

9月21日～
〈大宮小幼・屋部小〉
登校日の給食を
確認してください。

給食だより

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。



長かった夏休みも明け、今週から分散登校となっています。
新型コロナウイルスの感染拡大の影響で、沖縄県の緊急事態宣言が延長されました。感染への不安がある中での学校生活になると思います。
特に給食時間はマスクを外しての食事となるため、引き続き「黙食」を徹底していきましょう。
今週は、大宮小と屋部小は、感染防止対策の一環として、お弁当簡易給食となります。

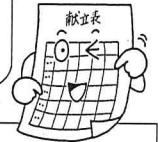
献立名	20(月) 敬老の日 敬老の日	21(火) お月見団子 牛乳 マグロの みそマヨ焼き あわ ごはん ふー いりちー 十五夜 献立	22(水) シークワサー 牛乳 ゼリー 野菜 コロッケ 五目 焼きそば シークワサーの日 献立	23(木) 秋分の日 秋分の日	24(金) みかん 牛乳 いか小判 キャベツの みそ炒め 麦 ごはん

《十五夜》

十五夜は、旧暦8月15日で、1年で1番きれいな真ん丸の満月が見える日のことです。
お団子や秋の食材(栗・柿・かぼちゃなど)をお供えて、お月様に「農作が出来る感謝の気持ち」を伝えていたそうです。

9/22は、シークワサーの日です。沖縄では、シークワサーなどの伝統的なかんきつ類を総称して「クニブ」(九年母)と呼ぶことから、語呂に合わせ、記念日となっています。
名護市は、たくさんのシークワサーが作られています。

自分の登校日の
給食のアレルギーを
確認してね!



2021年度 9月21日～24日 詳細献立(アレルギー対応用)

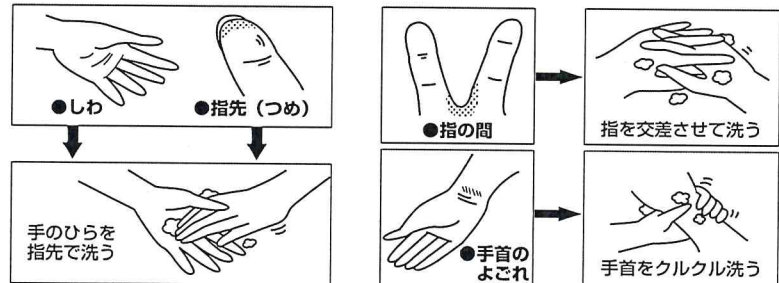
★お知らせ★ 台風等の天候や材料の都合により、献立を変更することがあります。その際は、学校からの献立変更のお知らせをご確認ください。

日/曜日	献立名	3つのグループ				調味料・だしなど
		赤 おもに血・肉・骨となる 1・2群 (たんぱく質・無機質)	緑 おもに体の調子を整える 3・4群 (ビタミン・無機質)	黄 おもに力や熱となる 5・6群 (炭水化物・脂質)	黄の働きと使用食材名	
21/火	あわごはん			米 あわ		
	マグロのみそマヨ焼き	マグロ 麦みそ 白みそ		ノンエッグマヨネーズ(大豆)	酒 シママース	
	ふーいりちー	鶏卵 ツナ缶(大豆)	きゃべつ にんじん からし菜	麩(小麦) こめ油	シママース こしょう しょうゆ	
	お月見団子	お月見団子(大豆)				
22/水	五目焼きそば	豚肉 イカ	にんじん たまねぎ くらげ チンゲン菜	きゃべつ もやし きんにく	中華麺(小麦・大豆) こめ油	酒 しょうゆ オイスターソース シママース こしょう
	野菜コロッケ	野菜コロッケ(小麦・大豆) 大豆油				
	シークワサーゼリー	シークワサーゼリー(アレルギーなし)				
24/金	麦ごはん			米 麦		
	いか小判	いか小判(いか・大豆)				
	キャベツのみそ炒め	赤かまぼこ(大豆) 厚揚げ 赤みそ	きゃべつ にんじん にんにく	たまねぎ 生姜 ピーマン	三温糖 こめ油 でん粉	しょうゆ みりん シママース
	みかん		みかん			

※調味料・調理加工品に関しては、アレルギー29品目(乳・卵・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに・あわび・いか・いわし・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツ・アーモンド)の表示をしています。 ※揚げ油(大豆)は、揚げ調理で複数回の調理に使用しています。ご了承ください。
①醤油、淡口醤油は、小麦・大豆を含みます。②酢・特濃酢・ワインビネガーは、小麦を含みます。③ウスターソースは、大豆・りんごを含みます。④カレーフレークは、小麦・大豆・牛肉・鶏肉を含みます。
⑤豆腐、豆乳、おから・赤みそ・白みそ・麦みそ・甘みそ・油あげ・厚揚げ・揚げ油は、大豆を含みます。⑥フミグラスソースは、小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含みます。⑦マーガリンは、小麦・大豆・豚肉を含みます。⑧バターは、乳を含みます。
⑨枝豆、もやしは大豆が原料となります。⑩ツナは大豆を含みます。⑪ごま油は、ごま・大豆を含みます。⑫マヨネーズは、卵・大豆・りんごを含みます。⑬鶏だし骨は、鶏肉・卵を含みます。⑭豚だし骨は、豚肉を含みます。
※もずく・あおさ・のり等の海藻類やしらす等に、いかにアレルギーが混入していることがあります。 ※アレルギー表示義務・推奨食材ではありませんが、オイスターソースは、かきを含みます。



「手を洗う」といったら、手のひらだけを、水だけでちょっと洗って終わりにしていませんか?
食事のときは、指先でパンをちぎったり、つまんだりして食べることがあります。
指先やつまみには細菌がたくさん付いていますから、せっけんでしっかり洗ってから食べましょう。



★よく注意して洗ってください