

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



「学校給食」は生きた教材です!

学校給食は、「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。栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付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。また、安心・安全な給食が提供できるように「学校給食衛生管理基準」に基づき衛生管理の徹底に努めています。

こんなことに気をつけています! -----

栄養バランス 	おいしく魅力ある献立作り 	行事食や郷土料理の伝承
旬の食材や地産産物の活用 	食品の安全性 	衛生的な調理

献立名

献立名

献立名

献立名

献立名

<p>今月の給食に使用する 県産・名護市産の食材</p> <p>卵・鶏肉・アーサ もずく・人参・大根 きゃべつ・きゅうり シークワ-サー-果汁</p>	<p>8(火) 名護中1年 大宮中1年欠食</p> <p>くるま心 ナゲット / フルーツ和え</p> <p>麦ごはん 春野菜カレー</p>	<p>9(水) 大宮中1年欠食</p> <p>チリコンカン / キャベツサラダ</p> <p>コッペパン コンソメスープ</p>	<p>10(木)</p> <p>お祝いクレープ / じゃがいも タシアー / 大根の レモン和え</p> <p>焼きうどん</p>	<p>11(金)</p> <p>日向夏みかん / 魚の みそ焼き / 筑前煮</p> <p>麦ごはん アーサ汁</p>
<p>14(月) 桜中欠食</p> <p>アーモンド / 魚の花園焼き / もやしのごま和え</p> <p>菜の花ごはん</p>	<p>15(火)</p> <p>手作りハンバーグ / コールスロー- サラダ</p> <p>バーガーパン クラムチャウダー</p>	<p>16(水)</p> <p>ぎょうざ / 春雨の和え物</p> <p>麦ごはん 八宝菜</p>	<p>17(木)</p> <p>大学芋 / 大根の ピリ辛和え</p> <p>沖縄焼きそば</p>	<p>18(金)</p> <p>バナナ / 三色丼 / 大根のみそ汁</p>
<p>21(月)</p> <p>ごま菓子 / チャプチェ</p> <p>五目チャーハン</p>	<p>22(火)</p> <p>タルタルソース / マグロカツ / 春のサラダ</p> <p>コッペパン ミネストローネ</p>	<p>23(水)</p> <p>こんにゃく和え / もずく丼 / かきたま汁</p>	<p>24(木)</p> <p>パインカステラ / ビーンズサラダ</p> <p>スパゲティナポリタン</p>	<p>25(金)</p> <p>清美オレンジ / きびなご から揚げ / 大根の 生姜和え</p> <p>ひじき入り炊き込みご飯</p>

<p>28(月)</p> <p>ヨーグルト / オムライス / アスパラソテー</p>	<p>29(火)</p> <p>昭和の日</p>	<p>30(水)</p> <p>千草焼き / アーモンド和え / わかめごはん / 豚汁</p>	<p>*給食センター職員紹介*</p> <p>《調理員》 玉城雄吾 照屋京子 新垣京子 宮原美保子 井上奈緒 岸本希 祖慶勲 玉城優希 島袋さゆり 長田一世 玉城学 平浩子 《栄養士》 伊波さき</p> <p>名護第二給食センターでは、 名護中学校・大宮中学校・桜中学校の 給食 約1300人分を作ります。</p>
---	--------------------------	--	--

2025 4月 詳細献立表

名護第二給食センター

★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
8 火	麦ごはん			米 麦	
	春野菜カレー	豚肉	キャベツ 玉ねぎ 人参 にんにく アスパラガス りんごピューレ	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 鶏だし骨
	くるまふナゲット	くるまふナゲット(小麦 鶏肉 大豆)			
9 水	フルーツ和え	バナナ パイン 黄桃 みかん シークワーサー果汁		グラニュー糖	
	コッペパン	コッペパン(小麦 乳 大豆)			
	コンソメスープ	鶏肉	白菜 人参 絹さや マッシュルーム	こめ油	こしょう 塩 鶏だし骨
10 木	チリコンカン	豚肉 白いんげん豆	玉ねぎ にんにく	こめ油 三温糖	塩 カレー粉 ケチャップ ウスターソース チリパウダー
	キャベツサラダ	鶏肉	キャベツ きゅうり コーン		にんじンドレッシング(オレンジ 大豆 りんご)
	焼きうどん	豚肉 ちき揚げ(大豆)	人参 玉ねぎ 白菜 チンゲン菜 干し椎茸	うどん(小麦) こめ油	醤油 塩 みりん
11 金	じゃがいもタシアー	ベーコン(豚肉 乳 卵 大豆)	にら	じゃがいも こめ油	塩 醤油
	大根のレモン和え	シーチキン(大豆) わかめ	大根 小松菜 レモン果汁	三温糖	酢 塩 薄口醤油
	お祝いクレープ	お祝いクレープ(大豆)			
12 土	麦ごはん			米 麦	
	アーサのみそ汁	アーサ	大根 えのきたけ		塩 薄口醤油 みりん かつお節
	魚のみそ焼き	さば 赤みそ	しょうが	三温糖	醤油 みりん 料理酒
13 日	筑前煮	鶏肉 厚揚げ	人参 こんにゃく れんこん ごぼう 干し椎茸 たけのこ 絹さや	里芋 こめ油 三温糖	酢 料理酒 みりん 醤油 かつお節
	日向夏みかん	日向夏みかん			
	菜の花ごはん	大豆	人参 菜の花 コーン	米 麦 こめ油	塩 醤油 豚だし骨
14 月	魚の花園焼き	パサ チーズ(乳)	ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン 玉ねぎ	ノンエッグマヨネーズ	塩 こしょう 料理酒
	もやしのごま和え	シーチキン(大豆)	もやし きゅうり 人参	ごま 三温糖	醤油 塩
	アーモンド	アーモンド			
15 火	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 豆乳 白花豆&白いんげん豆ペースト	人参 玉ねぎ マッシュルーム パセリ	じゃがいも こめ油 小麦粉 マーガリン	料理酒 塩 こしょう 鶏だし骨
	手作りハンバーグ	豚肉 卵	玉ねぎ	パン粉(小麦 大豆) 三温糖	塩 こしょう ナツメグ ケチャップ ウスターソース デミグラスソース
16 水	コールスローサラダ	キャベツ きゅうり 人参 黄ピーマン ピクルス レモン果汁		アーモンド 三温糖 ノンエッグマヨネーズ	酢 塩 こしょう
	麦ごはん			米 麦	
	八宝菜	イカ えび 豚肉	干し椎茸 白菜 玉ねぎ 人参 たけのこ 絹さや	三温糖 こめ油 でん粉	醤油 オイスターソース 塩 料理酒 中華ガラスープ(鶏肉 豚肉)
17 木	ぎょうざ	ぎょうざ(豚肉 鶏肉 小麦 乳 大豆 小麦)			
	春雨の和え物	シーチキン(大豆)	キャベツ きゅうり	春雨 三温糖 ごま油	醤油 塩 酢
	沖縄焼きそば	豚肉 ちき揚げ(大豆)	人参 キャベツ もやし 小松菜 にんにく	沖縄そば(小麦 大豆) こめ油	塩 醤油
18 金	大学芋			さつまいも サラダ油 三温糖 でん粉 ごま	醤油 みりん
	大根のピリ辛和え	わかめ ちくわ	大根 きゅうり	三温糖	酢 醤油 塩 キムチ味(りんご 大豆)
	麦ごはん			米 麦	
19 土	三色丼(肉・卵)	鶏肉 豚肉 大豆 錦糸卵(卵)	玉ねぎ 人参 たけのこ 干し椎茸 しょうが にんにく	三温糖 こめ油	醤油 みりん 料理酒
	三色丼(野菜)	ほうれん草			
	大根のみそ汁	赤みそ 白みそ	大根 小松菜 しめじ	三温糖 ごま油	醤油 塩 酢
20 日	バナナ	バナナ			
	五目チャーハン	鶏肉	玉ねぎ 人参 コーン しょうが	米 麦 こめ油	醤油 塩 鶏だし骨
	ごま菓子			レーズン	ごま アーモンド コーンフレーク マーガリン マシュマロ
21 月	チャプチェ	豚肉	玉ねぎ 人参 ピーマン 干し椎茸 しょうが にんにく	春雨 こめ油 三温糖 ごま油	塩 こしょう 醤油
	コッペパン	コッペパン(小麦 乳 大豆)			
	ミネストローネ	大豆 ベーコン(豚肉 乳 卵 大豆)	玉ねぎ 人参 白菜 トマト缶 パセリ にんにく ローレル	じゃがいも こめ油	塩 こしょう 鶏だし骨
22 火	マグロカツ	マグロカツ(小麦 大豆) サラダ油			
	春のサラダ	アーサ ウインナー(牛肉 豚肉 大豆 小麦 乳)	アスパラガス キャベツ 赤ピーマン シークワーサー果汁	三温糖 和風ドレッシング(小麦 大豆 りんご)	酢
	タルタルソース	タルタルソース(卵 大豆)			
23 水	麦ごはん			米 麦	
	もずく丼	もずく 豚肉 大豆	人参 玉ねぎ ピーマン コーン	こめ油 三温糖 でん粉	醤油 みりん 塩 中華スープ(鶏肉 豚肉)
	かきたま汁	卵	えのきたけ 小松菜	でん粉	塩 醤油 料理酒 みりん かつお節
24 木	こんにゃく和え	シーチキン(大豆)	こんにゃく キャベツ きゅうり 人参	ごま 三温糖 ノンエッグマヨネーズ	醤油 塩
	スパゲティナポリタン	ベーコン(豚肉 乳 卵 大豆)	人参 玉ねぎ ピーマン マッシュルーム にんにく	スパゲティ(小麦) こめ油	塩 ケチャップ トマトソース(大豆) ウスターソース こしょう
	パインカステラ	卵 豆乳	パイン缶	薄力粉 グラニュー糖 マーガリン	ベーキングパウダー
25 金	ピーズサラダ	ミックスピーズ ハム(豚肉 乳 大豆 卵)	パパイア きゅうり 赤ピーマン	三温糖 オリーブ油	カレー粉 酢 醤油 こしょう
	ひじき入り炊き込みご飯	鶏肉 ひじき	人参 ごぼう 干し椎茸 葉ねぎ	米 麦 こめ油	塩 醤油 みりん 料理酒 鶏だし骨
	きびなごから揚げ	きびなご	にんにく	でん粉 サラダ油	醤油 料理酒 カレー粉
26 土	大根の生姜和え	シーチキン(大豆)	大根 きゅうり しょうが	ごま油	醤油
	清美オレンジ	清美オレンジ			
	オムライス(ごはん)	鶏肉	玉ねぎ 人参 ピーマン	米 麦 こめ油	醤油 塩 ケチャップ こしょう 鶏だし骨
27 日	オムライス(卵)	オムライス用たまご(卵 大豆)			
	アスパラソテー	ベーコン(豚肉 乳 卵 大豆)	アスパラガス コーン こんにゃく しめじ	こめ油	醤油 こしょう
	ヨーグルト	ヨーグルト(乳 セラチン)			
28 月	わかめごはん	たきこみわかめ			
	豚汁	豚肉 赤みそ 白みそ	人参 大根 こんにゃく しめじ	じゃがいも	かつお節
	千草焼き	千草焼き(小麦 卵 乳 大豆 鶏肉)			
29 火	アーモンド和え	ほうれん草 キャベツ 人参		アーモンド 三温糖	醤油 酢

※予定詳細献立表は食品表示法に定められている28品目(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・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・松茸・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。

※サラダ油(大豆)は揚げ調理で複数回の調理に使用します。 ※もやし・えだまめ・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、あさり等の二枚貝、しらす等の小魚には、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一覧》
- ①醤油・薄口醤油(小麦 大豆) ②酢(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・豚肉) ⑤豆腐・豆乳・おから・赤みそ・白みそ・麦みそ・甘口白みそ・油揚げ(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)