

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。

給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 伝統行事や行事食
- 日本や世界の食文化
- 環境への配慮
- 地域の産業
- 感謝の心 など



献立名

献立名

献立名

献立名

献立名

* 給食センター職員紹介 *

《調理員》 玉城雄吾 照屋京子 新垣京子
宮原美保子 井上奈緒 島袋さゆり
祖慶勲 山城毅 岸本希 平浩子
長田一世 山城千秋 長谷川綾子
《栄養教諭》 伊波さき

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。



こんなことに気をつけています!..

<p>栄養バランス</p>	<p>おいしく魅力ある献立作り</p>
<p>旬の食材や地産産物の活用</p>	<p>食品の安全性</p>

9(木) 名護中1年
大宮中1年欠食

進級お祝いケーキ

にんじん しりしりー / 野菜の 白みそ和え

麦ごはん / イナムドウチ

10(金)

入学祝紅白もち

魚の 梅みそ焼き / 小松菜の おひたし

春の香りごはん

13(月) 桜中欠食

ヨーグルト 和え / スコッチエッグ

麦ごはん / 春野菜カレー

14(火)

シークワサー / カステラ

スパゲティナポリタン

15(水)

コーン シュウマイ / 春雨の和え物

麦ごはん / 八宝菜

16(木)

チリコンカン / キャベツサラダ

コッパン / コンソメスープ

17(金)

野菜の和え物 / しらす入り 玉子焼き

ひじき入り炊き込みごはん

20(月)

日向夏

いんげん 炒め / さばの照り焼き

麦ごはん / 田舎汁

21(火)

三月菓子 / スーナー

沖縄焼きそば

サングッチサンニチ

22(水)

スライスチーズ

手作り ハンバーグ / きゅうりと コーンのサラダ

バーガーパン / ホタテチャウダー

セルフサンドを作ろう

23(木)

こんにゃく和え

もずく丼 / かきたま汁

24(金)

紅芋 ごま団子 / もやしの 中華和え

五目チャーハン

27(月)

菜の花のおひたし

春のかき揚げ丼 (ご飯・かき揚げ・たれ) / あさりの すまし汁

28(火)

清美オレンジ

白菜の レモン和え / じゃがいも タシヤー

焼きうどん

29(水)

昭和の日

30(木)

ししゃ塩焼き / チャプチェ

麦ごはん / わかめスープ

今月の給食に使用する
県産・名護市産の食材

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

