



4月給食だより



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！

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。

進級・入学おめでとうございます！
新年度が始まりました！期待と希望に胸をときめかせていることでしょう。
給食センターも新たな仲間が加わり、ワクワクの新年度を迎えています。
今年度もみんなの豊かな毎日と、健やか成長の支えとなる魅力ある
美味しい給食作りに努めていきます。よろしくお祈りします！

・屋部給食センターでは、
屋部小学校、中山分校、
安和小学校、大宮小学校、
あけみお学級、屋部幼稚園、
大宮幼稚園の約2000食の
給食を作ります。

かんぱい！！

◆学校給食について◆
学校給食は、「教育活動の一環」として行われるものです。栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、食への正しい理解や実践力などを育む『生きた教材』として、重要な役割を担っています。

1.適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
2.日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことが出来る判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
3.学校生活を豊かにし、明るい社会性及び協同の精神を養うこと。
4.食生活が自然の恵恩の上に成り立つものであることについて理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
5.食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
6.我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
7.食料の生産、流通及び消費について、正しい理解を導くこと。

いよいよ学校給食だより！

4月の給食目標
「給食のきまりを守ろう」
新年度、新しいクラスに早く慣れるためにも、給食のきまりを守って、みんなで楽しい給食時間を通して過ごせるようにしましょう。

こんだて

8(火) 欠食：大宮小・安和小1年・屋部小1年・屋部幼・大宮幼
スライスパン 牛乳
県産 まぐろカツ
キャベツのごま和え
クファジュシー

9(水) 欠食：大宮幼
お祝い 黒糖ケーキ 牛乳
クープ イリチー
ゆかりごはん イナムドッチ

10(木) くだもの 牛乳
大根コーン サラダ
麦ごはん ポークカレー

11(金) フルーツ ナタデココ 牛乳
ポテト ツナサラダ
スパゲッティ ボロネーゼ (麺・ソース別配付)

14(月) こんだて
ごま菓子
冬瓜のおかか和え
もずく丼 (麦ごはん)

15(火) マカロニ コーンサラダ 牛乳
スクランブル エッグ
チキンライス

16(水) コールスロー サラダ 牛乳
かつお メンチカツ
バーガーパン 白いんげん豆のポタージュ

17(木) スルールの から揚げ 牛乳
じゃが芋と ツナのタシヤー
麦ごはん クーリジシ

18(金) バナナケーキ 牛乳
大根と油揚げのごま和え
五目焼うどん

21(月) こんだて
大豆とアーモンドの 黒糖がらめ 牛乳
もやしと 鶏ささみの ごま和え
麦ごはん マーボー 大根春雨

22(火) ポテトの ヒラヤーチー 牛乳
スーナー
豚ひじき ジュシー

23(水) キャベツコーン サラダ 牛乳
チリチーズ ビーンズ
コッペパン 大根コンソメ スープ

24(木) イワシの 生姜煮 牛乳
ニラ玉炒め
麦ごはん 豚じゃが 味噌汁

25(金) ハムとコーンの 蒸しパン 牛乳
ブロッコリーと ひじきの ごま和え
カレーうどん

28(月) こんだて
フルーツ白玉 牛乳
きゅうりの 甘酢和え
ジャージャー麺 (麺・ソース別配付)

密なご産(県産)食材 4月の食材
・豚肉・鶏卵・まぐろ
・もずく・冬瓜・キャベツ
・大根・きゅうり・にら
・葉ねぎ・もやし・ピーマン
・赤ピーマン・黒糖
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。

30(水) パテとツナの バジルソテー 牛乳
黒ごまココア クリーム
なかよしパン ABCトマト スープ

『給食だより』表も裏もしっかり見て！
★表裏：給食の配膳の見本になります。
家庭においては、子どもとの話のネタや、日々の献立の参考(かぶらないように)などに活用できるとお思います。
★裏面：食物アレルギー対応として、表示義務・表示推奨品目28食材をメニューごと記載しています。また、食材は3つの働きに分けて表示しているの、目を通すことで食への知識や理解が深まるはずですよ。

2025年 4月 詳細献立表 屋部学校給食センター

★お知らせ★ 台風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
8 火	クファージュシー	豚肉 油揚げ かまぼこ	人参 椎茸 菜の花	米 麦 大豆油	酒 醤油 みりん シママース 花かつお
	県産まぐろカツ	県産まぐろカツ(小麦 大豆) 揚げ油(大豆)			
	キャベツのごま和え	竹筈	キャベツ 人参 きゅうり きくらげ	三温糖 ごま油 ごま	醤油 酢
	スライスパン		パン缶		
9 水	ゆかりごはん			米 麦	ゆかり
	イナムドッチ	豚肉 かまぼこ 油揚げ 甘口白みそ	椎茸 大根 こんにゃく		花かつお
	クワイリチー	豚肉 昆布 かまぼこ 油揚げ	干切大根 こんにゃく 人参	大豆油 三温糖	醤油 みりん 花かつお
	お祝い黒糖ケーキ	豆腐 豆乳 いんげん豆		小麦粉 黒糖 大豆油	ベーキングパウダー ココア
10 木	麦ごはん			米 麦	
	ボークカレー	豚肉	にんにく 生姜 人参 玉ねぎ ビーマン	じゃが芋 でん粉	カレー粉 シママース カレーフレーク ウスターソース クチャップ チャツネ(りんご) 豚だし肴
	大根コンソラダ	ツナ(大豆)	大根 きゅうり 人参 コーン	ノンエッグマヨ 三温糖	醤油
	くだもの		オレンジ		
12 金	スパゲッティボロネーゼ(麺)		パセリ	スパゲッティ(小麦) 大豆油	シママース
	スパゲッティボロネーゼ(具材)	豚肉 大豆 クリームチーズ(卵) 赤みそ	にんにく 玉ねぎ 人参 きくらげ トマト	大豆油	赤ワイン クチャップ ウスターソース シママース
	ポテトツナサラダ	ツナ(大豆)	玉ねぎ きゅうり コーン	じゃが芋 ノンエッグマヨ 三温糖	酢 醤油
	フルーツナタデココ		ナタデココ 黄桃缶(もも) フルーツカクテル缶(もも) みかん缶 パイン缶		
14 月	麦ごはん			米 麦	
	もずく酢	もずく 豚肉 大豆	生姜 人参 玉ねぎ 赤ビーマン 青ビーマン コーン	大豆油 三温糖 でん粉	酒 醤油 みりん 花かつお
	冬瓜のおかか和え	油揚げ 糸けずり	冬瓜 人参 きゅうり	三温糖 ごま油	醤油 酢
	ごま菓子			ごま コーンフレーク マシュマロ(ゼラチン) 大豆油	
15 火	チキンライス	鶏肉	玉ねぎ 人参 きくらげ グリンピース	米 麦 大豆油	醤油 シママース こしょう ウスターソース クチャップ 豚だし肴
	スクランブルエッグ	たまご 豆乳 コンビーフハッシュ(牛) チーズ(卵)	玉ねぎ 人参 パセリ	大豆油 でん粉	シママース こしょう
	マカロニコンソラダ	ツナ(大豆)	きゅうり キャベツ コーン	マカロニ(小麦) ノンエッグマヨ 三温糖	醤油
	バーガーパン			バーガーパン(小麦 乳 大豆)	
16 水	白いんげん豆のポタージュスープ	ハム(鶏 豚 小麦) 白いんげん豆 脱脂粉乳(卵)	人参 玉ねぎ パセリ	じゃが芋	ホワイトウルフ(鶏 牛 大豆 小麦) シママース こしょう 豚だし肴
	かつおメンチカツ(ソースがけ)	かつおメンチカツ(小麦 大豆)		三温糖 でん粉 揚げ油(大豆)※揚げ2回目	クチャップ ウスターソース
	コールスローサラダ		キャベツ きゅうり 人参 コーン	ノンエッグマヨ 三温糖	酢 醤油
	麦ごはん			米 麦	
17 木	クワリジシ	たまご 豚肉 かまぼこ	冬瓜 椎茸 こんにゃく	でん粉	醤油 シママース 花かつお
	スルメのから揚げ	きびなご		小麦粉 でん粉 揚げ油(大豆)※揚げ3回目廃油	シママース こしょう
	じゃが芋とツナのタシヤー	ツナ(大豆) 油揚げ	人参 にら	じゃが芋 三温糖 大豆油	醤油 みりん シママース 花かつお
	麦ごはん			米 麦	
18 金	五目焼うどん	豚肉 かまぼこ	にんにく 生姜 椎茸 きくらげ キャベツ 人参 玉ねぎ にら	うどん(小麦) 三温糖 ごま油	酒 醤油 オイスターソース シママース 豚だし肴
	大根と油揚げのごま和え	油揚げ	大根 人参 きゅうり	三温糖 ノンエッグマヨ ごま ごま油	醤油
	バナナケーキ	いんげん豆 豆腐 豆乳	バナナ	小麦粉 グラニュー糖 チョコ(卵、大豆) 大豆油	ベーキングパウダー
	麦ごはん			米 麦	
21 月	マーボー大根春雨	豚肉 大豆 赤みそ	にんにく 生姜 大根 玉ねぎ 人参 きくらげ にら	大豆油 でん粉	トウバンジャン(小麦) テンメンジャン(小麦 大豆 ごま) オイスターソース 醤油
	もやしと鶏ささみのごま和え	鶏肉	もやし きゅうり 人参	三温糖 ごま ごま油	醤油
	大豆とアーモンドの黒糖がらめ	大豆		アーモンド 黒糖 三温糖	
	豚ひじきジュシー	豚肉 ひじき 油揚げ かまぼこ	人参 椎茸 菜の花	米 麦 大豆油	酒 醤油 みりん シママース 花かつお
22 火	ポテトのヒラヤーチー	コンビーフハッシュ(牛) 豆乳	にら 人参	じゃが芋 タピオカ粉 三温糖 でん粉 大豆油 ごま油	シママース 醤油 みりん 酢
	スーナー	ツナ(大豆) 豆腐 甘口白みそ	ほうれん草 もやし 人参 きくらげ	三温糖 ごま ごま油	醤油 酢
	コッペパン			コッペパン(小麦 乳 大豆)	
	大根コンソメスープ	ハム(鶏 豚 小麦)	にんにく 大根 玉ねぎ 人参 パセリ		醤油 シママース こしょう 豚だし肴
23 水	チリチーズビーンズ	チーズ(卵) 豚肉 大豆	玉ねぎ 人参 トマト	大豆油	デミグラスソース クチャップ ウスターソース シママース チリパウダー カレー粉
	キャベツコンソラダ		キャベツ きゅうり 人参 コーン	ノンエッグマヨ 三温糖	醤油 酢
	麦ごはん			米 麦	
	豚じゃがみそ汁	豚肉 白みそ 赤みそ	玉ねぎ 人参 菜の花	じゃが芋	花かつお
24 木	イワシの生蒸し煮	イワシの生蒸し煮(大豆)			
	ニラ玉炒め	たまご ツナ(大豆)	にら 人参 玉ねぎ もやし	大豆油 でん粉 ごま油	醤油 みりん シママース
	カレーうどん	豚肉 かまぼこ 油揚げ	生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 小松菜	うどん(小麦)	カレー粉 カレー粉 醤油 みりん シママース 花かつお
	ブロッコリーとひじきのごま和え	ツナ(大豆) ひじき	ブロッコリー 人参 もやし	ノンエッグマヨ 三温糖 ごま	醤油 酢
25 金	ハムとコーンの黒しパン	ハム(鶏 豚 小麦) いんげん豆 豆腐 豆乳	コーン パセリ	小麦粉 大豆油	ベーキングパウダー
	ジャージャー麺(めん)			中華めん(小麦 大豆)	
	ジャージャー麺(ソース)	豚肉 大豆 赤みそ	にんにく 生姜 椎茸 きくらげ 玉ねぎ 人参 にら	大豆油 三温糖 ごま油 でん粉	酒 醤油 テンメンジャン シママース 豚だし肴
	きゅうりの甘酢和え	油揚げ	きゅうり 大根 もやし 人参	グラニュー糖	醤油 酢
26 月	フルーツ白玉		みかん缶 黄桃缶(もも) フルーツカクテル缶(もも)	白玉団子(大豆)	
	なかよしパン			なかよしパン(小麦 乳 大豆)	
	ABCトマトスープ	鶏肉	にんにく 玉ねぎ 人参 キャベツ トマト パセリ	マカロニ(小麦)	デミグラスソース 醤油 シママース こしょう 豚だし肴
	ポテトとツナのバジルソテー	ツナ(大豆)	玉ねぎ 人参 バジル	じゃが芋 ノンエッグマヨ 大豆油	シママース 醤油 こしょう
30 水	黒ごまココアクリーム	豆乳		大豆油 グラニュー糖 はちみつ ごま コーンスターチ	ココア

※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・リン酸・(小麦) ③カサネ(大豆・りんご) ④カレー粉(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マヨネーズ(乳・大豆) ⑧バター(乳) ⑨ごま油(ごま・大豆) ⑩レタス(大豆) ⑪鶏だし肴(鶏肉・卵) ⑫豚だし肴(豚肉)