



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！

毎月19日は食育の日

献立名	7 (月) 桜餅 わかめごはん イナムドゥチ 進級お祝い献立	8 (火) 幼稚園・1年欠食 お祝いゼリー クープイリチー わかめごはん イナムドゥチ 進級お祝い献立	9 (水) お祝いゼリー さつまいもスコーン スパゲッティナポリタン 大根サラダ	10 (木) ネーブル 温野菜サラダ 麦ごはん チキンカレー	11 (金) シューマイ くふあじゅーしー パンサンスー
献立名	14 (月) もずくどん(具) ゆかり和え 麦ごはん 豚汁	15 (火) 大根とちりめんサラダ あげパン 肉団子スープ	16 (水) ナムル 焼きうどん 野菜コロッケ	17 (木) もも缶 マーボー冬瓜 麦ごはん コーンスープ	18 (金) パパイアの和え物 ポロポロジュシー 魚てんぷら
献立名	21 (月) バナナ キャベツとひじきツナあえ 麦ごはん 肉じゃが	22 (火) 手作りミートローフ ブロッコリーサラダ あさりコッペパン チャウダー	23 (水) きゅうりとちくわの和えもの 沖縄風やきそば サクサクヌガー	24 (木) ビビンバ(具) オレンジ 麦ごはん 中華スープ	25 (金) バナナケーキ 若竹ごはん パパイアサラダ
献立名	28 (月) 魚のこうじ焼き 昆布納豆 麦ごはん クーリジシー	29 (火) ヨーグルトあえ 中華ぞうすい 中華ポテト	30 (水) ヨーグルトあえ 中華ぞうすい 中華ポテト	 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 ・パパイア ・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

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
- 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。
- 明るい社会性と協同の精神を養う。
- 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。
- 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。
- 伝統的な食文化を理解する。
- 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

- 教室内の換気、机の上の片付けなど、食事の環境を整えましょう。
- 給食の前後に、せっけんできれいに手を洗いましょう。
- 給食当番は必ず健康チェックをし、きちんと身じたくを整えましょう。
- マスクは、「いただきます」のあいさつの後に外し、マスク入れなどにしましましょう。
- 姿勢よく、前を向いて静かに食べましょう。
- 食べているときは、しゃべったり立ち歩いたりしないようにしましょう。

2025年 4月 詳細献立表

名護学校給食センター

★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		わかめごはん	わかめ		米	
		クワイリチー	昆布 ちくわ（小麦）豚肉	大根 人参 にら	こめ油	塩 しょうゆ みりん 花かつお
		イナムドッチ	豚肉 かまぼこ みそ	椎茸 こんにゃく 人参 ねぎ		花かつお 豚だし骨 塩
		お祝いゼリー	お祝いゼリー			
9 ／ 水		スパゲティナポリタン	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 バジル にんにく	パスタ（小麦）オリーブ油 こめ油 三温糖	塩 ケチャップ ウスターソース こしょう
		大根サラダ	わかめ ツナ	大根 人参 シークワーサー	三温糖	しょうゆ 酢
		さつまいもスコーン	たまご 牛乳（乳）		さつまいも ごま マーガリン 三温糖 ケーキミックス（乳 小麦 大豆）	
10 ／ 木		麦ごはん			米 麦	
		チキンカレー	鶏肉 白花生	人参 玉ねぎ グリンピース にんにく しょうが	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
		温野菜サラダ	ささみチャンク（鶏肉）	あお豆 コーン ブロッコリー	さつまいも ノンエッグマヨ 三温糖	塩 フレンチドレッシング
		ネーブル		ネーブル		
11 ／ 金		くふあじゅーレー	豚肉 かまぼこ 昆布 大豆	椎茸 人参 ねぎ	米 麦 こめ油	塩 しょうゆ みりん 酒 豚だし骨
		シューマイ	シューマイ（小麦 大豆 豚肉 魚介 ）			
		パンサンズー	ハム（鶏 豚 大豆）	きゅうり もやし 木くらげ	春雨 ごま 三温糖 ごま油	しょうゆ 塩 酢
14 ／ 月		麦ごはん			米 麦	
		もずくどん	もずく 豚肉 大豆	玉ねぎ 人参 ビーマン コーン 生姜	こめ油 かたくり粉 三温糖	しょうゆ みりん 酒 豆板醤（大豆）塩
		豚汁	豚肉 みそ	人参 ごぼう ねぎ こんにゃく	じゃがいも	花かつお 豚だし骨 塩
		ゆかり和え		きゃべつ もやし 人参 ゆかり		塩
15 ／ 火		揚げパン	きな粉（大豆）		コッペパン（乳 小麦 大豆）三温糖 アーモンド 大豆油 黒糖	
		肉団子スープ	肉団子（鶏肉 小麦 大豆）	チンゲン菜 玉ねぎ 人参 パセリ にんにく 生姜	春雨	鶏だし骨 しょうゆ
		大根とチリメンサラダ	しらすぼし ひじき	大根 トマト パパイア シークワサー	オリーブ油 三温糖	塩 こしょう 酢 しょうゆ
16 ／ 水		焼きうどん	豚肉 かまぼこ	キャベツ 玉ねぎ 人参 ほうれん草 長ネギ	うどん（小麦）こめ油 三温糖	塩 しょうゆ みりん 酒 花かつお
		野菜コロッケ	野菜コロッケ（乳 小麦 大豆）大豆油			
		ナムル	のり	もやし 人参 小松菜	三温糖 ごま ごま油	しょうゆ 酢 塩
17 ／ 木		麦ごはん			米 麦	
		マーボー冬瓜	豚肉 豚レバー 大豆 みそ	冬瓜 人参 玉ねぎ にら しょうが にんにく	こめ油 かたくり粉 ごま油 三温糖	しょうゆ 塩 オイスターソース 豆板醤（大豆）
		コーンスープ	たまご 豆腐	えのきたけ マッシュルーム ねぎ コーン	かたくり粉	塩 しょうゆ 酒 花かつお
		黄桃		黄桃缶（もも）		
18 ／ 金		ボロボロジュシー	ツナ缶（小麦） みそ	人参 小松菜 かすら	米 麦 こめ油	塩 しょうゆ 豚だし骨 花かつお
		魚天ぷら	白身魚 たまご あおのり		薄力粉（小麦）大豆油	塩
		パパイアの和え物	ハム（鶏 豚 大豆）	パパイア 大根 シークワーサー	三温糖	タンカンドレッシング（小麦 大豆 ゼラチン） しょうゆ
21 ／ 月		麦ごはん			米 麦	
		肉じゃが	牛肉	人参 玉ねぎ 木くらげ こんにゃく じゃんぼいんげん	じゃがいも 三温糖 こめ油	酒 しょうゆ みりん 花かつお 塩
		キャベツとひじきツナあえ	ツナ ひじき	きゃべつ こまつな 人参	三温糖	しょうゆ 酢
		バナナ		バナナ		
22 ／ 火		コッペパン			コッペパン（乳 小麦 大豆）	
		手作りミートローフ	鶏肉 牛肉 大豆 豆腐（大豆）	玉ねぎ ビーマン	パン粉（小麦）こめ油 三温糖 かたくり粉	ナツメグ 塩 こしょう ケチャップ ウスターソース デミグラスソース
		あさりチャウダー	アサリ 白花生 牛乳（乳）脱脂粉乳（乳） チーズ（乳）	グリンピース 人参 玉ねぎ ローレル	じゃがいも 薄力粉（小麦）マーガリン こめ油	塩 こしょう 豚だし骨 カレー粉
		ブロッコリーサラダ		ブロッコリー カリフラワー コーン 人参	アーモンド 三温糖	イタリアンドレッシング 酢
23 ／ 水		沖縄風焼きそば	豚肉 ちきあぎ イカ 青のり	玉ねぎ 人参 きゃべつ 木くらげ もやし にら	沖縄そば（小麦 大豆） こめ油	塩 こしょう 中濃ソース ウスターソース
		きゅうりとちくわの和え物	ちくわ	きゅうり 人参 こまつな	白ごま ごま油 三温糖	しょうゆ 酢
		さくさくヌガー		レーズン	アーモンド マシュマロ（ゼラチン） コーンフレーク 三温糖 ごま マーガリン	ココア
24 ／ 木		麦ごはん			米 麦	
		ビビンバ	牛肉 豚肉	たけのこ 山菜 玉ねぎ にんにく もやし 小松菜 人参	じゃがいも 三温糖 こめ油	酒 しょうゆ みりん 豆板醤（大豆）塩 酢
		中華スープ	豆腐	白菜 にら しいたけ しょうが	かたくり粉 ごま油	しょうゆ 塩 豚だし骨 酒
		オレンジ		オレンジ		
25 ／ 金		若竹ごはん	鶏肉 わかめ	人参 竹の子 しいたけ こんにゃく にら	米 麦 こめ油	しょうゆ みりん 酒 花かつお 塩
		パパイアの和え物	ささみチャンク（鶏肉）	パパイア きゅうり コーン	三温糖 アーモンド	青じそドレッシング しょうゆ
		バナナケーキ	たまご 牛乳（乳）	バナナ	薄力粉（小麦）マーガリン ケーキミックス（乳 小麦 大豆） グラニュー糖	塩 ベーキングパウダー
28 ／ 火		麦ごはん			米 麦	
		クーリジシー	たまご 豚肉 かまぼこ	冬瓜 しいたけ にんにく		塩 しょうゆ 酒 鶏だし骨 豚だし骨 花かつお
		魚の塩こうじ焼き	赤魚	にんにく パセリ バジル		塩 こしょう 塩こうじ 酒
		昆布納豆	納豆（大豆）昆布	きゅうり 人参		白だし
29 ／ 火		中華ぞうじ	鶏肉	こんにゃく 白菜 木くらげ ほうれん草 人参	米 麦 こめ油	しょうゆ 塩 鶏だし骨 花かつお
		中華ポテト	中華ポテト			
		ヨーグルトあえ	ヨーグルト（乳）	バナナ みかん缶 バイン缶		

※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**）