

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



* 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 / ビーンズサラダ

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

2026 4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
9 / 木	麦ごはん			米 麦	
	イナムドゥチ	豚肉 カステラかまぼこ 甘口白みそ	こんにゃく 干し椎茸		かつお節
	にんじんしりしりー	卵 シーチキン(大豆)	人参 パパイア にら	こめ油	塩 醤油
	野菜の白みそ和え	甘口白みそ	人参 小松菜 もやし 角切大根	ノンエッグマヨネーズ 三温糖	酢 塩
	進級お祝いケーキ	お祝いケーキ(小麦 卵 乳 大豆)			
10 / 金	春の香りごはん	しらす	菜の花 たけのこ 人参 コーン	米 麦 小麦 小麦 小麦	塩 薄口醤油 みりん 料理酒 豚だし骨
	魚の梅みそ焼き	ホキ 赤みそ	梅肉(りんご 大豆)	三温糖 ごま	梅びしお(りんご) みりん 料理酒
	小松菜のおひたし	油揚げ	小松菜 キャベツ もやし 人参	三温糖	醤油 みりん かつおだし
	入学祝紅白もち	祝大福(大豆)			
13 / 月	麦ごはん			米 麦	
	春野菜カレー		キャベツ 玉ねぎ 人参 にんにく アスパラガス セロリ りんご	じゃがいも 小麦 小麦	カレーフレーク カレー粉 ウスターソース 鶏だし骨
	スコッチエッグ	スコッチエッグ(卵 鶏肉 豚肉 小麦 大豆)			
	ヨーグルト和え	ヨーグルト(乳)	ぶどう缶 パイン缶 黄桃 みかん缶		
14 / 火	スパゲティナポリタン	ベーコン(豚肉 乳 卵 大豆)	人参 玉ねぎ ピーマン マッシュルーム にんにく	スパゲティ(小麦) 小麦 小麦	塩 ケチャップ トマトソース(大豆) ウスターソース こしょう
	シークワサーカステラ	卵 牛乳 脱脂粉乳	シークワサー果汁	ケーキミックス(小麦 乳 大豆) 小麦粉 三温糖 バター	ベーキングパウダー
	ビーンズサラダ	ミックスビーンズ ハム(豚肉 乳 大豆 卵)	パパイア きゅうり 赤ピーマン	三温糖 オリーブ油	カレー粉 酢 醤油 こしょう
15 / 水	麦ごはん			米 麦	
	八宝菜	イカ えび 豚肉	干し椎茸 白菜 玉ねぎ 人参 たけのこ 絹さや	三温糖 小麦 小麦	醤油 オイスターソース 塩 料理酒 中華カラスープ(鶏肉 豚肉)
	コーンシューマイ	コーン焼売(豚肉 大豆 小麦)			
	春雨の和え物	シーチキン(大豆)	キャベツ きゅうり	春雨 三温糖 小麦 小麦	醤油 塩 酢
16 / 木	コッペパン			コッペパン(小麦 乳 大豆)	
	コンソメスープ	鶏肉	白菜 人参 絹さや マッシュルーム	小麦 小麦	こしょう 塩 鶏だし骨
	チリコンカン	豚肉 白いんげん豆	玉ねぎ にんにく	小麦 小麦	塩 カレー粉 ケチャップ ウスターソース チリパウダー
	キャベツサラダ	鶏ささみチャンク	キャベツ きゅうり コーン	小麦 小麦	にんじンドレッシング(オレンジ 大豆 りんご)
17 / 金	ひじき入り炊き込みご飯	鶏肉 ひじき	人参 しめじ 干し椎茸 葉ねぎ	小麦 小麦	塩 醤油 みりん 料理酒 鶏だし骨
	しらす入り玉子焼き	卵 しらす あおさ レッドキドニー	玉ねぎ	小麦 小麦	薄口醤油 料理酒
	小松菜の和え物	シーチキン(大豆)	小松菜 パパイア 人参 きゅうり	小麦 小麦	醤油 酢 塩
20 / 月	麦ごはん			米 麦	
	田舎汁	鶏肉 赤みそ 白みそ	大根 人参 ごぼう 小松菜 こんにゃく 椎茸		かつお節
	鯖の照り焼き	さば	しょうが	小麦 小麦	醤油 みりん 料理酒
	いんげん炒め	豚肉	いんげん フロッコリー 人参 にんにく	小麦 小麦	醤油 塩 こしょう
	日向夏		ひゅうがなつ		
21 / 火	沖縄焼きそば	豚肉 ちき揚げ	人参 キャベツ もやし ねぎ にんにく	沖縄そば(小麦 大豆) 小麦 小麦	塩 醤油
	三月菓子	卵		小麦粉 小麦粉 小麦粉	ベーキングパウダー
	スーナー	豆腐 シーチキン(大豆) 甘口白みそ	小松菜 にがな	小麦 小麦	酢 醤油
22 / 水	バーガーパン			バーガーパン(小麦 乳 大豆)	
	ホタテチャウダー	貝柱 牛乳 白花豆&いんげん豆ペースト	人参 玉ねぎ マッシュルーム パセリ	じゃがいも 小麦粉 小麦粉 バター	塩 こしょう 鶏だし骨
	手作りハンバーグ	豚肉 卵 豆腐	玉ねぎ	パン粉(小麦 大豆) 小麦粉 小麦粉	塩 こしょう ナツメグ ケチャップ ウスターソース デミグラスソース
	きゅうりとコーンのサラダ		キャベツ きゅうり コーン		コールスロードレッシング
	スライスチーズ	スライスチーズ(乳)			
23 / 木	麦ごはん			米 麦	
	もずく丼	もずく 豚肉 大豆	人参 玉ねぎ ピーマン コーン	小麦 小麦	醤油 みりん 塩 中華スープ(鶏肉 豚肉)
	かきたま汁	卵	えのきたけ 小松菜	小麦 小麦	塩 醤油 料理酒 みりん かつお節
	こんにゃく和え	シーチキン(大豆)	こんにゃく キャベツ きゅうり 人参	小麦 小麦	醤油 塩
24 / 金	五目チャーハン	鶏肉	玉ねぎ 人参 きくらげ コーン しょうが	小麦 小麦	醤油 塩 鶏だし骨
	紅芋ごま団子		紅芋ごま団子(ごま 大豆 小麦)		サラダ油
	もやしの中華和え	ハム(豚肉 乳 大豆 卵)	ほうれん草 もやし 人参 にんにく 生姜	小麦 小麦	酢 豆板醤 醤油
	麦ごはん			米 麦	
27 / 月	春のかき揚げ丼(かき揚げ)	鶏ささみ あお豆 卵	人参 豆苗 玉ねぎ ごぼう	小麦粉 サラダ油	塩
	春のかき揚げ丼(たれ)			小麦粉 小麦粉	かつおだし 醤油 みりん
	あさりのすまし汁	あさり 絹豆腐 あおさ		小麦 小麦	薄口醤油 塩 かつお節
	菜の花のおひたし	糸削り	菜の花 コーン	小麦 小麦	醤油 かつお節 みりん
28 / 火	焼きうどん	豚肉 ちき揚げ	人参 玉ねぎ 白菜 チンゲン菜 干し椎茸	うどん(小麦) 小麦 小麦	醤油 塩 みりん
	じゃがいもタシヤー	ベーコン(豚肉 乳 卵 大豆)	にら	じゃがいも 小麦粉	塩 醤油
	白菜のレモン和え		白菜 きゅうり レモン果汁	小麦 小麦	塩 酢
	清美オレンジ		清美みかん		
30 / 木	麦ごはん			米 麦	
	わかめスープ	わかめ 絹豆腐	大根 ねぎ		塩 こしょう 醤油 料理酒 みりん 鶏だし骨
	ししゃも塩焼き	ししゃも			塩
チャプチェ	豚肉	玉ねぎ 人参 ピーマン 干し椎茸 しょうが にんにく	春雨 小麦粉 小麦粉	塩 こしょう 醤油	

※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・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・椎・さば・大豆・鶏肉・豚肉・松茸・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・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)