

**卒業 おめでとう ございます**

卒業生の皆さんは、いよいよ卒業。  
名護給食センターの給食ともお別れです。日々の給食からどのようなことを感じ、学びましたか？食べることを大切にするとすることは、自分自身を大切にすることにつながります。少しでも給食から学んだことを生かし、健康で充実した毎日を送ってほしいと願っています。



1年間、しっかり食べてくれて  
ありがとう



今年度もコロナ禍ということで「前向き」「黙食」の給食時間でしたが、しっかりと給食を食べることが出来たと思います。次年度は、みんなが楽しいと思えるような給食時間になってほしいなと思います。

地場産物食材

- 羽地米
- アグー肉
- 和牛
- 大根
- キャベツ
- トマト
- 豆腐
- たんかん
- たまご

献立名	3月7日(月)~11日(金)までの一週間は、大北小の給食委員さんたちのリクエストメニューです。残さずに食べてくれたらうれしいですね。 【リクエストには★印をつけてます】 	1(火) 名護小、大北小6年 修学旅行 たんかん アーサの和え物 / きびなごのから揚げ もちきびごはん / 肉じゃが	2(水) 名護小、大北小6年 修学旅行 ヨーグルト キャベツサラダ / 豆腐のミートローフ バーガーパン / クラムチャウダー	3(木) ひなあられ ほうれん草の胡麻和え / 野菜のかき揚げ クファジュシー	4(金) ふりかけ いちご 大根のうっちゃん漬け / 魚のきのこやき 麦ごはん / ゆし豆腐汁
	7(月) チーズ ★アスパラソテー / ★ポテトフライ きのこスパゲティ	8(火) アーモンド ★人参リンシリ / いわし / かぼすレモン煮 ★わかめごはん / ★春雨スープ	9(水) いちご ★ヨーゴ スパサラ / ミートオムレツ ★あげばん / ポトフ	10(木) ★ミルクもち ごぼうと種実の和え物 / 野菜コロッケ 和牛ピラフ	11(金) たんかん ★ジョア 海藻サラダ / とんかつ 麦ごはん / カレー
~ この一週間は大北小給食委員さんのリクエスト献立です。(★印がリクエストです) ~					
献立名	14(月) ネーブル 豆まめ蒸しパン / ブロccoliサラダ 沖縄風やきそば	15(火) ※大北幼のみケーキ もも缶 / さつま汁 もずく丼 麦ごはんの上にもずく丼の具をかける	16(水) 大北幼欠食 ※名護幼のみケーキ いちご / スライスチーズ ポテトサラダ / チキン照り焼きパティ ピタパン / 卵スープ	17(木) 幼稚園欠食 ※6年生のみケーキ 青りんごゼリー インゲンの胡麻和え / うじら豆腐 青菜たきこみごはん	18(金) 幼・6年生欠食 お米でお祝いケーキ ほうれん草の白和え / チキンのから揚げ ゆかりごはん / けんちん汁

※ 調理工程 調理加工品に用いて、アレルギー表示品目(乳、卵、小麦、ピーナツ)の表示は、学校からの届出事項の届出を要する場合があります。その際は、学校からの届出事項の届出を要する場合があります。

曜日	牛乳	献立名	使用食材一覧表			
			おにぎり・弁当・おにぎり (たまご・鶏卵)	おにぎりの具材を定める (ピーナツ・鶏卵)	おにぎり以外になる (ピーナツ・鶏卵)	調味料
1 (火)	○	もちきごはん			米 もちき	
		肉じゃが	アグー肉	玉葱 人参 木くらげ こんにゃく いんげん	じゃが芋 三温糖 こめ油	醤油 みりん かつお節
		きひなごのから揚げ	きひなご		かたくり粉 小麦粉 揚げ油	シママース こしょう
		アサの和え物	アサ 大豆	大根 シークワーサー果汁	三温糖	醤油 特濃酢
2 (水)	○	たんかん	たんかん			
		バーガーパン			バーガーパン(小麦・乳・大豆)	
		クラムチャウダー	煮込み 白たまご じゃがいも 牛乳 チーズ(乳)	グリーンピース 人参 玉葱	じゃが芋 小麦粉 マーガリン こめ油	シママース こしょう ローレル粉 鶏だし(たまご)
		豆腐のミートローフ	鶏・牛ひき肉 大豆 豆腐 じゃがいも(乳)	玉葱 ビーマン	こめ油 パン粉 三温糖 かたくり粉	シママース ナツメグ こしょう ケチャップ デザイナース
3 (木)	○	キャベツのサラダ	キャベツ 胡瓜 コーン		三温糖	シママース 醤油 フレンチドリ(28品目なし)
		ヨーグルト	ヨーグルト(乳 ゼラチン)			
		クワージーシー	かまぼこ(小麦 大豆 たまご) 鶏肉 豚肉	しいたけ 人参 ねぎ	米 黄 こめ油	シママース 醤油 みりん 料理酒 鶏だし(骨)
		野菜のかきあげ	もずく 煮干し(たまご)	玉葱 にら	小麦粉 揚げ油	シママース
4 (金)	○	ほうれん草の胡麻和え	ほうれん草 キャベツ 人参		ごま 三温糖	醤油 酢
		ひなあられ	ひなあられ(もち米 オリーブ油 食塩)			
		煮ごはん			米 麦	
		ゆし豆腐汁	ゆし豆腐	ねぎ		醤油 シママース 粉かつお
7 (月)	○	魚の巻のこ焼き	ホキ チーズ(乳)	しめじ エノキ マッシュルーム パセリ	マーガリン	シママース こしょう 醤油
		大根のうっちゃん漬け		大根	三温糖	シママース うっちゃん 酢
		妊婦ふりかけ	妊婦ふりかけ(小麦 大豆 ごま)			
		いちご		いちご		
8 (火)	○	きのこスパゲティ	鶏肉	しめじ マッシュルーム 木くらげ 玉葱 人参 ビーマン にんにく	スパゲティ(小麦) こめ油 オリーブ油	シママース 醤油 こしょう
		ポテトフライ		パセリ	じゃが芋 揚げ油	シママース こしょう
		アスパラソテー	ウインナー(鶏肉 豚肉)	キャベツ コーン アスパラ	オリーブ油	シママース こしょう 薄口醤油
		チーズ	チーズ(乳)			
9 (水)	○	わかめごはん	わかめ		米 麦	食塩
		春雨スープ	鶏肉	白菜 ねぎ	ほろさめ	料理酒 薄口醤油 シママース 鶏だし(たまご) ローレル葉
		いわしのかきあげ	いわしのかきあげ(いわし 砂糖 大豆 小麦)			
		人參シリシリー	広葉菜 ツナ	人参 玉葱 たけのこ にら	こめ油	シママース こしょう
10 (木)	○	スナックアーモンド			アーモンド	塩
		森永ヨーグ	森永ヨーグ(乳 大豆)			
		揚げパン	きなこ(大豆)		コッパパン(小麦・乳・大豆) 揚げ油 アーモンド 三温糖 黒糖	
		ポトフ	ミニウインナー(鶏肉 豚肉) パン粉(乳 たまご) 大豆 豚肉	人参 玉葱 白菜 冬瓜 フロッコリー	じゃが芋	シママース こしょう 鶏だし(骨)
11 (金)	○	ミートオムレツ	ミニオムレツ(広葉菜 大豆 鶏肉)			
		スパカラ	ツナ	人参 玉葱 トマト コーン 胡瓜	じゃが芋 三温糖	塩・こしょう・醤油(小麦・大豆・ごま) コールスロードレ(たまご 大豆) 酢
		いちご		いちご		
		和牛ピラフ	牛肉	ニンニク 生姜 人参 玉葱 コーン マッシュルーム ビーマン	米 麦 こめ油	シママース こしょう 薄口醤油 鶏だし(たまご)
12 (土)	○	野菜コロッケ	野菜コロッケ(人参 玉葱 コーン グリンピース)	マーガリン 小麦 乳 大豆) 揚げ油		
		ごぼうと梅菜の和え物	ちくわ(大豆)	ごぼう 胡瓜 もやし 人参	アーモンド ごま フラベックアー(大豆・りんご) 三温糖	薄口醤油 シママース
		ミルクもち	牛乳	みかん缶 ココナッツミルク	だんご(大豆) グラニュー糖 かたくり粉	シママース
		ショア	ショア(乳)			
13 (日)	○	玄米ごはん			米 玄米	
		カレー	豚ひき肉	人参 玉葱 グリンピース にんにく	じゃが芋 こめ油 小麦粉	カレー粉 カレー粉 ウスター 鶏だし(たまご)
		ローズとんかつ	とんかつ(豚肉 小麦 大豆) 揚げ油			
		海藻サラダ	海藻 とりさきみ	胡瓜 大根		塩・こしょう・醤油(小麦・大豆・ごま)
14 (月)	○	たんかん	たんかん			
		沖縄焼そば	豚肉 ちきあげ(小麦・大豆)	玉葱 人参 キャベツ 木くらげ もやし にら	沖縄そば(小麦粉・大豆) こめ油	シママース こしょう 醤油 焼そばのたれ(大豆・豚肉・小麦・りんご)
		ブロックサラダ	とりさきみ	トマト コーン フロッコリー	エッグアー(大豆 りんご) 三温糖	塩・こしょう・醤油(小麦・大豆・ごま) コールスロードレ(たまご 大豆)
		豆まめ煮(パン)	牛乳 きな粉(大豆) 広葉菜 豆腐 あずき 白たまご		小麦粉 ミックス粉(乳) 小麦粉(小麦) マーガリン 三温糖	
15 (火)	○	ネーブル	ネーブル			
		煮ごはん			米 麦	
		もずく 具	もずく 豚ひき肉 大豆	玉葱 人参 ビーマン コーン 生姜	こめ油 三温糖	醤油 みりん 料理酒 かつおだし
		さつま汁	豚肉	人参 ごぼう 大根 ねぎ	さつま芋	みそ 粉かつお
16 (水)	○	もも缶	もも缶			
		※大北幼のみお米でお祝いケーキ	お米でお祝いケーキ(大豆) (たまご 乳 小麦粉不使用)			
		ピタパン			ピタパン(小麦 乳 大豆)	
		卵スープ	広葉菜 大豆	白菜 ほうれん草	かたくり粉	チキンブイヨン(鶏 豚肉) シママース 醤油
17 (木)	○	チキン焼肉/パティ	チキン焼肉/パティ(鶏肉 小麦 大豆 りんご)			
		ポテトサラダ		胡瓜 コーン	じゃが芋 粒赤アーモンド エッグアー(大豆 りんご) 三温糖	シママース こしょう
		スライスチーズ	チーズ(乳)			
		いちご		いちご		
18 (金)	○	※各種幼のみお米でお祝いケーキ	お米でお祝いケーキ(大豆) (たまご 乳 小麦粉不使用)			
		青島入り炊き込みご飯	ちりめん 油揚げ(大豆) 鶏糸(大豆)	人参 たけのこ からしな	米 麦 こめ油	薄口醤油 粉かつお シママース
		うじら豆腐	おから 魚すり身(28品目なし) アーサ ひじき たまご	玉葱 ごぼう あお豆	かたくり粉 揚げ油	シママース こしょう 醤油
		イングンの胡麻和え		イングン 大根 人参	三温糖 ごま	塩・こしょう・醤油(小麦・大豆・ごま) 酢 醤油
19 (土)	○	青りんごゼリー	青りんごゼリー(りんご)			
		※6年生のみお米でお祝いケーキ	お米でお祝いケーキ(大豆) (たまご 乳 小麦粉不使用)			
		ゆかりごはん		シソ(塩)	米 麦	
		けんちん汁	厚揚げ(大豆) 鶏肉	人参 大根 ごぼう ねぎ		シママース 醤油 粉かつお
調理材料 アレルギー 表示	○	チキンのから揚げ	鶏肉	ニンニク 生姜	小麦粉 かたくり粉 揚げ油	シママース こしょう
		ほうれん草の白和え	ツナ 豆腐	ほうれん草 人参 もやし	練りゴマ すりごま	薄口醤油
		お米でお祝いケーキ	お米でお祝いケーキ(大豆) (たまご 乳 小麦粉不使用)			

☆調味料 調理加工品に用いて、アレルギー表示品目(乳、卵、小麦、ピーナツ)の表示は、学校からの届出事項の届出を要する場合があります。その際は、学校からの届出事項の届出を要する場合があります。

※アレルギー表示義務はありませんが、オイスターソースにカキエキスを添加しています。(乳もずく、アーサ、しらす干しにはエビ、イカ、カニの稚魚が混入していることがあります。)

※揚げ油(大豆)は、揚げ調理で複数回調理に使用しています。