



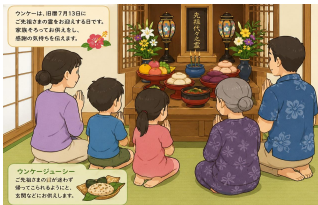
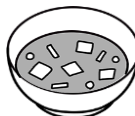
2学期から新しい給食センターでの 給食が始まります！！

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) 旧盆(ウンケー)  ウンケーは、旧暦7月13日に ご先祖様をお迎えする行事です。 家族みんなで食卓を囲み、 感謝の気持ちを伝えます。 ウンケージュース ご先祖様をお迎えする行事で、 家族みんなで食卓を囲み、 感謝の気持ちを伝えます。	8/26(水) 桜中始業式  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 桜中午前中授業  牛乳 旧盆  給食は ありません 	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 
	8/31(月)  牛乳 ○ 型抜きレアチーズ(いちご) 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」 		
献立名					

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		旧盆 (ウンケー)	夏休み最終日です(*^▽^*) 2学期を元気に迎えよう！ 会えるのを楽しみにしています♪			
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
		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	
		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
		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)