

6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



<p>1(月) 桜中弁当の日</p> <p>お弁当の日</p> <p>6月は牛乳月間です!</p> <p>牛乳を飲もう!</p> <p>献立名</p>	<p>2(火)</p> <p>じゃがベーコン / ブロccoliーサラダ</p> <p>ナスのミートソースパンネ</p> <p>献立名</p>	<p>3(水)</p> <p>杏仁・黒糖ゼリー / 酢魚</p> <p>麦ごはん / にらたまスープ</p> <p>献立名</p>	<p>4(木)</p> <p>きのこサラダ / 手作りオムレツ</p> <p>なかよしパン / グリーンスープ</p> <p>献立名</p>	<p>5(金)</p> <p>セミノール</p> <p>赤うりの和え物 / 揚げ出し豆腐</p> <p>鮭わかめごはん</p> <p>献立名</p>
<p>8(月)</p> <p>ミルクかりんとう</p> <p>ネバネバ肉みそ丼</p> <p>けんちん汁</p> <p>カミカミ献立</p> <p>献立名</p>	<p>9(火)</p> <p>青うめゼリー</p> <p>魚のごま風味焼き / 小松菜の白和え</p> <p>あじさいごはん</p> <p>献立名</p>	<p>10(水)</p> <p>ブロッコリーソテー</p> <p>シークワサー トースト / ライスチャウダー</p> <p>献立名</p>	<p>11(木)</p> <p>カリカリチキン / ナムル</p> <p>玄米ごはん / 海鮮スンドゥブ</p> <p>カミカミ献立</p> <p>献立名</p>	<p>12(金)</p> <p>米粉レモンケーキ / 大根サラダ</p> <p>バジルスパゲッティー</p> <p>献立名</p>
<p>15(月)</p> <p>もちもちドーナツ / 海藻サラダ</p> <p>麦ごはん / ハヤシライス</p> <p>献立名</p>	<p>16(火)</p> <p>茎わかめの中華和え / きびなごのチリソースかけ</p> <p>中華風炊き込みご飯</p> <p>献立名</p>	<p>17(水)</p> <p>ポイルウインナー / コールスローサラダ</p> <p>コッパパン / レンズ豆のスープ</p> <p>セルフサンドを作ろう</p> <p>献立名</p>	<p>18(木)</p> <p>手作りちんすこう / クープイリチー</p> <p>麦ごはん / シカムドウチ</p> <p>ユッカヌヒー献立</p> <p>献立名</p>	<p>19(金)</p> <p>ヨーグルト</p> <p>ししゃもフライ</p> <p>きゅうりの和え物 (トッピング)</p> <p>盛岡じゃじゃ麺(麺・肉味噌)</p> <p>献立名</p>
<p>22(月) 大宮中・桜中欠食</p> <p>代休日</p> <p>献立名</p>	<p>23(火)</p> <p>慰霊の日</p> <p>献立名</p>	<p>24(水)</p> <p>県産パン</p> <p>ゴーヤーチャンプルー / アンダンスー</p> <p>ウム(芋)</p> <p>ぼろぼろじゅうしい</p> <p>慰霊の日献立</p> <p>献立名</p>	<p>25(木)</p> <p>キョндン</p> <p>ビビンバの具 (肉・野菜・卵)</p> <p>麦ごはん / ミヨックク</p> <p>献立名</p>	<p>26(金)</p> <p>マーラーカオ / らっきょう和え</p> <p>塩焼きそば</p> <p>献立名</p>
<p>29(月) 桜中香港留学生</p> <p>カットコーン</p> <p>ドライカレー</p> <p>麦ごはん</p> <p>ゴーヤーチップス</p> <p>献立名</p>	<p>30(火)</p> <p>くだもの</p> <p>魚の天ぷら / モーイのウサチー</p> <p>くふあじゅうしい</p> <p>5月ウマチー献立</p> <p>献立名</p>	<p>今月の給食に使用する 県産・名護市産の食材</p> <p>卵・豚肉・大根・もずく あおさ・ねぎ・きゅうり 豆腐・にら・小松菜 もやし・人参・キャベツ ピーマン・赤うり イーチョーバー シークワサー・果汁</p> <p>献立名</p>	<p>未来へつながる食を考えよう</p> <p>私たちが生きていく上で欠かすことのできない「食べる」こと。毎日を元気に生き生きと暮らすためには、何をどのように食べるかがとても重要です。また、これからも安心して食料を得られるように、未来へつながる「食」について考えていくことも大切です。6月は国が定める「食育月間」です。食べることをあらためて見直し、できることから取り組んでみませんか?</p> <p>6月は食育月間</p> <p>献立名</p>	

2026 6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
2/火	茄子のミートソースパンネ	牛肉	揚げ茄子 玉ねぎ トマト缶 にんにく	マカロニ(小麦) オリーブ油 三温糖 小麦粉	ケチャップ ウスターソース 赤ワイン チキンブイヨン(鶏) こしょう
	じゃがベーコン	ベーコン(豚 大豆 卵 乳)	玉ねぎ パセリ にんにく	じゃが芋 オリーブ油	醤油 塩 こしょう
	ブロッコリーサラダ	シーチキン(大豆)	ブロッコリー きゅうり 赤ピーマン コーン	オリーブ油 三温糖	酢 塩 こしょう
3/水	麦ごはん			米 麦	
	にらたまスープ	卵 絹豆腐	にら コーン	でん粉	塩 こしょう 醤油 料理酒 みりん 鶏だし骨
	酢魚	赤魚	人参 玉ねぎ ピーマン たけのこ	じゃが芋 でん粉 サラダ油 こめ油 三温糖	醤油 ケチャップ 酢
4/木	杏仁黒糖ゼリー	やわらか杏仁(乳 大豆)		黒糖風味ゼリー	
	仲良しパン			仲良しパン(小麦 乳 大豆)	
	グリーンスープ	鶏肉 牛乳 脱脂粉乳	グリーンピース 玉ねぎ セロリ	じゃがいも 小麦粉 バター(乳) こめ油	塩 こしょう 鶏だし骨 ローレル
5/金	手作りオムレツ	卵 ベーコン(豚 大豆 卵 乳) チーズ(乳)	玉ねぎ 赤ピーマン ほうれん草	こめ油	塩 薄口醤油 みりん
	しめじサラダ	オーシャンキングほぐし身	人参 小松菜 キャベツ しめじ	ごま油 アーモンド	塩 醤油
	鮭わかめごはん	わかめ 鮭 大豆 しらす	ごぼう ねぎ	米 麦 こめ油	塩 醤油 かつお節
8/月	揚げ出し豆腐	豆腐	ねぎ 大根	小麦粉 でん粉 サラダ油 三温糖	醤油 みりん かつお節
	赤うりの和え物	シーチキン(大豆)	赤うり きゅうり コーン	三温糖	酢 醤油
	セミノール		セミノールオレンジ		
9/火	麦ごはん			米 麦	
	けんちん汁	豆腐	大根 人参 ごぼう 長ねぎ	里芋 ごま油	塩 薄口醤油 醤油 料理酒 みりん かつお節
	ネパネバ肉みそ丼	牛肉 豚肉 赤みそ 白みそ	赤ピーマン 黄ピーマン 玉ねぎ エリンギ オクラ にんにく 生姜	ごま油 三温糖	料理酒 みりん 醤油 豆板醤
10/水	ミルクかりんとう	脱脂粉乳(乳)		さつま芋 揚げ油 グラニュー糖	
	あじさいごはん	あお豆	人参 玉ねぎ	米 麦 黒米 紅芋 こめ油	カリカリ梅 塩 薄口醤油 みりん 料理酒 鶏だし骨
	魚のごま風味焼き	さば		ごま	料理酒 みりん 醤油
11/木	小松菜の白和え	ツナ(大豆) 豆腐 白みそ	小松菜 人参 糸こんにゃく	三温糖	塩
	青うめゼリー		青うめゼリー(28品目なし)		
	シークワーサートースト			食パン(小麦 乳 大豆)	
12/金	ライスチャウダー	あさり 白いんげん豆 牛乳	玉ねぎ 人参	押し麦 じゃが芋 小麦粉 こめ油 バター(乳)	塩 こしょう カレー粉 鶏だし骨
	ブロッコリーソテー		ブロッコリー しめじ こんにゃく コーン	こめ油	醤油 塩
	玄米ごはん			米 玄米	
13/土	海鮮サンドップ	ゆし豆腐 あさり 卵 赤魚	白菜 長ねぎ えのき にんにく	ごま油 三温糖	豚だし骨 醤油 酒 コチジャン(大豆)
	カリカリチキン	鶏肉	にんにく	小麦粉 でん粉 コーンフレーク パン粉(小麦 大豆) 油	塩 こしょう
	ナムル		大根 パパイア 人参 きゅうり 小松菜	三温糖 ごま油 ごま	醤油 塩
14/日	バジルスパゲティ	イカ	にんにく 玉ねぎ しめじ いんげん	スパゲティ(小麦) オリーブ油	こしょう バジルソース(大豆 小麦) ジェノバペースト(乳)
	大根サラダ	ハム(豚肉 乳 大豆 卵)	大根 コーン きゅうり	三温糖	ドレッシング(大豆 りんご)
	米粉レモンケーキ	白いんげん豆	レモン果汁	米粉 グラニュー糖 こめ油	塩 ベーキングパウダー
15/月	麦ごはん			米 麦	
	ハヤシライス	牛肉	にんにく 人参 玉ねぎ インゲン セロリ マッシュルーム トマトピューレ	こめ油 アーモンド 三温糖	赤ワイン 鶏だし骨 ウスターソース デミグラスソース ハヤシルー(小麦 大豆) チャツネ(りんご)
	海藻サラダ	海藻サラダ シーチキン(大豆)	大根 きゅうり	三温糖	醤油 酢
16/火	もちもちドーナツ	卵 豆腐 牛乳		ケーキミックス(小麦 乳 大豆) グラニュー糖 サラダ油	シナモン
	中華風炊き込みご飯	白かまぼこ しらす	人参 小松菜 干し椎茸 長ねぎ	米 麦 こめ油 ごま油	塩 醤油 みりん 粉かつお
	きびなごのチリソースかけ	きびなご		でん粉 油 三温糖	塩 こしょう 料理酒 ケチャップ 醤油 豆板醤
17/水	荳わかめの中華和え	荳わかめ	キャベツ もやし きゅうり 人参	ごま油 三温糖 ごま	醤油 塩 特濃酢
	コッペパン			コッペパン(小麦 乳 大豆)	
	レンズ豆のスープ	鶏肉 レンズ豆	玉ねぎ 人参 大根 パセリ にんにく		塩 こしょう 薄口醤油 鶏だし骨
18/木	ポイルウインナー		ロングウインナー(牛肉 豚肉 大豆 小麦 乳)		
	コールスローサラダ		キャベツ きゅうり 人参 ピクルス レモン果汁	ノンエッグマヨネーズ 三温糖	酢 塩 こしょう
	黒米ごはん			米 麦 黒米	
19/金	シカムドッチ	豚肉 カステラかまぼこ	冬瓜 こんにゃく 椎茸		醤油 塩 かつお節 豚だし骨
	クープイリチー	昆布 豚肉	切干大根 人参	こめ油	みりん 醤油 塩 かつお節
	手作りちんすこう			小麦粉 ラード 三温糖	
20/土	盛岡じゃじゃ麺	豚肉	玉ねぎ 長ねぎ きくらげ たけのこ 生姜	うどん(小麦) こめ油 ごま油 三温糖 でん粉 ごま	醤油 テンメンジャン(小麦 大豆) 豆板醤 かつお節
	きゅうりの和え物		きゅうり もやし	三温糖 ごま油	醤油 酢
	ししゃもフライ	ししゃもフライ(小麦)		サラダ油	
22/月	ヨーグルト	ヨーグルト(乳)			
	代休日				
24/水	ぼろぼろじゅうしい	ツナ(大豆)	白菜 人参	米 麦	醤油 塩 かつお節
	ウム(芋)			さつま芋	
	アンダンスー(味噌)	赤みそ 白みそ		こめ油 三温糖	
25/木	ゴヤーチャンプルー	豆腐 豚肉 卵	にがうり 玉ねぎ 人参	こめ油	塩 こしょう 醤油
	パイ		パイ		
	麦ごはん			米 麦	
26/金	ピビンバ(肉)	豚肉	ぜんまい にんにく	三温糖 ごま油	醤油 みりん 料理酒 トウバンジャン
	ピビンバ(野菜・卵)	錦糸卵(卵)	小松菜 もやし 人参	ごま油 ごま	塩 醤油
	ミヨック(わかめスープ)	わかめ 絹豆腐	大根 葉ねぎ		醤油 塩 こしょう 料理酒 みりん 鶏だし骨
27/土	キョウダン(きな粉餅)	きな粉(大豆)		白玉だんご(大豆) グラニュー糖	
	塩焼きそば	豚肉 ちきあげ	キャベツ もやし 人参 にら きくらげ	中華めん(小麦 大豆) ごま油	塩 醤油 こしょう
	マーラーカオ	卵 牛乳		グラニュー糖 こめ油 小麦粉 練乳(乳)	ベーキングパウダー 重曹
29/月	らっきょう和え	糸けすり	キャベツ きゅうり らっきょう漬		醤油
	麦ごはん			米 麦	
	ドライカレー	豚肉 牛肉 大豆 ミックスビーンズ	玉ねぎ 人参 ピーマン 生姜 エリンギ トマト缶 にんにく	こめ油	ドライカレー(乳 小麦 牛肉 豚肉 りんご) ケチャップ りんごピューレ 赤ワイン 塩 ポークフィヨン(豚肉)
30/火	ゴヤーチップス		にがうり	でん粉 サラダ油	塩
	カットコーン		コーン		
	くふあじゅうしい	豚肉 もずく ちき揚げ 大豆	干し椎茸 人参 葉ねぎ	米 麦 こめ油	醤油 塩 みりん 豚だし骨
31/水	魚の天ぷら	シルバー 卵	イーチョーバー	小麦粉 油	塩
	モーイのウサチー	イカ 白みそ	赤うり きゅうり	ごま 三温糖	特濃酢
	くだもの		パッションフルーツ or すもも		

※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、いかに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・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)