



4月献立表

毎月19日は食育の日
19日は子ども選と
食卓を囲んで、家族で
食事を楽しみましょう！

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

ご入学・ご進級おめでとう
ございます。今年度も、新型
コロナウイルス感染症対策を
取り入れた「新しい生活様
式」を踏まえ、制限の多い給
食時間となりますが、皆さん
が楽しみにするようおいし
い給食を提供していきたく
思っています。1年間、よろ
しくお願致します。

(調理員)
比嘉 博
親川 ルカリ
稲嶺 あかり
仲田 千明

*** 給食センター職員紹介 ***

玉城 雄吾
座喜味 美佳子
井上 奈緒
増田 里枝



山城 八栄子
玉城 彩

なご産食材
4月の市内産食材
豚肉・鶏肉・鶏卵
・ねぎ・にらもやし
・トマロリ・ピーマン
・ジャガイボ
・パパイア
・しめじ・えのきだけ
給食では、名護市内や県産、地
元食材を中心に活用し、給食提
供に努めています。

8(金)

レモン
ゼリー
いわしの
みそ煮
千切りイリチー
ゆかりごはん
なかみ汁

11(月)

パチナカッパ焼き
コールスロー
サラダ
麦ごはん
チキンカレー

12(火)

お祝いゼリー
菜の花あえ
沖繩
やきそば
芋つぶら

13(水)

パイアの
ごま和え
具をのせて食べ
ましょう
三色井
の具
麦ごはん
山芋のみそ汁

14(木)

グレープ
フルーツ
はんぺん
フライ
じゃがいも
中華あえ
若竹ごはん

15(金)

タルタル
ソース
しめじソテー
コッペパン
あじフライ
プロックコリーと
白いんげんの
ポターージュ

18(月)

エクレア
からし菜
チャンヌルー
麦ごはん
さばの
塩焼き
とん汁

19(火)

ミニ
フィッシュ
春きやべつの
パスタ
食育の豆
牛乳もち
お好み焼き

20(水)

手作り
ふりかけ
あわごはん
花形
ハンバーグ
きんぴら
ごぼう
もずく汁

21(木)

くだもの
キムタク
チャーハン
魚の天ぶら
きやべつの
梅肉あえ

22(金)

チリコンカン
なごよしパン
ココロ
ココロ
カラフル
ヨーグルト
ハマトと卵の
スープ

25(月)

春巻き
パンウンスー
麦ごはん
八宝菜

26(火)

芋かりどう
ピーンヌサラダ
コンメンザーネ

27(水)

ミルク
(いちご)
黄桃
ピピンバ(ナムル)
中華スープ

28(木)

くだもの
くふあじゆうしい
ミミガーの
酢みそあえ
まびなごの
うっちゃん揚げ

昭和の日

学校給食について

学校給食とは

「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。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランス
のとれた食事を提供するとともに、正しい食習慣と食に関する実践力を身につけさせ
るための重要な教材としての役割も担っています。

学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より抜
粋・要約

自然の恩恵への感謝
を深め、生命、自然を尊重
する精神の涵養の促進に寄
与する健康増進。

適切な栄養の提供に
よる健康の保持増進。
適切な栄養の提供に
よる健康の保持増進。
適切な栄養の提供に
よる健康の保持増進。

新しい生活様式を踏まえた

給食時間の約束

給食の時間は、集中して
食べてほしいです。
おしゃべりや、遊びは
お休みです。

食卓を囲んで、家族で
食事を楽しみましょう！

2022 4月 詳細献立

膳部学校給食センター

お召し上がりください。お召し上げメニューは、献立表を参考とさせていただきます。献立表に掲載されている食材は、アレルギー表示を参照してください。

Main table with 5 columns: 献立名 (Menu Name), 献立内容 (Menu Content), 調理法・分量 (Cooking Method/Quantity), 調理器具 (Cooking Tools), 調味料・だしなど (Seasonings/Sauces).

※アレルギー表示は、食品表示法に定められている28品目のみとなっております。アレルギー表示のない食材は、アレルギー表示のない食材を使用しています。

よく使用する調味料のアレルギーの一覧

- List of allergens: ①醤油、②卵黄卵白(大豆、小麦)、③小麦(小麦、小麦)、④鶏卵(鶏卵)、⑤大豆(大豆)、⑥小麦(小麦)、⑦小麦(小麦)、⑧小麦(小麦)、⑨小麦(小麦)、⑩小麦(小麦)