



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。



毎月19日は
食育の日！
19日は子ども達と
食卓を囲んで、家庭で



こんだて	3(月)	<p>牛乳</p>	4(火)	<p>牛乳</p> <p>ナンカヌスク (旧1/7) 献立</p>	5(水)	<p>牛乳</p> <p>トゥシビー (十三祝い) 献立</p>	6(木)	<p>牛乳</p>	7(金)	<p>牛乳</p>
	こんだて	10(月)	<p>あけみお 欠食</p> <p>牛乳</p>	11(火)	<p>建国記念の日</p>	12(水)	<p>牛乳</p> <p>リクエストメニュー</p>	13(木)	<p>牛乳</p>	14(金)
こんだて	17(月)	<p>牛乳</p>	18(火)	<p>あけみお スマイル欠食</p> <p>牛乳</p>	19(水)	<p>屋部幼欠食</p> <p>牛乳</p> <p>リクエストメニュー</p>	20(木)	<p>牛乳</p>	21(金)	<p>牛乳</p> <p>リクエストメニュー</p>
こんだて	24(月)	<p>天皇誕生日 振替休</p>	25(火)	<p>牛乳</p>	26(水)	<p>6年生のみ無償ソルベ</p> <p>牛乳</p> <p>リクエストメニュー</p>	27(木)	<p>屋部幼・安和幼欠食</p> <p>牛乳</p> <p>リクエストメニュー</p>	28(金)	<p>あけみお 欠食</p> <p>牛乳</p>

安和小・屋部小・大宮小の6年生から給食リクエスト調査を行いました。そこで、2月と3月の給食で実施します。☆印がついているのがリクエストメニューです。

- 12日(水) 仲良しシークワサーゼリ・・・安和小6年生
- 19日(水) 揚げパン・・・大宮小6年2組・3組・4組
- 21日(金) カレー・・・大宮小6年4組・安和小6年生
- 26日(水) 黒糖パン・・・大宮小6年2組
- 27日(木) 沖縄そば・・・大宮小6年1組・2組
- プリンタルト・・・安和小6年生



◆リクエストメニュー

2月行事食献立

4日(火) ナンカヌスク献立
ナンカヌスクとは、沖縄の七草粥を食べて無病息災を願う行事です。

5日(水) 十三祝い献立
5年生には生まれて初めてのトゥシビー祝い。健やかな成長と活躍を願います。



※なご産(県産)食材※ 2月の食材

豚肉 豚中身 鶏肉 鶏卵
もずく アーサ 大根 大根の葉
パパイヤ なら 冬瓜 胡瓜
ピーマン しめじ 紅芋
島みかん シークワサー 果汁
名護市産や県産食材を中心に
に使用し、給食提供に努めています。

2025年 2月 詳細献立表 屋部学校給食センター

★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。その時は、学校からの献立変更のお知らせをが確認ください。

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
3 月	中華海鮮焼きそば	豚肉 イカ えび あさり 青のり粉	キャベツ 人参 玉ねぎ もやし 木くらげ	中華麺(小麦 大豆)大豆油	オイスター 醤油 ウスター シママース こしょう 料理酒
	かぼちゃナントウ	きな粉	かぼちゃ シークワサー果汁	タピオカ粉 グラニュー糖	シママース
	大根サラダ	ツナ(大豆)	大根 胡瓜 人参 コーン	ノンエッグマヨ 三温糖	醤油
	節分豆	大豆			
4 火	菜ジュージー	豚肉	大根 大根の葉 人参 からし菜 ほうれん草 小松菜	米	醤油 シママース 花かつお
	うじら豆腐	たまご すり身 豆腐	木くらげ グリンピース	ゴマ かつくり粉 揚げ油	シママース
	パパイアリチー	ツナ(大豆) 油揚げ	パパイア 人参 にはら	大豆油	シママース こしょう 醤油 みりん 花かつお
	くだもの		みかん		
5 水	黒米ごはん			米 黒米	
	中身汁	豚肉 豚中身	しいたけ こんにゃく ねぎ 生姜		醤油 シママース 料理酒 みりん 豚だし骨 花かつお
	クワイリチー	昆布 ツナ(ツナ) かまぼこ 油揚げ	人参 こんにゃく	大豆油 三温糖	醤油 みりん 料理酒 花かつお
	紅芋大福	白いんげん豆 豆腐		紅芋 もち粉	シママース
6 木	もずく入り炊きこみご飯	あさり 豚肉 もずく 油揚げ	人参	米 麦 大豆油	醤油 シママース 料理酒 花かつお
	ささみカツフライ	ささみカツ(鶏肉 小麦 大豆)揚げ油			
	大根と梅じゃこ和え	しらす 糸けずり	大根 人参 胡瓜 小松菜	ゴマ 三温糖	梅びしお(りんご) 醤油 酢
7 金	麦ごはん			米 麦	
	マーボー大根	豆腐 豚肉 大豆 豚レバー みそ	大根 玉葱 人参 しいたけ 木くらげ 竹の子 にはら にんにく 生姜	大豆油 かつくり粉 ごま油	豆板醤(大豆)テンメンジャン(小麦 ごま 大豆) オイスター シママース 醤油
	子持ちししやもの塩焼き	子持ちししやも			シママース こしょう
	パンサンスー	ハム(豚 鶏 大豆)	胡瓜 もやし	春雨 ごま ごま油 グラニュー糖	酢 醤油
10 月	五目チャーハン	豚肉 大豆	人参 玉ねぎ しいたけ 木くらげ グリンピース にんにく	米 麦 大豆油 ごま油	醤油 シママース こしょう 豚だし骨
	チーズコロッケ	チーズコロッケ(乳 豚肉 鶏肉 小麦 大豆 セラチン)揚げ油			
	もやしのキムチ和え		もやし キャベツ 胡瓜 木くらげ	ゴマ 三温糖 ごま油	キムチ味(りんご 大豆)醤油
12 水	なかよしパン			仲よしパン(小麦 乳 大豆)	
	ブラウنشチュー	牛肉 白いんげん豆	玉葱 人参 しめじ ピーマン トマト にんにく	じゃが芋 大豆油 小麦粉 マーガリン	デミグラスソース ウスター シママース こしょう 豚だし骨
	なかよしシークワサーゼリー		シークワサー果汁	グラニュー糖	アガー
	大根の青じそ和え	わかめ 糸けずり	大根 胡瓜		青じそドレ(小麦 大豆)
13 木	スパゲティナポリタン	ウインナー(小麦 牛肉 豚肉)	玉ねぎ 人参 エリンギ マッシュルーム ピーマン トマト にんにく	スパ麺(小麦) 大豆油 三温糖	シママース ケチャップ ウスター こしょう
	バナナスコーン		バナナ	小麦粉 グラニュー糖 チョコ(大豆) 大豆油	ベーキングパウダー
	フレンチ豆サラダ	ハム(豚 鶏 大豆) ミックスビーンズ	キャベツ 胡瓜 コーン	アーモンド	フレンチドレ シママース こしょう
14 金	麦ごはん			米 麦	
	けんちん汁	豚肉 豆腐	大根 人参 こんにゃく ごぼう ねぎ		醤油 シママース 花かつお
	さばの竜田揚げ	さば	生姜	かつくり粉 揚げ油	醤油 料理酒 みりん シママース こしょう
	切干大根のピリ辛あえ	鶏ささみ	切干大根 白菜 人参 胡瓜	三温糖	キムチ味(りんご 大豆)醤油 シママース
17 月	和風きのこスパゲティ	あさり ベーコン(豚 大豆)	しめじ エリンギ しいたけ 玉葱 人参 ほうれん草 にんにく	スパ麺(小麦) 大豆油	シママース 白ワイン 唐辛子 こしょう 醤油 チキンコンソメ(小麦 乳 大豆 鶏)
	アーサの彩りオムレツ	たまご アーサ オーシャンキング チーズ(乳)	ピーマン 玉葱 コーン にんにく	じゃが芋 大豆油	シママース こしょう チキンコンソメ(小麦 乳 大豆 鶏)
	かぼちゃとブロッコリーサラダ		かぼちゃ ブロッコリー 玉葱 人参	アーモンド ノンエッグマヨ 三温糖	シママース こしょう 醤油 粒マスタード
18 火	麦ごはん			米 麦	
	中華スープ	アーサ	冬瓜 人参 えのき チンゲン菜	ごま油	シママース こしょう 醤油 豚だし骨
	豚じゃがキムチ丼	豚肉 みそ	ニンニク 生姜 白菜 玉葱 人参 にはら 白菜キムチ(小麦 りんご 大豆 さば)	じゃが芋 大豆油 かつくり粉	料理酒 醤油 みりん
	もやしのナムル		もやし ほうれん草 人参 こんにゃく	三温糖 ごま油 ごま	醤油 酢 シママース
19 水	きなこあげパン	きな粉 スキムミルク		コッペパン(小麦 乳 大豆) アーモンド 黒糖 三温糖 揚げ油	
	マカロニスープ	鶏肉	玉葱 人参 白菜 セロリ にんにく あお豆	ABCマカロニ じゃが芋 大豆油	シママース こしょう 醤油 豚だし骨
	パーベキューステーキ	豚肉	キャベツ 玉葱 人参 ピーマン 生姜 にんにく	大豆油	シママース みりん 醤油
20 木	鶏肉とひじきの炊きこみご飯	鶏肉 ひじき 油揚げ	しいたけ 人参 あお豆	米 大豆油	醤油 シママース 料理酒 みりん 花かつお
	きびなごの磯辺揚げ	きびなご 青のり粉		小麦粉 揚げ油	シママース こしょう
	キャベツのごま和え	しらす	キャベツ 胡瓜 こんにゃく 人参	三温糖 ごま油 ごま	醤油 酢
21 金	麦ごはん			米 麦	
	ポークカレー	豚肉 白いんげん豆	人参 玉ねぎ ピーマン にんにく 生姜 りんご	じゃが芋 マーガリン	カレー粉 カレーフレーク 料理酒 ウスター マドラスカレー(小麦 りんご)チャツネ 豚だし骨
	白菜のコールスロー	ハム(豚 鶏 大豆)	白菜 人参 胡瓜 コーン	アーモンド ノンエッグマヨ 三温糖	シママース こしょう 酢
	フルーツ杏仁	杏仁寒天(乳)	みかん缶 バイン缶 もも缶 フルーツカクテル(もも)		
25 火	豚肉としめじの炊きこみご飯	豚肉 大豆 油揚げ	しめじ 人参 ねぎ	米 大豆油 ごま油	料理酒 醤油 シママース 花かつお みりん
	白身魚フライ	白身魚フライ(小麦 大豆)揚げ油			
	荳わかめサラダ	わかめ 豆腐 オーシャンキング	コーン 胡瓜 人参 大根 シークワサー果汁	三温糖	醤油 酢 シママース
26 水	黒糖パン			黒糖パン(小麦 乳 大豆)	
	白菜のクリームスープ	ハム(豚 鶏 大豆)スキムミルク	玉葱 人参 白菜 しめじ パセリ乾	大豆油 かつくり粉	ホワイトルウ シママース こしょう 豚だし骨
	ポテトとブロッコリーソテー	ウインナー(小麦 牛肉 豚肉)	玉葱 ブロッコリー	じゃが芋 大豆油	醤油 シママース こしょう チキンコンソメ(小麦 乳 大豆 鶏)
	くだもの		みかん		
	※6年生のみ無償シークワサーソルベ	シークワサーソルベ(28品目なし)			
27 木	肉野菜そば 麺			沖縄そば麺(小麦 大豆)	
	肉野菜そば 具	豚肉 かまぼこ	人参 もやし キャベツ ねぎ 生姜		醤油 みりん シママース 花かつお 料理酒 豚だし骨
	大根とワカメの和え物	わかめ ちくわ	大根 胡瓜 人参	三温糖 ごま油	醤油 酢
	プリンタルト	お米de豆乳プリンタルト(大豆)			
28 金	麦ごはん			米 麦	
	具たくさんゆし豆腐汁	豚肉 ゆし豆腐	生姜 にんにく キャベツ 人参 ねぎ		醤油 シママース 花かつお
	さばの塩焼き	さば			料理酒 シママース こしょう
	デークニイリチー	豚肉 油揚げ	大根 人参 にはら	大豆油 三温糖	醤油 みりん シママース 花かつお

※予定詳細献立表は、食品表示法に定められている28品目のみとなっています。
 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・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・セラチン
 ・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。
 ※揚げ油(大豆)は、揚げ調理で複数回の調理に使用しています。※もやし・枝豆・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、アサリ等の二枚貝、しらす等の小魚類には、**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・特濃酢・ウイビ ③初(小麦) ④ケチャップ(大豆・りんご) ⑤カレー粉(小麦・大豆・牛肉・鶏肉) ⑥豆腐・豆乳・おから・赤みそ・白みそ・麦みそ・甘口みそ・油あげ・厚揚げ・大豆油(大豆) ⑦デミ グラッス(小麦・鶏肉) ⑧マーガリン(乳・大豆) ⑨か(乳) ⑩ごま油(ごま・大豆) ⑪ノンエッグマヨ(大豆) ⑫鶏だし骨(鶏肉・卵) ⑬豚だし骨(豚肉)