

7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



献立名 県産品奨励月間 2025年 7/1 - 7/31	今月の給食に使用する 県産・名護市産の食材 卵・豚肉・大根 もずく・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 パパイア・ゴーヤー シークワーサー果汁	1(水) 牛乳 バイクトベリー チーズケーキ / ブロッコリー サラダ ナスのミートソースペンネ	2(木) 牛乳 鶏肉と カシューナッツ炒め / 米粉の春巻き 麦ごはん サンラータン	3(金) みかん 冷やし中華 (めん・野菜) 中華たれ じゃが芋タシアー
献立名 6(月) 天の川ゼリー もずく和え / みぞれ 揚げ豆腐 ちらしずし 魚そうめん汁 ★1日早い七夕献立★	7(火) 牛乳 ぶどう / こんにゃく和え 深川飯 豚肉とトマトの さっぱり煮	8(水) 牛乳 鮭のちゃん ちゃん焼き / パパイアと こまつな炒め ゆかりごはん 豚汁	9(木) 牛乳 鉄人サラダ コーン トースト / あさりの コンソメスープ	10(金) 大宮中欠食 バナナ じゃが芋の 辛子和え / 納豆 かき揚げ かきたまうどん 納豆の日にちなんで
献立名 13(月) ジョア すいか ポンチ / 夏野菜サラダ ターメリック ライス / やんばる エスニックカレー	14(火) 牛乳 きびなご シークワーサー かけ / マカロニサラダ やんばる鶏のガーリックライス	15(水) 牛乳 オレンジ 豚肉と豆の 甘酢炒め きな粉揚げパン 太平燕	16(木) 桜中欠食 まちなか 留学	17(金) アイス風デザート 皮なしほうれん草キッシュ スパゲティ ミートソース / イタリアン サラダ 第二センター最後の給食

ありがとう! 名護第二学校給食センター ～第二センターから届ける最後の一ヶ月～



昭和53年に建設された名護第二学校給食センターは今年で48年を迎えます。これまで48年にわたり名護中学校、大宮中学校、令和5年から桜中学校の中学生の給食を作ってきました。現在の生徒の皆さんだけでなく保護者の皆さんの中にも第二センターの給食を食べて育った方も多くいらっしゃると思います。長い間地域の子供達の成長を支える給食を作り続けてきました。名護中学校の敷地の中にある給食センターでしたが、2学期からは少し遠くなり、辺野古に建設された大型新センターでの給食提供が始まります。これからも安全・安心でおいしい給食を作っていきます。今後ともよろしくお願いいたします。最後の一ヶ月、この給食センターでしか作れない献立もたくさん登場します。お楽しみに～!

おしらせ

遊びに来てね!

食と子どもの健康展

日時: 令和8年7月25日(土)
11:00～16:00

場所: イオン名護店 ベスト電器横 イベント広場

イベント内容

- ・学校給食に関する展示
- ・島野菜や調理器具の展示
- ・北部地区給食センターの紹介
- ・給食の試食 など

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
1 ／ 水		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
		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
		バイクドベリーチーズケーキ	クリームチーズ (乳) 牛乳 卵	ミックスベリー	バター グラニュー糖 コーンスターチ	
2 ／ 木		麦ごはん			米 麦	
		サンラータン	鶏肉 卵	人参 長ねぎ 椎茸	春雨 でん粉 ごま油 ラー油	薄口醤油 塩 鶏だし骨 かつお節 酢
		米粉の春巻き	米粉の春巻き (小麦 大豆 豚肉) サラダ油			
3 ／ 金		鶏肉とカシューナッツ炒め	鶏肉	ピーマン 赤ピーマン 長ねぎ 生姜 にんにく	でん粉 サラダ油 カシューナッツ 三温糖 でん粉 ごま油	塩 こしょう 酒 酢 醤油
		冷やし中華 (麺・スープ)			中華めん(小麦 大豆) こめ油	中華スープ (小麦 大豆 りんご ごま)
		冷やし中華 (具)	錦糸卵 ハム (豚 乳 大豆 卵)	きくらげ きゅうり もやし コーン		
6 ／ 月		じゃが芋タシアー	ベーコン(豚肉 乳 卵 大豆)	玉ねぎ にら	じゃが芋 こめ油	醤油
		みかん		みかん		
		ちらしずし		絹さや 千切だいこん漬	米 麦	炊き込みちらしずし(小麦 大豆 鶏肉)
7 ／ 火		魚そうめん汁	魚そうめん 錦糸卵	オクラ 人参		塩 薄口醤油 かつお節 煮干し
		みぞれ揚げ豆腐	一口揚げ豆腐 (大豆)	大根おろし ねぎ	三温糖	醤油 かつお節 みりん
		もずくのピリ辛和え	もずく ちくわ	千切大根 きゅうり	三温糖 ごま油 ごま	醤油 酢 塩 キムチ味 (りんご 大豆)
8 ／ 水		天の川ゼリー			ゼリー (りんご)	
		深川飯	あさり 鶏肉 大豆	人参 ごぼう 椎茸 葉ねぎ	米 麦 こめ油	醤油 塩 酒 かつお節
		豚肉とトマトのさっぱり煮	豚肉	トマト 玉ねぎ いんげん	じゃが芋 オリーブ油 三温糖	醤油 塩 こしょう 鶏だし骨
9 ／ 木		こんにゃく和え	オーシャンキング ひじき	糸こんにゃく 大根 人参 こまつな	ごま 三温糖 ノンエッグマヨネーズ	薄口醤油 塩
		ぶどう		ブドウ マスカット		
		ゆかりごはん			米 麦	ゆかり
10 ／ 金		豚汁	豚肉 豆腐 麦みそ	人参 大根 ごぼう こんにゃく ねぎ		かつお節
		鮭のちゃんちゃん焼き	鮭 白みそ	玉ねぎ キャベツ 人参 えのき	三温糖 バター	醤油 みりん 酒 こしょう 塩
		パパイヤとこまつな炒め	シーチキン (大豆)	パパイヤ 人参 小松菜	こめ油	醤油 塩
11 ／ 土		コーントースト	シーチキン(大豆) チーズ (乳)	玉ねぎ コーン	食パン (小麦 乳 大豆) ノンエッグマヨネーズ	
		あさりのコンソメスープ	あさり 鶏肉	玉ねぎ キャベツ いんげん 人参 マッシュルーム	こめ油	こしょう 塩 白ワイン 薄口醤油 鶏だし骨
		鉄人サラダ	ひじき	きゅうり れんこん 人参	三温糖 ごま油	醤油 塩ドレッシング (大豆 ごま) 酢
12 ／ 日		かきたまうどん	鶏肉 ちくわ 油揚げ 卵 わかめ	玉ねぎ 人参 長ねぎ	うどん (小麦)	かつお節 醤油 塩
		納豆かき揚げ	納豆 しらす	ミックスベジタブル 玉ねぎ 山芋とろろ	さつま芋 小麦粉 サラダ油 ノンエッグマヨネーズ	塩
		じゃが芋の辛子和え	オーシャンキング	パパイヤ きゅうり	じゃが芋 ごま オリーブ油 三温糖	酢 マスタード 塩
13 ／ 月		バナナ		バナナ		
		ジョア (プレーン)	ジョア (乳)			
		ターメリックライス			米	うっちゃん粉
14 ／ 火		やんばるエスニックカレー	鶏肉 脱脂粉乳	にんにく 生姜 パパイア 玉ねぎ なす ピーマン トマトペースト 赤ピーマン ココナッツパウダー	ウージパウダー こめ油	カレールウ カレー粉 塩 チャツネ (りんご) オイスターソース チキンブイヨン 薄口醤油
		夏野菜サラダ	シーチキン(大豆)	にがうり きゅうり 赤うり コーン	三温糖	醤油 酢 タンカンドレッシング (小麦 大豆 ゼラチン)
		すいかポンチ		すいか バイン缶 みかん缶 黄桃缶 シークワーサー果汁	グラニュー糖	
15 ／ 水		やんばる鶏のガーリックライス	鶏肉	人参 玉ねぎ コーン にんにく	米 麦 こめ油 バター (乳)	醤油 塩 こしょう ガーリックパウダー 鶏だし骨
		きびなごシークワーサーかけ	きびなご	シークワーサー果汁	小麦粉 サラダ油 でん粉 三温糖 ごま	塩 料理酒 酢 薄口醤油
		マカロニサラダ	シーチキン (大豆)	人参 きゅうり キャベツ	マカロニ (小麦) 三温糖 ノンエッグマヨネーズ	塩 こしょう
16 ／ 木		きな粉揚げパン	きな粉 (大豆)		コッペパン(小麦 乳 大豆) 黒糖 グラニュー糖 三温糖 サラダ油	
		太平燕	えび 白かまぼこ うずらの卵	玉ねぎ 人参 キャベツ たけのこ きくらげ いんげん	春雨 こめ油 ごま油	醤油 塩 こしょう 豚だし骨
		豚肉と豆の甘酢炒め	豚肉 白いんげん豆	玉ねぎ 小松菜 人参 しょうが	小麦粉 でん粉 こめ油 三温糖 サラダ油	醤油 料理酒 酢 ケチャップ
17 ／ 金		オレンジ		オレンジ		
		スバゲティミートソース(麺)		パセリ	スバゲティ(小麦) オリーブ油	塩
		スバゲティミートソース(ソース)	牛肉 豚肉 豚レバー 大豆	玉ねぎ 人参 ピーマン にんにく トマト缶	三温糖 こめ油	デミグラスソース ケチャップ ウスターソース 赤ワイン 塩
18 ／ 土		皮なしほうれん草キッシュ	卵 豆乳 生クリーム (乳) ウインナー (牛 豚 大豆 小麦 乳)	コーン ほうれん草 玉ねぎ 赤ピーマン 赤玉ねぎ	こめ油	コンソメ (大豆 牛肉) 塩 こしょう
		イタリアンサラダ	ハム (豚肉 乳 大豆 卵)	大根 きゅうり 赤ピーマン コーン	黒オリーブ	ドレッシング (大豆 りんご)
		アイス風デザート (パナラ)	とけないアイス風デザート (ゼラチン 乳成分 卵 大豆)			

※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。

※サラダ大豆(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・厚揚げ(大豆)
⑥デミグラスソース(小麦・鶏肉) ⑦マカリン(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・鶏) ⑫豚だし骨(豚肉)