2025年 名護市立 名護学校 給食センター Tel 52 — 1735



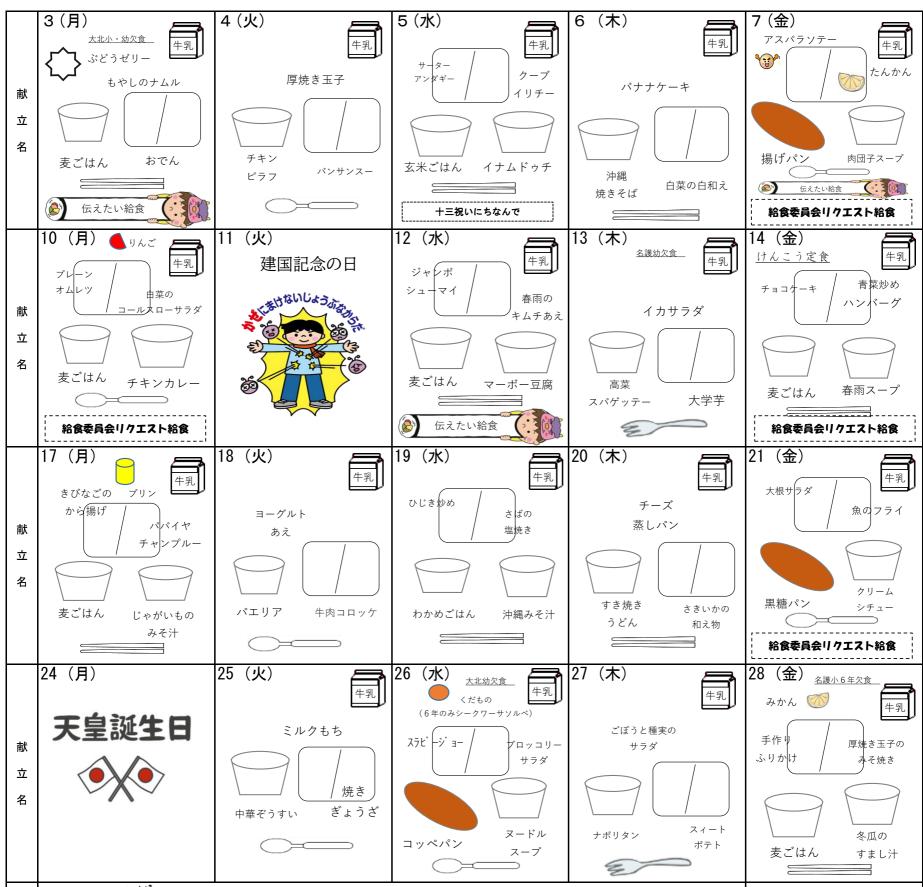


毎月19日は 食育の日!

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!

8888888888888



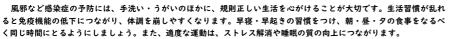




献

立

名





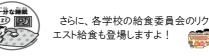
エネルギーと水分がとれて、体を温めてくれる料理がおすすめです。 食材は消化のよいものを選びましょう。吐き気があって食べられない ときは、脱水症状を起こさないよう、水分補給をしっかり行うことが 重要です。





伝えたい給食・思い出給食

6年生の先生方より提供頂いた給食 登場します。6年生にとっては小学校 生活最後の学期です。先生方の思い 出の給食や、学級でみんなと食べた 楽しい思い出給食など食を通して皆 さんへのメッセージが詰まっています。 楽しみにしていてくださいね! 第2弾 は瞳先生・玲於奈先生・大祐先生・ 桐子先生・竹乃先生からの献立が登 場します。エピソードなど聞いてみてく ださいね。



需なご産(県産)食材需 2月の食材

- 豚肉·鶏肉·鶏卵

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。

2025 2月詳細献立 名護学校給食センター ** たお知らせ** 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きご確認ください。

	献 立 名	おもに血・肉・骨となる	おもに体の調子を整える	おもに力や熱となる	調味料・だしなど
=	±	1・2群(たんぱく質・無機質)	3・4群 (ビタミン・無機質)	5・6群 (炭水化物・脂質)	BM WAT - 1~ U 'A C
	麦ごはん	がんも (大豆) ちくわ (小麦) 厚揚げ ウィンナー (影	\$)	* 麦	
	おでん	ED-ID		じゃがいも	しょうゆ みりん 酒 塩 花かつお
	もやしのナムル	ハム (豚 鶏 大豆)	もやし 小松菜 人参	三温糖	塩 しょうゆ 酢 カレー粉
	プドウゼリー			グラニュー糖	ブドウジュース アガー 赤ワイン
	チキンピラフ	鶏肉	人参 玉ねぎ コーン マッシュルーム ビーマン にんにく	米 麦 こめ油	塩 こしょう 豚だし骨
	厚焼き玉子	たまご 豆ミックス ひじき」しらす チーズ(乳)	玉ねぎ	こめ油	酒 しょうゆ みりん
	パンサンスー	ちくわ (小麦)	もやし きゅうり 木くらげ	春雨 三温糖 ごま ごま油	塩 しょうゆ 酢
	玄米ごはん			* 玄*	
	イナムドゥチ	豚肉 かまぼこ みそ	こんにゃく しいたけ ねぎ 大根 人参		豚だし骨 花かつお 塩
	クープイリチー	昆布 ちくわ(小麦)豚肉	切干大根 人参 にら	こめ油	塩 しょうゆ みりん 花かつお
	サーターアンダギー	たまご 牛乳(乳)		グラニュー糖 ケーキミックス (乳 大豆 小麦) 薄力粉 (小麦) 大豆油	
	沖縄やきそば	豚肉 ちきあぎ いか 青のり	玉ねぎ 人参 きゃべつ 木くらげ もやし にら	そば(小麦)こめ油	塩 こしょう 中濃ソース ウスタソース
	白菜の白和え	豆腐 ツナ	白菜 ほうれん草 人参	三温糖 ねりごま	しょうゆ
	パナナケーキ	たまご 牛乳(乳)	バナナ	グラニュー糖 ケーキミックス (乳 大豆 小麦) 薄カ粉 (小麦) マーガリン	塩 ベーキングパウダー
a	あげパン	きなこ(大豆)		コッペパン (小麦 乳 大豆) 大豆油 三温糖 黒糖 アーモンド粉	
	肉団子スープ	肉団子(鶏肉 豚肉 小麦)	チンゲン菜 玉ねぎ 人参 パセリ 生姜 にんにく	春雨	塩 こしょう 鶏だし骨 しょうゆ
	アスパラソテー			こめ油	
		ウィンナー(豚肉)	小松菜 アスパラ コーン 人参	Coom	塩 こしょう しょうゆ
=	たんかん		たんかん		
	麦ごはん			米麦	
	チキンカレー	鶏肉 白花豆	人参 玉ねぎ グリンピース にんにく 生姜	じゃがいも こめ油	カレーフレーク カレー粉 ウスターソース 豚だし骨
	白菜のコールスローサラダ	ベーコン (豚肉 大豆)	白菜 きゅうり 小松菜 人参	三温糖 ノンエッグマヨ	減塩フレンチドレッシング 酢 塩
	りんご		りんこ		
	プレーンオムレツ	プレーンオムレツ (たまご)			
W. C	麦ごはん			* 5	
	マーボー豆腐	豆腐 (大豆) 豚肉 豚レバー 大豆 みそ	人参 玉ねぎ 椎茸 にら にんにく 生姜	三温糖 ごま油 かたくり粉 こめ油	しょうゆ 塩 豆板醤 (大豆) てんめんじゃん (小麦 大豆) オイスターソース
	春雨のキムチあえ	昆布	人参 もやし きゅうり	春雨 三温糖	キムチ味 (りんご 大豆) 塩 しょうゆ 酢
	ジャンボシューマイ	ジャンボシューマイ (豚肉 乳 鶏肉 小麦 大豆)	•		
	高菜スパゲッテー	ツナ	玉ねぎ 人参 しめじ 高菜 木くらげ にんにく	パスタ (小麦) ごま油 こめ油	塩 しょうゆ めんつゆ (小麦 大豆)
	大学芋			さつまいも 大豆油 水あめ かたくり粉 黒ゴマ 三温糖	しょうゆ みりん
	イカサラダ	イカ	パパイヤ 玉ねぎ 大根 トマト にんにく シークワーサー	三温糖	イタリアンドレッシング(大豆 りんご) しょうゆ 酢
	麦ごはん			米 麦	
	春雨スープ	鶏肉	白菜 ねぎ ローレル パセリ	春雨	酒 しょうゆ 塩 豚だし骨
	国産ハンパーグ	ハンバーグ(鷄肉 豚肉 大豆)	EAE<	三温糖かたくり粉	ケチャップ みりん トンカツソース
	青菜炒め	ツナ缶(大豆)	小松菜 人参 もやし コーン	こめ油	塩 こしょう しょうゆ
_	チョコケーキ	たまご 牛乳(乳)		薄力粉(小麦) ケーキミックス(乳 小麦 大豆)グラニュー糖 マーガリン チョコチップ(乳 小麦)	ベーキングパウダー ココア 塩
en e	麦ごはん			米 麦	
	きびなごのから揚げ	きびなご		薄力粉(小麦)大豆油 かたくり粉	塩 こしょう カレー粉
	パパイヤチャンプルー	厚揚げ(大豆)豚肉 ひじき	パパイヤ にら 人参	こめ油	塩 こしょう しょうゆ オイスタソース みりん 花かつお
	じゃがいものみそ汁	わかめ みそ	しめじ 大根 こんにゃく	じゃがいも	花かつお
	プリン	プリン (たまご 乳)			
	パエリア	あさり えび 玉ねぎ 人参 しめじ ビーマン にんにく 米 麦 こめ油 マーガリン 塩 こしょう カレー粉 豚だし骨			
	牛肉コロッケ	牛肉コロッケ(小麦 乳 牛乳(牛)大豆)大豆油			
	ヨーグルトあえ	ヨーグルト	パナナ パイン缶 みかん缶		
	わかめごはん	わかめ		米 麦	
	沖縄みそ汁	たまご 豆腐 みそ 豚肉	人参 ねぎ		花かつお 塩 しょうゆ
	さばの塩焼き	さば			塩 こしょう 酒
	ひじき炒め	ひじき 大豆 豚肉 油揚げ	切干大根 きゃべつ ジャンボインゲン	こめ油 三温糖	塩 しょうゆ みりん
	すき焼きうどん	豚肉 牛肉 油揚げ	白菜 人参 玉ねぎ 長ネギ ほうれん草 しいたけ	うどん (小麦) こめ油 三温糖	しょうゆ みりん 酒
ユ	チーズ蒸しパン	チーズ (乳) 牛乳 (乳)	パセリ	ケーキミックス (乳 小麦 大豆)強力粉 (小麦)	ベーキングパウダー 塩
	さきいかの和え物	さきいか (イカ 乳)	パパイヤ 人参 あお豆	アーモンド 三温糖	しょうゆ 酢 キムチ味 (りんご 大豆)
	黒糖パン			黒糖パン(小麦乳 大豆)	
	クリームシチュー	鶏肉 白花豆 脱脂粉乳(乳)	玉ねぎ 人参 しめじ パセリ	じゃがいも こめ油 マーガリン 薄力粉 (小麦)	塩 こしょう 豚だし骨
			THIC VA CATO VICA	しゃかいつ この四 マーカリノ 海月材(小女)	·皿 こじょフ 珍にし背
	魚のフライ	魚フライ(小麦 大豆)大豆油			L. The Me
_	大根サラダ	わかめ ツナ	大根 人参 パパイヤ シークワーサ	オリーブ油 三温糖	しょうゆ 酢
800	中華ぞうすい	鶏肉	こんにゃく 白菜 木くらげ 小松菜 人参	米・麦・ごま油	しょうゆ 塩 鶏だし骨 花かつお
	焼きぎょうざ	焼きぎょうざ (小麦 乳 大豆)			
	ミルクもち	牛乳 (乳)	みかん缶 ココナッツミルク	グラニュー糖 かたくり粉 白玉もち (大豆)	塩
	コッペパン			コッペパン (小麦 乳 大豆)	
	ヌードルスープ	鶏肉	大根 玉ねぎ 人参 じゃんぼインゲン しめじ にんにく パセリ	パスタ(小麦)こめ油	しょうゆ 塩 こしょう 鶏だし骨
	スラピーシ ゚ュ	牛肉 大豆	玉ねぎ 木くらげ トマト	三温糖 こめ油	赤ワイン チリパウダー ケチャップ 塩 こしょう デミグラスソース
	プロッコリーサラダ	イカ ちくわ (小麦)	ブロッコりー カリフラワー きゅうり	三温糖	青じそドレッシング 酢
	シークワーサソルベ (6年のみ)	シークワーサソルベ			
	みかん(幼・1~5年)	is the state of th			
HI I	ナポリタン	鶏肉 ウィンナー (豚肉)	玉ねぎ 人参 ビーマン マッシュルーム トマト にんにく バジル	パスタ (小麦) 三温糖 オリーブ油 こめ油	塩 ケチャップ ウスタソース こしょう
	ごぼうと種実の和え物	ちくわ (小麦)	ごぼう きゅうり もやし 人参	ごま ノンエッグマヨ 三温糖	しょうゆ 塩
				さつまいも マーガリン アーモンド グラニュー糖	
	スィートポテト	牛乳(乳)			
HI.E	麦ごはん			米麦	
	手づくりふりかけ	おかか ちりめんじゃこ あおのり		三温糖 ごま	酒 しょうゆ みりん
	厚焼き玉子のみそ焼き	たまご 豆腐 すり身(小麦)ツナ みそ	玉ねぎ	三温糖 かたくり粉 こめ油	酒 しょうゆ みりん
			I		しょうゆ 塩 花かつお 豚だし骨
	冬瓜のすまし汁	ちくわ (小麦)	冬瓜 人参 ねぎ 椎茸		しょうゆ 塩 化かつの 豚たし骨

《 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(<u>小麦・大豆</u>) ②酢・特濃酢・ワインビネガー(<u>小麦</u>) ③ウスターソース(<u>大豆・りんご</u>) ④カレーフレーク(<u>小麦・大豆・牛肉・薯肉</u>) 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(<u>大豆</u>)

⑤デミグラスソース(<u>小麦・鶏肉</u>) ⑦マーガリン(<u>乳・大豆</u>) ⑧パター(<u>乳</u>) ⑨ごま油(<u>ごま・大豆</u>) ⑩ノンエッグマヨネーズ(<u>大豆</u>) ⑪鶏だし骨(<u>**鶏肉・卵**</u>) ⑫豚だし骨(**豚肉**)