2022年
名護市立
屋部学校給食センター
TEL53－0670

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。

毎月１９日は食育の日
１９日は子ども達と
食卓を囲んで、家庭で
食事を楽しみましょう！

献立名					
	ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も、新型コロナウイルス感染症対策を取り入れた「新しい生活様式」を踏まえ、制限の多い給食時間となりますが、皆さんが楽しみになるようなおいしい給食を提供していきたいと思っています。１年間、よろしくお願い致します。				8(金) 牛乳 いわしの みそ煮 レモン ゼリー 千切りイリチー ゆかりごはん　なかみ汁
	11(月) 牛乳 バナナカップ焼き たまごオムレツ コールスロー サラダ 麦ごはん　チキンカレー	12(火) 牛乳 お祝いゼリー 菜の花あえ 沖縄 やきそば　芋天ぷら 入学・進級お祝い献立	13(水) 牛乳 パパイヤの 三色丼 の具 具をのせて食べましょう 麦ごはん　山芋のみそ汁	14（木） 牛乳 グレープフルーツ はんぺん じゃがいも 中華あえ 若竹ごはん	15(金) 牛乳 タルタルソース あじフライ ブロッコリーとしめじソテー 白いんげんのポタージュ コッペパン
	18(月) 牛乳 エクレア さばの 塩焼き からし菜 チャンプルー 麦ごはん　とん汁	19(火) 食育の日 牛乳 ミニ フィッシュ 牛乳もち 春きゃべつのパスタ お好み焼き	20(水) 牛乳 花形 ハンバーグ きんぴら ごぼう 手作り ふりかけ あわごはん　もずく汁	21(木) 牛乳 くだもの 魚の天ぷら キムタク チャーハン きゃべつの 梅肉あえ	22(金) いちご ジャム 牛乳 チリコンカン カラフル ヨーグルト トマトと卵のスープ なかよしパン
	25(月) 牛乳 春巻き バンウンスー 麦ごはん　八宝菜	26(火) 型チーズ 牛乳 芋かりんとう ビーンズサラダ コンメランザーネ	27(水) 牛乳 ミルメイク （いちご） 黄桃 ビビンバ（ナムル） ビビンバ　中華スープ	28(木) くだもの ミミガーの 酢みそあえ きびなごの うっちん揚げ くふぁじゅうしぃ	 昭和の日

＊ 給食センター職員紹介 ＊

《調理員》

比嘉 博	玉城　雄吾	
親川 ルリ子	座喜味 美佳子	山城 八栄子
稲嶺 あかり	井上 奈緒	山城　彩
仲田 千秋	増田 里枝	宮城　明美

《運転手》玉城 学　金城 博
《栄養士》末吉 直子　翁長 彩子

屋部学校給食センターでは、屋部小学校、中山分校小学校、安和小学校、大宮小学校、屋部幼稚園、安和幼稚園、大宮幼稚園の約1930名分の給食を作ります。安全・安心、そして真心をこめた給食づくりを目指して頑張ります。よろしくお願いします。

❀　なご産食材　❀
４月の市内産食材

・豚肉・鶏肉・鶏卵
・ねぎ・にら・冬瓜
・トマト・もやし
・セロリ・ピーマン
・ジャンボインゲン
・パパイヤ
・しめじ・えのきたけ

給食では、名護市内や県産、地元食材を中心に活用し、給食提供に努めています。

学校給食について

学校給食とは

「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

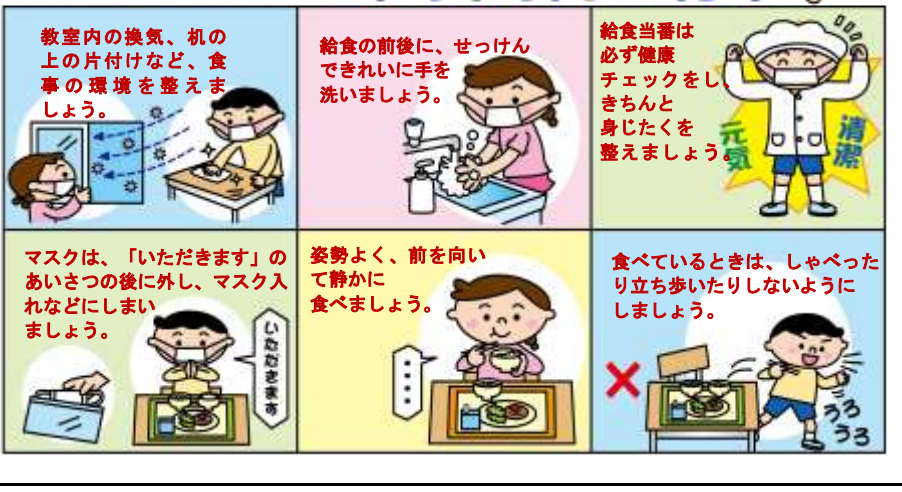
4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

新しい生活様式を踏まえた 給食時間の約束



給食費に関するお問い合わせ：名護市教育委員会　総務課　学校給食係　☎５３－１２１２(内線　　１３０)

2022年　4月　　詳　細　献　立　表　　屋部学校給食センター

★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（赤・緑・黄）の働きと使用食材名			
		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）	調味料・だしなど
8／金	ゆかりごはん		ゆかり	米　麦	
	千切りイリチー	豚肉	大根　人参　にら　こんにゃく	こめ油	塩　しょうゆ　みりん　花かつお
	なかみ汁	中味　豚肉　かまぼこ（小麦　大豆）	しいたけ　ねぎ　生姜　こんにゃく		しょうゆ　塩　酒　みりん　花かつお　豚がら骨
	いわしのみそ煮	いわしのみそ煮（大豆）			
	レモンゼリー	レモンゼリー			
11／月	麦ごはん			米　麦	
	チキンカレー	鶏肉　白花豆	玉葱　人参　ピーマン　コーン　ﾏｯｼｭﾙｰﾑ　生姜　にんにく　プルーン	じゃがいも　こめ油　小麦粉　マーガリン	カレー粉　ウスターソース　カレーフレーク　鶏だし骨
	コールスローサラダ	ハム（豚　鶏　大豆）	キャベツ　人参　きゅうり　ピクルス　シークヮーサー	アーモンド　ノンエッグマヨネーズ　三温糖	酢　塩　こしょう
	たまごオムレツ	プレーンオムレツ（鶏卵）			
	バナナカップケーキ	鶏卵　加工乳	バナナ　レモン	ケーキミックス（小麦　乳　大豆）三温糖　グラニュー糖　マーガリン　チョコチップ（乳　大豆）小麦粉	ベーキングパウダー　シナモン
12／火	沖縄焼きそば	豚肉　ちきあぎ（大豆）	人参　キャベツ　もやし　にら　小松菜　きくらげ	沖縄そば（小麦　大豆）こめ油	しょうゆ　塩　オイスターソース
	芋天ぷら	鶏卵		さつまいも　小麦粉　大豆油	塩
	菜の花あえ	しらすぼし　わかめ　ちくわ（大豆）	きゅうり　人参　菜の花	三温糖　ごま油	うすくちしょうゆ　酢
	お祝いゼリー	お祝いゼリー（大豆）			
13／水	麦ごはん			米　麦	
	三色丼（ミート）	鶏卵　鶏挽肉　豚挽肉　大豆	人参　玉葱　にんにく　からし菜　きくらげ	三温糖　こめ油　白ごま　ごま油	しょうゆ　みりん　酒　塩
	山芋のみそ汁	豚肉　油揚げ　麦みそ　白みそ　あおさ	人参　大根　白ねぎ	やまいも	花かつお　塩
	パパイヤのごまあえ	魚そーめん　　ツナ	きゅうり　トマト　パパイヤ	白ごま　三温糖	塩　うすくちしょうゆ　酢
14／木	若竹ごはん	鶏肉　わかめ　油揚げ	しいたけ　人参　コーン　こんにゃく	米　麦　こめ油	しょうゆ　酒　みりん　塩　花かつお
	はんぺんフライ	はんぺんフライ（大豆　卵　小麦　乳　）大豆油			
	じゃが芋の中華あえ	オーシャンキング	人参　あお豆　こんにゃく	じゃがいも　ごま油　三温糖　白ごま	粒マスタード　酢　しょうゆ
	グレープ・フルーツ		グレープフルーツ		
15／金	コッペパン			コッペパン（小麦　乳　大豆）	
	タルタルソース	タルタルソース（卵　大豆）			
	白いんげんのポタージュ	白インゲン豆　白花豆ペースト　スキムミルク（乳）　ベーコン（豚　大豆）	人参　玉葱　パセリ	じゃがいも	ホワイトルー（小麦　乳　大豆　牛　鶏）　塩　こしょう　鶏だし骨
	あじフライ	あじフライ（小麦　大豆）大豆油			
	ブロッコリーとしめじソテー	鶏肉	ブロッコリー　しめじ　人参　玉葱　コーン	マーガリン	塩　こしょう　うすくちしょうゆ
18／月	麦ごはん			米　麦	
	さばの塩焼き	さば			塩　こしょう
	からし菜チャンプルー	豚肉　鶏卵　豆腐　白カマボコ（大豆）	からし菜　人参　もやし	こめ油	塩　しょうゆ
	豚汁	豚肉　白みそ　赤みそ	人参　ごぼう　大根　ねぎ　こんにゃく	里芋　さつまいも	花かつお
	エクレア	エクレア（小麦　卵　乳　大豆　ゼラチン）			
19／火	春キャベツのパスタ	ツナ缶（大豆）	キャベツ　玉葱　コーン　人参　マッシュルーム　にんにく	パスタ（小麦）オリーブ油	うすくちしょうゆ　塩　こしょう　鶏だし骨
	お好み焼き	オーシャンキング　ウィンナー（豚肉）　鶏卵　青のり　糸けずり	玉葱　ほうれん草	小麦粉　こめ油　ふ（小麦　大豆）	塩　お好みソース（りんご　大豆　小麦　鶏肉　豚肉）
	牛乳もち	加工乳（乳）　きな粉（大豆）		グラニュー糖　タピオカ粉	
	ミニフィッシュ	ミニフィッシュ(ごま)			
20／水	あわごはん			米　あわ	
	花形ハンバーグ	花ハンバーグ（大豆　鶏肉）			
	手作りふりかけ	しらすぼし　おかか　青のり	ゆかり	白ごま　三温糖	みりん　酒　しょうゆ
	きんぴらごぼう	豚肉	ごぼう　人参　れんこん　こんにゃく	こめ油　三温糖　黒ごま	しょうゆ　酒　みりん　七味（ごま）　花かつお
	もずく汁	もずく　魚そうめん	大根　ねぎ　しょうが		塩　しょうゆ　酒　花かつお
21／木	キムタクチャーハン	豚肉	白菜キムチ（大豆　小麦）　人参　玉葱　竹の子　しいたけ　たくあん（大豆　小麦）　あお豆　にんにく　きくらげ	米　麦　こめ油	パプリカ粉　しょうゆ　キムチ味（大豆）　塩　花かつお
	魚の天ぷら	ホキ　鶏卵		小麦粉　大豆油	塩　こしょう
	キャベツの梅肉あえ	白かまぼこ（大豆）　のり	キャベツ　人参　パパイヤ　梅肉（大豆　りんご）	三温糖	うすくちしょうゆ
	くだもの		くだもの		
22／金	なかよしパン			なかよしパン（小麦　乳　大豆）	
	いちごジャム	ストロベリージャム			
	チリコンカン	豚挽肉　レットキドニー	人参　玉葱　にんにく	こめ油	ウスターソース　ケチャップ　トマトソース（大豆）　チリソース　　チリパウダー（小麦　乳　豚肉）
	トマトと卵スープ	わかめ　鶏卵	トマト　人参　しめじ　玉葱　ねぎ		塩　こしょう　しょうゆ　酒　でん粉　鶏だし骨
	カラフルヨーグルト	ヨーグルト（乳）	バナナ　黄桃　みかん　パイン	カクテルゼリー（大豆　もも　りんご）	
25／月	麦ごはん			米　麦	
	八宝菜	豚肉　あさり　えび　うずら卵（たまご）	白菜　人参　玉葱　小松菜　生姜　にんにく　きくらげ	こめ油　でん粉　三温糖	酒　塩　こしょう　しょうゆ　オイスターソース　豚がら骨
	春巻き	春巻き（小麦　ごま　大豆　鶏肉）大豆油			
	バンウースー	ハム（大豆　鶏　豚）　錦糸卵（鶏卵）	大根　きゅうり　人参　きくらげ	春雨　三温糖　ごま油	しょうゆ　塩　酢
26／火	コンメランザーネ	鶏挽肉	なす　玉ねぎ　人参　マッシュルーム　きくらげ　ピーマン　トマト　にんにく	パスタ（小麦）オリーブ油	ケチャップ　塩　こしょう　七味（ごま）　赤ワイン
	ビーンズサラダ	ミックスビーンズ　ひよこ豆	きゅうり　キャベツ　コーン	アーモンド　三温糖　ノンエッグマヨネーズ	塩　こしょう
	芋かりんとう			さつまいも　大豆油　水あめ　三温糖　でん粉	
	型チーズ	型チーズ（乳）			
27／水	麦ごはん			米　麦	
	ビビンバ	牛肉　赤みそ	にんにく　生姜　ぜんまい　もやし　人参　小松菜	ごま油　こめ油　三温糖　白ごま	しょうゆ　みりん　塩　酒　甜麺醤（大豆　小麦）
	中華スープ	鶏卵	コーン　人参　玉葱　大根　チンゲン菜　しいたけ	でん粉	うすくちしょうゆ　塩　鶏がら骨
	くだもの		くだもの		
	ミルメイク（いちご）	ミルメイクいちご味			
28／木	くふぁじゅうしぃ	豚肉　昆布　ちきあぎ（大豆）	しいたけ　ねぎ　人参	米　麦　こめ油	塩　しょうゆ　豚だし骨　酒
	きびなごのうっちん揚げ	きびなご		小麦粉　でん粉　大豆油	塩　こしょう　うっちん粉　カレー粉
	ミミガーの酢みそあえ	豚ミミガー　白みそ	大根　きゅうり　もやし	白ごま　三温糖	酢　塩
	くだもの		くだもの		

※予定詳細献立表は、食品表示法に定められている***28品目***のみとなっています。

乳・卵・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに・あわび・いか・いくら・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。　※もやし・枝豆・あお豆の原料は、***大豆***です。　※もずく・あおさ・のり等の海藻類や、アサリ等の二枚貝、しらす等の小魚類には、***いか・えび・かに***の稚魚が混入していることがあります。

《 よく使用する調味料のアレルギーの一覧 》

①醤油、薄口醤油(***小麦・大豆***)　②酢・特濃酢・ワインビネガー(***小麦***)　③ウスターソース(***大豆・りんご***)　④カレーフレーク(***小麦・大豆・牛肉・鶏肉***)　⑤豆腐・豆乳・おから・赤みそ・白みそ・麦みそ・甘口みそ・油あげ・厚揚げ・大豆油(***大豆***)

⑥デミグラスソース(***小麦・鶏肉***)　⑦マーガリン(***乳・大豆***)　⑧バター(***乳***)　⑨ごま油(***ごま・大豆***)　⑩ノンエッグマヨネーズ(***大豆***)　⑪鶏だし骨(***鶏肉・卵***)　⑫豚だし骨(***豚肉***)