令和8年度
名護市立
名護第一給食センター
tel 58-1233

8月 献立表

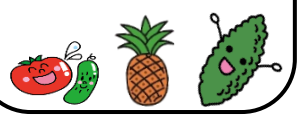
天候等の都合により、献立・食材を変更する場合があります

2学期から新しい給食センターでの給食が始まります！！

名護市辺野古に建設された名護第一学校給食センターが今年8月から運用を開始します。１幼稚園・8小学校・8中学校、計約3800人分の給食を作る大型給食センターです。新給食センターでの調理・配送に合わせ、これまで使用していた食器や献立内容も少し変わります。これからも安心・安全でおいしい給食を作っていきます。2学期からよろしくお願いいたします。

○名護第一学校給食センター管轄学校

- 東江幼稚園
- 東江小学校
- 瀬喜田小学校
- 久辺小学校
- 久辺中学校
- 羽地小学校
- 真喜屋小学校
- 稲田小学校
- 緑風学園（久志小・久志中）
- ひるぎ学園（屋我地小・屋我地中）
- 羽地中学校
- 屋部中学校
- 名護中学校
- 大宮中学校
- 県立桜中学校

献立名	今月の給食に使用する県産・名護市産の食材 ・鶏肉・こまつな ・もやし・きゅうり ・とうがん・人参 ・なす・ピーマン	8/25(火) マスカットゼリー 牛乳 スライスチーズ / ハンバーグ バーガーパン 夏野菜チャウダー	8/26(水) 牛乳 ショーロンポー / じゃが芋の中華和え 中華炊き込みごはん	8/27(木) ウークイ 旧盆 	8/28(金) 牛乳 豆乳プリン / ほうれん草オムレツ 麦ごはん 夏野菜カレー
献立名	8/31(月) 型抜きレアチーズ（いちご） 牛乳 831サラダ / 831コロッケ 831ピラフ 831（野菜）の日献立	☆欠食予定☆ 25日（火）桜中 27日（木）全校旧盆休 28日（金）ひるぎ学園 	**野菜のおはなし** 野菜には、ビタミンや無機質（ミネラル）、食物繊維など、体の調子を整える栄養素がたくさん含まれています。苦味があったり、食感が独特だったりして、苦手な野菜がある人もいると思いますが、調理方法を変えると味わいがぐっと変わります。「苦手だから食べない」のはもったいないので、ぜひ、いろいろな料理で挑戦してみてください。	**8月31日は「野菜の日」** 	

2026年　8月　詳細献立表

名護第一給食センター

★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
25／火		バーガーパン			バーガーパン（小麦　乳　大豆）	
		夏野菜チャウダー	鶏肉　白花豆　白いんげん　牛乳	かぼちゃ　玉ねぎ オクラ　コーン	じゃが芋　小麦粉　バター	塩　こしょう　鶏だし骨
	牛乳	ハンバーグ	ハンバーグ（大豆　鶏肉　豚肉）　ケチャップ　ウスターソース　赤ワイン　三温糖			
		スライスチーズ	スライスチーズ（乳）			
		マスカットゼリー	マスカットゼリー（28品目なし）			
26／水		中華風炊き込みごはん	白かまぼこ（大豆　小麦）	人参　小松菜　椎茸　長ねぎ	米　麦　ごま油　こめ油	塩　醤油　みりん　かつお節
	牛乳	ショーロンポー	ショーロンポー（ごま　大豆　小麦　豚肉）			
		じゃが芋の中華和え		もやし　きゅうり　きくらげ	じゃが芋　三温糖　ごま油　ごま	醤油　酢　マスタード
28／金		麦ごはん			米　麦	
	牛乳	夏野菜カレー	鶏肉	人参　玉ねぎ　なす　ピーマン 冬瓜　にんにく	じゃが芋　こめ油	カレールウ　デミグラスソース 醤油　ウスターソース　鶏だし骨
		ほうれん草オムレツ	ほうれん草オムレツ（卵　大豆）			
		豆乳プリン	豆乳プリン（大豆）			
31／月		８３１ピラフ	鶏肉　あお豆（大豆） 無塩せきウインナー（豚肉）	人参　コーン　玉ねぎ マッシュルーム　にんにく	米　麦　サラダ油　バター	鶏だし骨　塩　こしょう　薄口醤油
	牛乳	８３１コロッケ	5種国産野菜コロッケ（大豆　小麦）　揚げ油			
		８３１サラダ	シーチキン（大豆）	れんこん　ごぼう　きゅうり	ごま　三温糖 ノンエッグマヨネーズ	塩　こしょう　酢　醤油
		型抜きレアチーズ（いちご）	型抜きレアチーズ（乳成分）			

※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・くるみ・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・鮭・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・マカダミアナッツ・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の一覧》
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・鶏肉)
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・厚揚げ(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)