



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



こんだて	2(月)	3(火) <input type="checkbox"/> 節分豆	4(水)	5(木)	6(金)
	はるまき ホイコーロー 麦ごはん 中華コーンスープ	手巻き海苔 野菜のキムチ和え もずく入り厚焼き玉子 高菜チャーハン 大宮小 5の2 渡口 莉音さん考案献立	角切大根イリチャー いわしの味噌煮 麦ごはん けんちん汁	スライスパン ポテトのバジル ソテー 黒糖パン 白菜の クリームスープ	かぼちゃ ナントウ 大根と小松菜の じゃこ和え 五目中華 焼きそば
こんだて	9(月)	10(火) あけみお欠食	11(水)	12(木)	13(金) 大宮幼欠食
	フルーツポンチ さばの塩焼き 麦ごはん 具たくさん 味噌汁 大宮小 5の4 金原 弥以さん考案献立	<input type="checkbox"/> チーズ フレンチ豆サラダ スパ麺 スパゲティミート	建国記念の日 	たんかんジャム コールスロー サラダ ポイルウインナー コッパン キャロットスープ	ぶどうゼリー じゃが芋とツナの ごま和え オムライスシート ケチャップ チキンライス
こんだて	16(月)	17(火) 屋部幼欠食	18(水)	19(木)	20(金)
	ごま菓子 切り干し大根イリチャー 麦ごはん 豚汁	たんかん ほうれん草の スーナー 魚天ぷら クファジュシー 旧正月献立	ヨーグルト タコライス 麦ごはん タコスミート 野菜チーズ もずくスープ	ネーブル マカロニサラダ ごぼうハンバーグ のソースかけ パーガーパン マッシュルーム スープ	シークワサー カステラ かぼちゃの ごまサラダ キャベツの ペペロンチーノ
こんだて	21(月) 天皇誕生日	24(火)	25(水) 6年生のみ 無償シークワサーソルベ	26(木) 屋部幼欠食	27(金) 中山分校欠食
	今年もブルーシー ルさんより卒業を控 えた、6年生だけに 「シークワサーソル ベ」の無償提供があ りました。2月25 日に提供します。 ありがとうございます。	<input type="checkbox"/> うまかつん 茎わかめサラダ 白身魚フライ 豚肉とひじきの 炊きこみごはん	オレンジ キャベツの 海苔和え クーブイリチャー ゆかりごはん 中身汁 トゥシビー(十三祝い) 献立	グリーンサラダ 魚のバジル パン粉焼き あみばん ポークビーンズ	<input type="checkbox"/> 小魚アーモンド 大根と豆腐の 和え物 野菜のかき揚げ 豚すきやき うどん

大宮小5年生が考案した給食が登場します～

大宮小5年生の英語学習の一環で「考案した献立をプレゼンする」という取り組みが行われました。大宮小5年生の皆さんが一生懸命に考えた献立の中から4名の献立が採用されました。
『5の1組 比屋根知歩さん』『5の2組 渡口莉音さん』
『5の3組 山田ののかさん』『5の4組 金原弥以さん』の献立が登場します。みなさん楽しみにしててくださいね。

2月行事食献立

17(火) 旧正月献立

沖縄では今でも旧暦行事を行う風習があります。沖縄の文化を給食でも感じてほしいです。

25(水) 十三祝い献立

5年生には生まれて初めてのトゥシビー祝い。健やかな成長と活躍を願います。



なご産(県産)食材

2月食材

豚肉 豚中身 鶏肉 鶏卵
もずく アーサ 大根
パパイヤ なら 胡瓜
ピーマン しめじ
島みかん シークワサー果汁
名護市産や県産食材を中心に
使用し、給食提供に努めています。

2026年 2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。その時は、学校からの献立変更のお知らせを確認ください。

日 / 曜 日	献立名	3つのグループの働きと使用食材名			
		おもに血・肉・骨となる 1・2群(たんぱく質・無機質)	おもに体の調子を整える 3・4群(ビタミン・無機質)	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
2 /月	麦ごはん			米 麦	
	中華コーンスープ	豆腐	コーン 玉葱 ほうれん草	かたくり粉 ごま油	醤油 シママース こしょう 豚だし骨
	春巻き	春巻き(小麦 ごま 大豆 鶏肉) 揚げ油			
	ホイコーロー	豚肉 みそ	キャベツ ピーマン もやし 人参 生姜 ニンニク	大豆油 三温糖 ごま油	みりん 料理酒 シママース 醤油 豆板醤(大豆) コチジャン(大豆)
3 /火	高菜チャーハン	豚肉 しらす	人参 玉葱 たけのこ しいたけ 高菜漬(大豆)	米 麦 大豆油	醤油 シママース こしょう 豚だし骨
	手巻き海苔	のり			
	もずく入り厚焼き玉子	たまご オーシャンキング もずく	ねぎ ウージパウダー	三温糖 ごま油	醤油 シママース
	野菜のキムチ和え	鶏ささみ	白菜 胡瓜 もやし 人参	三温糖 ごま油	醤油 シママース キムチの素(りんご い 大豆)
4 /水	節分豆	節分豆(大豆)			
	麦ごはん			米 麦	
	けんちん汁	豚肉 豆腐	大根 人参 こんにゃく ごぼう 長ネギ		醤油 シママース 花かつお
	いわしの味噌煮	いわしの味噌煮(大豆)			
5 /木	角切り大根イリチャー	昆布 豚肉 油揚げ(大豆)	角切り大根 人参 こんにゃく	大豆油 三温糖	醤油 みりん かつおだし汁
	黒糖パン			黒糖パン(小麦 乳 大豆)	
	白菜のクリームスープ	鶏肉 スキムミルク	玉葱 人参 白菜 しめじ パセリ乾	大豆油 かたくり粉	ホワイトルウ シママース こしょう 豚だし骨
	ポテトのバジルソテー	ウインナー(小麦 牛肉 豚肉)	玉葱 赤ピーマン インゲン	じゃが芋 大豆油	醤油 シママース こしょう バジル粉
6 /金	くだもの		バイン缶		
	五目中華焼きそば	豚肉 かまぼこ	キャベツ 人参 玉葱 もやし ニラ しいたけ 木くらげ	中華麺(小麦 大豆)大豆油 三温糖 ごま油	料理酒 オイスター 醤油 シママース こしょう
	かぼちゃナントウ	きな粉	かぼちゃ シークワサー果汁	タピオカ粉 グラニュー糖	シママース
	大根と小松菜のじゃこ和え	油揚げ しらす	大根 人参 小松菜	三温糖 ごま油	醤油 酢
9 /月	麦ごはん			米 麦	
	具だくさん味噌汁	豚肉 豆腐 みそ	しいたけ キャベツ もやし 人参 小松菜		花かつお
	さばの塩焼き	さば			料理酒 シママース こしょう
	フルーツポンチ		みかん缶 バイン缶 フルーツカクテル(もも) シークワサー果汁	だん大豆) グラニュー糖	
10 /火	スバゲティミート(麺)		パセリ粉	スバ麺(小麦) 大豆油 三温糖	
	スバゲティミート(具材)	牛ひき肉 豚ひき肉 大豆	人参 玉葱 ピーマン トマト ウージパウダー トマト ニンニク	大豆油 三温糖	ケチャップ ウスター デミグラソース
	フレンチ豆サラダ	ハム(豚 鶏 大豆) ミックスビーンズ	キャベツ 胡瓜 コーン	アーモンド	フレンチドレ シママース こしょう
	型抜きチーズ	チーズ(乳)			
12 /木	コッペパン			コッペパン(小麦 乳 大豆)	
	キャロットスープ	鶏肉 白花豆 生クリーム(乳)	人参 玉葱 パセリ乾	じゃが芋 大豆油	シママース こしょう チキンコンソメ(乳 大豆 小麦 鶏肉) 豚だし骨
	ポイルウインナー	ウインナー(小麦 牛肉 豚肉)			
	コールスローサラダ	チーズ(乳)	キャベツ 胡瓜 コーン	ノンエッグマヨ グラニュー糖	酢 醤油
13 /金	たんかんジャム			たんかんジャム(りんご)	
	オムライス(ケチャップライス)	鶏肉 大豆	玉葱 人参 木くらげ ウージパウダー パセリ乾	米 大豆油	シママース こしょう 醤油 ウスター ケチャップ 豚だし骨
	オムライスシート・ケチャップ	たまご			ケチャップ
	じゃが芋とツナのごま和え	ツナ	人参 胡瓜	じゃが芋 三温糖 ノンエッグマヨ ごま ごま油	醤油
16 /月	ぶどうゼリー			ぶどうゼリー	
	麦ごはん			米 麦	
	豚汁	豚肉 みそ	大根 人参 ごぼう こんにゃく ねぎ 生姜	じゃが芋	花かつお
	切干大根イリチャー	豚肉 昆布 油揚げ	角切大根 人参 こんにゃく	大豆油 三温糖	醤油 みりん かつおだし汁
17 /火	ごま菓子			ごま アーモンド マーガリン コーンフレーク マシュマロ	
	クワジュージー	豚肉 油揚げ かまぼこ	人参 しいたけ ねぎ	米 麦 大豆油	料理酒 醤油 みりん シママース 花かつお
	魚の天ぷら	バンガシウス たまご		小麦委 揚げ油	シママース
	ほうれん草のスーナー	豆腐 ツナ みそ	ほうれん草 小松菜 木くらげ 人参	ごま ごま油 三温糖	酢
18 /水	くだもの		たんかん		
	麦ごはん			米 麦	
	もずくスープ	豆腐 オーシャンキング もずく	玉葱 ねぎ		醤油 シママース 花かつお
	タコライス(ミート)	豚ひき肉 豚レバー 大豆 レッドキドニー	玉葱 人参 ピーマン ニンニク トマト	大豆油	チリソース チリパウダー パプリカ粉 ケチャップ ウスター シママース こしょう
19 /木	タコライス(チーズ野菜)	チーズ(乳)	キャベツ		
	ヨーグルト	ヨーグルト(乳)			
	バーガーパン			バーガーパン(小麦 乳 大豆)	
	マッシュルームスープ	鶏肉 白花豆 スキムミルク(乳)	人参 マッシュルーム しめじ 玉葱 パセリ乾	じゃが芋	ホワイトルウ シママース こしょう 豚だし骨
20 /金	ごぼうハンバーグのソースかけ	ごぼうハンバーグ(鶏 小麦 ごま 大豆)みそ	バイン缶	三温糖 かたくり粉	ケチャップ ウスター
	マカロニツナサラダ	ツナ	胡瓜 キャベツ 人参 コーン	マカロニ(小麦)ノンエッグマヨ 三温糖	醤油
	くだもの		オレンジ		
	キャベツのペペロンチーノ	ベーコン あさり	キャベツ 人参 玉葱 しめじ アスパラ パセリ乾 ニンニク	スバ麺(小麦) オリーブ油	シママース 白ワイン 唐辛子 こしょう 醤油 チキンコンソメ(小麦 乳 大豆 鶏)
24 /火	シクワサーカステラ	たまご	ウージパウダー シクワサー	ホットケーキミックス(小麦 乳) マーガリン グラニュー糖	ベーキングパウダー
	かぼちゃのごまサラダ	ツナ	かぼちゃ 胡瓜 玉葱	じゃが芋 ノンエッグマヨ 三温糖 ごま	醤油
	豚肉としめじの炊き込みご飯	豚肉 油揚げ 大豆	しめじ 人参 ねぎ	米 大豆油 三温糖	料理酒 醤油 みりん シママース 花かつお
	白身魚フライ	白身魚フライ(小麦 大豆)		揚げ油	
25 /水	荻わかめサラダ	わかめ オーシャンキング	胡瓜 人参 大根 シークワサー果汁	三温糖	醤油 酢 シママース
	うまかつてん	うまかつてん(小麦 ごま 大豆)			
	ゆかりごはん			米 麦	ゆかり粉
	中身汁	豚肉 豚中身 かまぼこ	しいたけ こんにゃく ねぎ 生姜		醤油 シママース 料理酒 みりん 花かつお
26 /木	クープイリチャー	昆布 ツナ	人参 こんにゃく インゲン	大豆油 三温糖	醤油 みりん 料理酒 シママース 花かつお
	キャベツの海苔和え	鶏ささみ のり	キャベツ 胡瓜 もやし 人参	三温糖 ごま油	醤油 酢
	くだもの		ネーブル		
	※小6年生のみ無償シークワサーソルベ	シークワサーソルベ(28品目なし)			
27 /金	あみパン			あみパン(小麦 乳 大豆)	
	ポークビーンズ	豚肉 大豆	玉葱 人参 マッシュルーム インゲン ニンニク トマト	じゃが芋 大豆油 三温糖	ケチャップ トマトビュレ デミグラソース シママース 豚だし骨
	魚のバジルパン粉焼き	バンガシウス	にんにく パセリ乾	大豆油 パン粉(小麦)	シママース こしょう バジル粉
	グリーンサラダ	ツナ	ブロッコリー キャベツ 胡瓜 コーン	ノンエッグマヨ 三温糖	醤油 酢
27 /土	豚すき焼きうどん	豚肉 油揚げ	しいたけ 白菜 玉葱 人参 ねぎ	うどん(小麦)三温糖	料理酒 醤油 みりん シママース 花かつお
	野菜のかき揚げ	野菜のかき揚げ(小麦 大豆)			
	大根と豆腐のおかか和え	ツナ 豆腐 糸げすり	大根 人参 胡瓜	三温糖 ノンエッグマヨ	醤油 酢
	小魚アーモンド	小魚アーモンド(かたくりいわし ごま アーモンド)			

※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・やまいち・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・りんご酢(小麦) ③かつり(大豆・りんご) ④加-フルク(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デミグラソース(小麦・鶏肉) ⑦パプリカ粉(乳・大豆) ⑧パナ(乳) ⑨ごま油(ごま・大豆) ⑩カシューナッツ(大豆) ⑪鶏だし骨(鶏肉・卵) ⑫豚だし骨(豚肉)