赤	 にんじん、たまねぎ、キャ	シママース、こしょう、カ	
		どう、ひよこまめ、レンズ	米、きび	ベツ	レー粉、チキンガラスープ(鶏	
		まめ、黒大豆、あずき			肉)、鶏ガラ(鶏肉)	
	15.7 - 5.11 - 25					
	れんコーンサラダ		アーモンド、卵なしマヨ ネーズ (大豆)、ドレッシン	れんこん、だいこん、きゅ うり、にんじん、コーン		
			Ž			

令和7年

6月 の給食配ぜん図

★歯や骨を丈夫にする食べものを知ろう

宜野湾学校給食センター 098-898-4541 5(木) 黒糖アガラサーが登場! 6(金) キムチは発酵食品! こくとう アガラサ 牛乳 ニンブシ-キムタクごはん しゅうまい 12(木) エネルギーたっぷり紅いもごはん! 13(金) 給食によく「にんじん」が登場するひ・み・つ♪ #9L 牛乳 こまつなの モンドあえ コロコロサラダ こもちししゃもの コッペパン ちゅらキャリット べにいもごはん こうそうやき 19(木) 「食育の日」& 「琉球料理の日」! 20(金) 慰霊の日メニュー(戦後の食事を考えよう) チキナーチャンプルー やきいも さかな天ぷら せんぎりイリチー ボロボロジューシー 26(木) タイピーエンってなぁに? 27(金) クラスで協力して給食準備をしよう! 牛乳 はくさいの しょうがあえ レバニラいため こいわしの たかなごはん タイピーエン おやこでりょうりをしよう!

