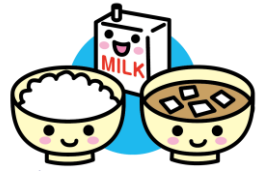


# 4月 献立表

天候等の都合により、献立・食材を変更する場合があります



**給食はしまりまーす!**

うららかな春の日差しのもと、新入生を迎え新学期が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も成長期の皆さんの心と体の健康を支えるため、安全や衛生に配慮しながら給食作りに努めてまいります。学校給食へのご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。

\*給食センター職員紹介\*

《調理員》 長浜宗博 伊波ゆりか 宮城美加  
喜瀬志乃 新垣京子 我那覇美奈子  
真栄田祐美子 玉城優希  
祖慶 勲 金城 博

《栄養士》 金城美咲

名護第二給食センターでは、名護中学校・大宮中学校・桜中学校の給食（約1260人分）を作ります。

<p>献立名</p>	<p>9(火) 名護中1年 大宮中1年欠食</p> <p>今月の給食に使用する 名護市産の食材</p> <p>卵・鶏肉・豆腐 きやべつ・きゅうり シークワーサー果汁</p>	<p>くるまふ ナゲット</p> <p>フルーツ ヨーグルト和え</p> <p>麦ごはん 春野菜カレー</p>	<p>10(水)</p> <p>ミニたいやき</p> <p>じゃがいも タシヤー</p> <p>大根の レモン和え</p> <p>焼きうどん</p>	<p>11(木)</p> <p>魚の みそ焼き</p> <p>野菜炒め</p> <p>麦ごはん アーサ汁</p>	<p>12(金) 桜中1年欠食</p> <p>チャプチェ</p> <p>ごま菓子</p> <p>五目チャーハン</p>
------------	--	---	--	--	---

<p>献立名</p>	<p>15(月) 桜中欠食</p> <p>スライスチーズ</p> <p>ハンバーグ/きゅうりと コーンのサラダ</p> <p>バーガーパン クラムチャウダー</p> <p>セルフバーガーを作ろう</p>	<p>16(火)</p> <p>こんにゃく和え</p> <p>もずく丼 かきたま汁</p>	<p>17(水)</p> <p>パイン カステラ</p> <p>大根サラダ</p> <p>スパゲティナポリタン</p>	<p>18(木)</p> <p>ぎょうざ</p> <p>春雨の和え物</p> <p>麦ごはん 八宝菜</p>	<p>19(金)</p> <p>みかん</p> <p>しらす入り 卵焼き</p> <p>野菜のごま和え</p> <p>ひじき入り炊き込みご飯</p>
------------	---	---	---	--	--

<p>献立名</p>	<p>22(月)</p> <p>チリコンカン/キャバツ サラダ</p> <p>コッペパン コンソメスープ</p> <p>セルフバーガーを作ろう</p>	<p>23(火)</p> <p>魚の天ぷら/もやし のみそ和え</p> <p>くふあじゅうしい</p> <p>3月ウマチーにちなんで</p>	<p>24(水)</p> <p>チーズ はんぺん フライ</p> <p>いんげん のおかか和え</p> <p>沖縄焼きそば</p>	<p>25(木)</p> <p>みかん</p> <p>三色丼(肉・卵・野菜) ゆし豆腐</p>	<p>26(金)</p> <p>きびなご カリカリフライ</p> <p>大根の 生姜和え</p> <p>キムタクごはん</p>
------------	---	--	---	---	---

29(月)

昭和の日

**給食の決まり ☆ 食事のマナーを守りましょう**

給食の前に  
机の上を片付け  
ましょう。

手をキレイに洗いましょう。

食器は大切に  
あつかいましょう。

30(火)

魚の照り焼き

アーモンド和え

麦ごはん たまご入り  
みそ汁