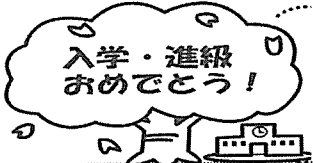


天候等の都合により、献立・食材を変更する場合があります。

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、様々なことを学び教材ともなるものです。地域でとれた新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。



給食等を通して学び、身に付けたいこと(食育の視点)

食事の重要性



食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

心身の健康



心身の成長や健康の保持増進に上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

食品を選択する能力



正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性について自ら判断できる能力を身に付ける。

感謝の心



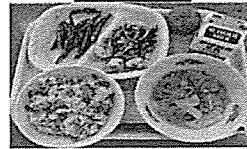
食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々への感謝の心を持つ。

社会性



食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。

食文化



各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

献立名	10(月) 大北幼・大北小1年 名護幼・小欠食	11(火) ※大北幼・大北小1年 名護幼・小のみ 祝大福	12(水)	13(木)	14(金)
	祝い大福 大根とささみの生姜和え 野菜コロッケ 五目炊き込みご飯	ひじきのチーズサラダ くるま麩ナゲット 麦ごはん 種実入りカレー	もも缶 キャベツサラダ フライドポテト スパゲティナポリタン	人参しりしりー 千草焼 のり油みそ 麦ごはん 鶏汁	フルーツ和え コールスローサラダ ハンバーグのソースかけ バーガーパン クラムチャウダー
献立名	17(月)	18(火)	19(水)	20(木)	21(金)
	ゴマ菓子 ビーンズサラダ 沖縄風焼きそば	みかん ほうれん草の胡麻和え さばの塩焼き ゆかりごはん けんちん汁	仲良しゼリー アスパラソテー オムライス ・ケチャップライス ・薄焼きたまご ・ケチャップ	ジャコサラダ 肉じゃが 麦ごはん ゆし豆腐汁	型抜きチーズ ポテトサラダ チキン照焼きパティ あみパン わかめスープ
献立名	24(月)	25(火)	26(水)	27(木)	28(金) 大北幼・小欠食
	黒糖ビーン 中華サラダ 米粉はるまき チキンピラフ	キャベツのゆかり和え ささみチーズ焼き もずくのり 麦ごはん チムシンジー汁	ごぼうと種実の和え物 豆まめ蒸しパン 中華焼きそば	みかん セロリのゴマ和え きびなごのから揚げ きびごはん シカムドウチ	青リンゴゼリー スパサラダ チーズ入り厚焼き玉子 黒糖パン ポトフ

2023年 4 月 献立 ※揚げ油(大豆)は、揚げ調理で複数回調理に使用しています。

★ お知らせ ★ 天候等の都合により、献立・食材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。

曜日	牛乳	献立名	使用食材一覧表			
			おもに血・骨・肉になる (たんぱく質・無機質)	おもに体の骨子を築く (ビタミン・無機質)	おもに力や熱になる (炭水化物・脂質)	調味料
10 (月)	○	五目炊き込みご飯	豚肉 油揚げ【大豆】	人参 ごぼう 青豆 しいたけ	米 麦 こめ油	醤油 シママース 粉かつお
		野菜コロッケ	野菜コロッケ【小麦 乳 大豆】揚げ油			
		大根とささみの生姜和え	とりささみ	大根 胡瓜 生姜	三温糖	醤油 酢 シママース
		祝い大福	祝い大福【大豆】			
11 (火)	○	麦ごはん			米 麦	
		植実入りカレー	鶏肉 レッドキドニー	人参 玉葱 グリンピース にんにく 生姜	じゃが芋 こめ油 くり	カレー粉 カレー粉 ウスター 豚だし骨
		くるま鮭のチキンナゲット	くるま鮭ナゲット【小麦 鶏肉 大豆】			
		ひじきのチーズサラダ	ひじき インゲン豆 チーズ【乳】	胡瓜 コーン レモン果汁	三温糖 オリーブ油	イタリアンドレ【たまご 小麦 リンゴ 大豆 豚肉】 こしょう シママース 酢
12 (水)	○	※祝い大福 一品のみ	祝い大福【大豆】 大北幼・大北小1年・名産幼・小のみ			
		スパゲティナポリタン	鶏肉 ワインナー【小麦・乳・大豆・豚肉・牛肉】	玉葱 人参ピーマン マッシュルーム トマト にんにく	スパゲティ【小麦】こめ油 オリーブ油 三温糖	シママース ケチャップ こしょう パジル粉
		フライドポテト	青のり粉		じゃが芋 揚げ油	シママース こしょう
		キャベツサラダ		キャベツ 胡瓜 コーン	三温糖	酢 シママース 醤油 フレンチドレ【28品目なし】
13 (木)	○	麦ごはん			米 麦	
		鶏汁	鶏肉	冬瓜 人参 小松菜 しいたけ 生姜		醤油 シママース 粉かつお 豚だし骨
		人参しりしり	ツナ	人参 玉葱 たら	こめ油	シママース 醤油 こしょう
		千層焼	千層焼【たまご 小麦 乳 大豆 鶏肉】			
14 (金)	○	油みそ やさのり	ツナ のり	生姜	ごま 三温糖 こめ油	みそ
		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	あさり 白いんげん豆 スキムミルク・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 豚だし骨
		ハンバーグのソースかけ	国産鶏のハンバーグ【鶏】	パイン缶	三温糖 かたくり粉	ケチャップ ウスター みそ
17 (月)	○	コールスローサラダ	キャベツ 胡瓜 コーン		三温糖	コールスロードレ【たまご 大豆】シママース 酢
		フルーツ和え	苺の黒豆	パイン缶 みかん豆 もも缶	グラニュー糖	赤ワイン
		沖縄風焼きそば	豚肉 ちきあぎ【小麦・大豆】	玉葱 人参 キャベツ 木くらげ もやし たら	沖縄そば【小麦粉・大豆】こめ油	シママース こしょう 醤油 焼きそばのたれ【大豆・豚肉・小麦・りんご】
		ピーンズサラダ	白いんげん豆 ミックスピーンズ	トマト 胡瓜 大根 シークワーサー果汁	三温糖 オリーブ油	酢 こしょう
18 (火)	○	ごま菓子	レーズン		アーモンド ごま マーガリン ワッフル【ゼラチン】ワッフル【どうもろこし】	
		ゆかりごはん		しそ	米 麦	塩
		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
		さばの塩焼き	さば	ほうれん草 キャベツ 人参	ごま 三温糖	料理酒 シママース こしょう
19 (水)	○	ほうれん草の胡麻和え		ネーブル		醤油 酢
		みかん				
		オムライス	鶏肉 オムライスシート【たまご】	玉葱 人参 マッシュルーム グリンピース	米 麦 こめ油	シママース こしょう ケチャップ 白ワイン 豚だし骨
		アスパラソテー	ウインナー【豚肉 鶏肉】	アスパラ キャベツ コーン	オリーブ油	シママース こしょう 醤油
20 (木)	○	仲良しグレープゼリー	アガー		グラニュー糖 グレープジュース	赤ワイン
		麦ごはん			米 麦	
		ゆし豆腐汁	ゆし豆腐 アーサ			シママース 醤油 粉かつお
		肉じゃが	牛肉	玉葱 人参 木くらげ こんにゃく インゲン	じゃが芋 こめ油 三温糖	料理酒 みりん かつおだし汁 シママース
21 (金)	○	じゃこサラダ	しらす	キャベツ ほうれん草	ごま油 三温糖	和風ドレ【小麦 大豆 リンゴ】
		あみパン			あみパン【小麦・乳・大豆】	
		わかめスープ	わかめ 豆腐	白菜 たけのこ		シママース 醤油 豚だし骨
		チキンテリやきパティ	チキンテリやきパティ【小麦 鶏肉 大豆 リンゴ】			
24 (月)	○	ポテトサラダ		胡瓜 コーン	じゃが芋 三温糖 粉赤アーモンド ノンエッグケアー【大豆・りんご】	シママース こしょう
		製法きチーズ	チーズ【乳】			
		チキンピラフ	鶏肉	人参 玉葱 コーン マッシュルーム ピーマン にんにく	米 麦 こめ油	シママース こしょう 豚だし骨
		米粉はるまき	米粉はるまき【小麦 大豆 豚肉】揚げ油			
25 (火)	○	春雨の中巻サラダ	とりささみ	人参 もやし ほうれん草	春雨 三温糖 ごま油 ごま	醤油 酢 シママース 和風ドレ【小麦 大豆 リンゴ】
		黒糖ピーンズ	黒糖ピーンズ【大豆】			
		麦ごはん			米 玄米	
		チムシージー汁	豚肉 豚レバー	人参 ごぼう 小松菜	じゃが芋	みそ 粉かつお
26 (水)	○	ささみチーズ焼き	ささみチーズ【鶏肉 乳 小麦 大豆】			酢 醤油
		キャベツのゆかり和え		キャベツ 大根 胡瓜 しそ	三温糖	醤油 料理酒 みりん
		もずくのり	もずく 糸附り		三温糖	醤油 料理酒 みりん
		中華焼きそば	豚肉	キャベツ 人参 たけのこ 木くらげ 生姜	中華種【小麦粉・大豆】こめ油 ごま油	シママース ウスター 焼きそばのたれ【大豆・豚肉・小麦・りんご】
27 (木)	○	まめ豆腐ハンバーグ	たまご きな粉【大豆】小豆 豆腐 白いんげん豆		小麦粉 ミックス粉【小麦 乳 大豆】 三温糖 マーガリン	
		ごぼうと種実の和え物	白いんげん豆	コーン 胡瓜 キャベツ	三温糖	こしょう 醤油 コールスロードレ【たまご 大豆】
		きびごはん			米 もちきび	
		シカムドッチ	豚肉 ちきあぎ【小麦・大豆】	こんにゃく 冬瓜 しいたけ		シママース 醤油 粉かつお 豚だし骨
28 (金)	○	きびなごのから揚げ	きびなご		かたくり粉 小麦粉 揚げ油	シママース こしょう
		セロリのゴマ和え	セロリ 胡瓜 大根 たくあん		三温糖 ごま	シママース 酢
		みかん	みかん			
		黒糖パン	黒糖パン【小麦・乳・大豆・黒糖】			
28 (金)	○	ポトフ	ウインナー【豚肉 鶏肉】 豚皮ベーコン【豚 乳 大豆】	人参 玉葱 白菜 冬瓜 ブロッコリー	じゃが芋	シママース こしょう 豚だし骨
		チーズ入り厚焼きたまご	たまご おから チーズ【乳】しらす	玉葱 ピーマン	こめ油	料理酒 醤油 みりん
		スパイラル	ツナ	人参 玉葱 トマト コーン 胡瓜	ノンエッグケアー【大豆・りんご】	酢 黒糖ごまドレッシング【小麦・大豆・ごま】
		香リンゴゼリー	香リンゴゼリー【りんご】			

調理料 アレルギー表示

☆調理料・調理加工品に関して、アレルギー28品目【乳・卵・小麦・ピーナッツ・えび・かに・そば・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。

①醤油、薄口醤油(小麦・大豆)②酢・特濃酢(小麦)③ウスター(大豆・りんご)④豆腐・豆乳・おから・赤みそ・白みそ・揚げ油(大豆)

⑤デミグラスソース(小麦・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・ゼラチン)

⑥カレーフレーク(小麦・大豆・牛肉・鶏肉)カレー粉(香辛料のみ28品目なし)⑦マーガリン(乳・大豆)⑧ツナ(大豆)⑨枝豆、もやし(大豆)⑩ハヤシルー(小麦・大豆・牛肉)が原料となります。

※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しています。

※もずく、アーサ、わかめ、海藻等、しらす干し、ちりめんなどの小魚、アサリなどの二枚貝にはエビ、イカ、カニの稚魚が混ざっ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。