

◇学校別内訳◇			
上田小	910	豊見城中	1030
長嶺小	527	長嶺中	559
座安小	500	伊良波中	550
豊見城小	665	豊崎中	397
伊良波小	546	給食センター	58
とよみ小	707		
豊崎小	793	合計	7,992
ゆたか小	750	※3月1日時点の定員人数	

令和6年 豊見城市立学校給食センター (☎850-4585)

# 4月の予定献立表



学校給食の栄養基準	学校	E エネルギー	P たんぱく質	F 脂質
小学校	650kcal	21~23g	14~21g	
中学校	830kcal	27.0~41.5g	15.4~27.7g	

※食物アレルギーのある児童生徒は、給食を食べる前に別紙の「食品詳細献立表」で内容を必ず確認しましょう。家庭・学校においても毎日確認して下さい。  
※魚・肉類(鶏・牛・豚)には、骨がある可能性があります。どの料理・どの食材もよくかんで気をつけて食べましょう。

## ごはん係



## 入学・進級おめでとう

ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まります。ご入学・ご進級おめでとうございます。

4月は、自まぐるしく日々が過ぎていきますが、

- ・生活リズムを整える
- ・早寝早起き朝ごはん

を心がけると、元気に楽しく毎日が過ごせそうです。豊見城市立学校給食センターでは今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。ご学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願致します。



## 給食の決まり・食事のマナーを守りましょう



## 2月19日 [豊見城小学校5年2組×大阪市豊崎小学校5年生] オンライン交流



給食準備中もお互いに興味津々!!  
豊見城小の「くわちーさびら」のあいさつで給食スタート!  
当日の大阪市は「くじらの竜田揚げ」や丸天のに入った煮ものなど特色あるメニューでした。

## 11(木) 進級おめでとう! 12(金) よくかんで食べよう!

11(木) 進級おめでとう!

もずく丼  
もずく丼(具)  
かけて食べる  
ごはん

豆乳プリン  
MILK  
チンゲン菜のみそ汁

12(金) よくかんで食べよう!

豊見城産 ミニトマト 2個  
MILK  
ツナ入りアングンスーごはん  
デークニーンブシー

## ☆材料、天候、その他の都合により献立を変更する場合があります。☆

15(火) 入学おめでとう☆

シークワサー  
タルト(小学校)  
MILK  
ひじきのつくだ煮  
豚肉のしらたき炒め  
ごはん

16(火) 豊崎中学校開校

フルーツポンチ  
MILK  
ごはん  
ポークカレー

17(水) 食べる時の姿勢

肉団子  
MILK  
コッパン  
春キャベツのクリーム煮

18(木) 第3木曜日は琉球料理の日

シークワサー  
タルト(中学校)  
MILK  
タマナー  
チャンプルー  
わかめごはん  
なかも汁

19(金) 食事のマナーって?

ごまなしミニフィッシュ  
MILK  
ぎょうざ  
ごはん  
トマト  
マーボー豆腐

22(月) 友好姉妹都市・土佐清水市

高知県産 青のりコロッケ  
MILK  
ごはん  
厚揚げの土佐煮

23(火) 三月ウマチー(麦の収穫祭)

ンムクジアンダーギー  
MILK  
ごはん  
ウサチー(酢の物)  
ヤファラ  
ジュシー

24(水) アガラサーはどうしてふくらむ?

アガラサー(黒糖蒸しケーキ)  
MILK  
たけのこごはん(小学校)  
クファジュシー(中学校)  
魚汁

25(木) ゆし豆腐は沖縄の郷土料理

伊良波中 オリジナルのり  
MILK  
豚肉のしょうが炒め  
ごはん  
ゆし豆腐

26(木) 小松菜は豊見城の特産!

りんご  
MILK  
小松菜ナポリタン  
チキンカツ

29(月) 昭和の日

「学校給食」は生きた教材です!  
ごはん

30(火) 実を食べる野菜

さつまいもスティック  
MILK  
ごはん  
ツナサラダ  
コッパン(小学校)  
きなこ揚げパン(中学校)  
コーン  
チャウダー

## 給食には、たくさんの学びが詰まっています……

栄養バランス  
食品の種類や特徴  
感謝の心  
食料の生産・流通・消費

ふるさとの食文化  
よりよい人間関係の形成

食事の喜び・楽しさ  
世界の食文化  
食に関する知識・理解・関心

日本の伝統行事と行事食

★学校給食は皆さまの納める給食費から作られます。毎月10日までに納めましょう★(4月のみ25日引き落とし)

令和6年4月 食品詳細献立表

豊見城市学校給食センター  
電話(098) 850-4585

表示義務(特定原材料)7品目 卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えび、そば、かに	※材料・天候・その他により献立を変更する場合があります。詳細な情報を知りたい方は、給食センターまでご連絡ください。
その他	※食材や調味料等について、( )内にアレルギー食材の記載しています。
大豆、さけ、さば、いか、いくら、オレンジ、キウイ、パナナ 山芋、パイナップル、マンゴー、メロン、もも、りんご くるみ、カシューナッツ、ごま、アーモンド、まぐろ、牛肉	※使用頻度の高いしょうゆ(小麦・大豆)、料理酒(小麦)、酢(小麦)、アレルギーを含まない調味料についてはアレルギー表示を含め記載を省略しています。 ※アーサー・もずくの養殖場には、ヨコエビ類(食物アレルギー表示外)が生息しています。 ※カワハギ、海藻類、小魚類はえび、かにが混ざる漁法・生息域で捕獲されています。 ※給食で使用しているかまぼこ等の練り製品は卵抜きを使用しています。卵入りを使用する際は、下記の表に記載します。 ※大量調理を行うため、微量のアレルゲンの混入(コンタミネーション)を完全に避けることはできません。

日	曜日	こんだて	(あか) おもに体をつくるものになる食品	(きいろ) おもにエネルギーのもとになる食品	(みどり) おもに体の調子を整えるものになる食品	調味料
11	木	ごはん もずく丼(具) チンゲン菜のみそ汁 豆乳プリン	もずく、豚肉 鶏肉、油揚げ、みそ 豆乳	こめ 大豆油、てんぷん 水あめ、油、てんぷん	たまねぎ、コーン、にんじん、ピーマン、しょうが だいこん、にんじん、パクチョイ	
12	金	ごはん デークニーンブシー ツナ入りアンダンスー 豊見城産ミニトマト	豚肉、がんとどき(大豆)、厚揚げ、みそ ツナ、みそ、かつお節	こめ 大豆油 大豆油	だいこん、にんじん、こまつな、こんにゃく ミニトマト	ポーク(鶏・豚)
15	月	ごはん 豚肉のしらす炒め ひじきのつくだ煮 (小学校)シークワサータルト	豚肉、厚揚げ ひじき、かつお節、高野豆腐 豆乳、大豆粉	こめ 大豆油 水あめ 米粉、ショートニング、油、水あめ、てんぷん	にんにく、こんにゃく、たまねぎ、にんじん、はくさい、こまつな ゆかり(赤しそ) シークワサー果汁、こんにゃく	ポーク(鶏・豚)
16	火	ごはん ポークカレー フルーツポンチ	豚肉、鶏レバー、豆乳	こめ じゃがいも、乳脂肪がりの(大豆、豚)、米粉、大豆油	にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、なす、にんにく、トマト みかん、黄桃、洋なし、ぶどう、パイナップル、チェリー、りんご果汁	カレー
17	水	コッペパン 春キャベツのクリーム煮 肉団子	脱脂粉乳 鶏肉、豆乳、いんげん豆 鶏肉、大豆	小麦粉、ショートニング じゃがいも、乳脂肪がりの(大豆、豚)、米粉、大豆油 油、てんぷん、ラード	たまねぎ、にんじん、キャベツ、あお豆、にんにく たまねぎ、にんにく、しょうが、トマト	大豆由来成分 シチュー(鶏)
18	木	わかめごはん ななみ汁 タマナーチャンプルー (中学校)シークワサータルト	わかめ 豚肉、豚(大腸・小腸) 豚肉、厚揚げ、かまぼこ 豆乳、大豆粉	こめ 大豆油 米粉、ショートニング、油、水あめ、てんぷん	しいたけ、こんにゃく、しょうが キャベツ、にんじん、からしな、にんにく シークワサー果汁、こんにゃく	ポーク(鶏・豚)
19	金	ごはん トマトマーボー豆腐 ぎょうざ ごまなしミニフィッシュ	豚肉、鶏レバー、豆腐、みそ、高野豆腐 豚肉、鶏肉、大豆粉 かたくちいわし	こめ ごま油、てんぷん ラード、てんぷん、小麦粉、油 てんぷん	にんじん、たまねぎ、トマト、たけのこ、しいたけ、にら、しょうが、にんにく キャベツ、たまねぎ、にら、しょうが	トウモロコシ(大豆)、オリーブオイル(かき氷、はたて、アイス)、ソルグ(小麦、大豆)、トウモロコシ(かき氷、かき氷、小麦、大豆、牛、豚、とうもろこ、ごま)、シチュー(鶏)
22	月	ごはん 厚揚げの土佐煮 高知県産青のりコロッケ	鶏肉、厚揚げ、かつお節 青のり	こめ 大豆油、てんぷん じゃがいも、パン粉(小麦)、小麦粉、米粉、大豆油	だいこん、たけのこ、にんじん、しいたけ、こんにゃく、こまつな たまねぎ	
23	火	ヤファラジュシー ウサチー(酢の物) ナムクジアンダーギー	豚肉、かまぼこ、油揚げ ツナ じゃがいも、紅芋、てんぷん、大豆油	こめ、大麦、大豆油 米油	だいこん、にんじん、にら、しいたけ もやし、にんじん、きゅうり、シークワサー果汁	シチュー(鶏)
24	水	(小学校)たけのこごはん (中学校)クファジュシー 魚汁 (小学校)黒糖蒸しケーキ (中学校)アガラサー	鶏肉、油揚げ 豚肉、かまぼこ、ひじき 赤魚、みそ 牛乳 小麦粉、黒糖、重曹、ベーキングパウダー	こめ、油 こめ、大豆油 じゃがいも 小麦粉、黒糖	たけのこ にんじん、ごぼう、しいたけ にんじん、だいこん、チンゲンサイ、しょうが	ポークエキス(豚)、小麦・大豆由来成分 ポーク(鶏・豚)
25	木	ごはん ゆし豆腐 豚肉のしょうが炒め 伊良波中オリジナル焼きのり	ゆし豆腐 豚肉 のり、こんぶ、いりこ、かつお節	こめ 大豆油、てんぷん	ねぎ にんじん、たまねぎ、こまつな、たけのこ、ピーマン、しょうが	ポーク(鶏・豚) テンメンジャン(小麦、大豆)
26	金	小松菜ナポリタン チキンカツ りんご	豚肉、無塩せきり(豚) 鶏肉	スパゲッティ(小麦)、てんぷん、大豆油 水あめ、パン粉(小麦)、てんぷん、大豆油	にんじん、たまねぎ、こまつな、マッシュルーム、トマト、にんにく りんご	シチュー(鶏)
30	火	(小学校)コッペパン (中学校)きなこ揚げパン コーンチャウダー ツナサラダ さつまいもスティック	脱脂粉乳 脱脂粉乳、きなこ 鶏肉、豆乳 ツナ	小麦粉、ショートニング 小麦粉、ショートニング、黒糖、大豆油 大麦、じゃがいも、大豆油、米粉、乳脂肪がりの(大豆、豚)	大豆由来成分 大豆由来成分 たまねぎ、マッシュルーム、コーン、にんにく キャベツ、きゅうり、にんじん	大豆由来成分 大豆由来成分 シチュー(鶏)、シチュー