



学校給食摂取基準

令和7年度

\*エネルギー650kcal(小学校) \*エネルギー830kcal(中学校)

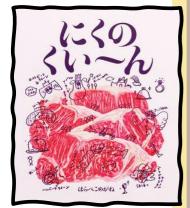
今帰仁村学校給食センター TEL:0980-56-2106

\*たんぱく質(小中共通)

摂取エネルギ-全体の13~20%

\*脂 質(小中共通)

摂取エネルギ-全体の20~30%



S TOWNS OF THE STATE OF THE STA

まれん ひ つつ どくしょ ちき としょかん まゆうしょく 去年に引き続き読書の秋ということで図書館とのコラボ給 食 こんかい かくがっこうとうひょう をおこないます!!今回は『にくのくい~ん』より各学校投票を おこな 1位のメニューを給 食で再現しています。 がつ ちゅきこしょうがっこう なきじんしょうがっこう とうひょうけっか 11月は天底小学校・今帰仁小学校の投票結果です。 こんだてひょう あ な で かくにん 献立表を見ていつ出るのか確認してみてください。

M 立 名を光 という出るのが埋ることがとください。 がね し しょうがっこう な き じん ちゅうがっこう けっか がっ こんだて 兼次小学校・今帰仁中学校の結果は 1月の献立メニューに出

すので楽しみにまっててくだ<u>さい</u>ね <del>↔</del>





## 「いただきます」「ごちそうさま」)に込める「感謝」の

た ま 日本では、食事の前に「いただきます」、食べ終わったら「ごちそうさま」の しゅうかん い ヵ あいさつをする習慣があります。それぞれ、どのような意味があるのでしょうか。



## いただきます

「いただく(頂く/戴く)」は、
はまます。
のせるという意味があり、は際、身分の高い人から物をもらう際、
すりはいいである。
はないです。
のはますです。
をないますがあり、はいいです。
ないますがある。
ないますがある。
ないますがある。
ないますがある。
ないますがある。
あいますがある。
あいますがある。
あいます。



ごちそうさまでした

「ちそう(馳走)」は、食事を用意するために走り回ることではまれるまでに関わった人びとへの感謝の気持ちが込められています。



た い もの いのち いのち いのち しょく 食べることは、生き物の命をいただき、命をつないでいくことです。また、食 じ で き ぁ りょうり つく ひと のうさくぶつ かちく そだ ひと さかな 事が出来上がるまでに、料理を作る人をはじめ、農作物や家畜を育てる人、魚を ひと しょくざい はこ ひと はんばい ひと ひと かか かんしゃ とる人、食材を運ぶ人、販売する人など、たくさんの人が関わっています。感謝 き も りす こころ こ しょくじ たいせつ の気持ちを忘れずに、心を込めてあいさつし、食事を大切にいただきましょう。



※11月から栄養士が不在のためアレルギー除去食対応ができません。 再開時期については栄養士が見つかり次第ご連絡いたします。 保護者の方にはご負担をおかけしますが宜しくお願いします。

## アレルゲン一覧表

・しょうゆ(小麦 大豆)

・みそ(大豆)

・赤だし(大豆 さば 鶏肉)

・カレールウ(小麦 牛肉 鶏肉 大豆)

・ホワイトルウ(乳 小麦 大豆 牛肉 鶏肉)

·豆板醬(大豆 小麦)

・ウスターソース(大豆 りんご)

·酢(小麦)

・デミグラスソース(小麦 大豆 牛肉 豚肉)

・チキンブイヨン(鶏)

・ポークブイヨン(鶏豚)

B	曜日	今帰仁小	τ	(あか) おもに体をつくるもとになる食品	(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 整えるもとになる食品	調味料
		投票1位	★バーガーパン		★バーガーパン(乳・小麦・ 大豆)		
4		照り焼きナギン・ギャベツ 牛乳 ポテトフライ ★マヨネーズ	野菜スープ	ベーコン(豚)	じゃが芋	たまねぎ,にんじん,しめじ,エリンギ	ガラ骨,塩,こしょう
			だり焼きチキン 世んぎり 干切りキャベツ	とりにく	<b>さ</b> とう	キャベツ	酒,みりん,醤油
		<u>★バーガーパン</u> 野菜スープ	ポテトフライ		ポテトフライ,あぶら		シママース
		照り焼きチキンパーガーを作ろう	<u></u> ★マヨネーズ:小袋		★マヨネーズ(卵・りんご・大豆)		
		★黒糖アガラサー	もずく丼	もずく(えび・かに),ぶたにく	ェ/ こめ,むぎ,コーラルバイオP W,あぶら,さとう		おろしにんにく,かつおぶし,醤 油,みりん
5	水	X.Music	スーネー	とうふ(大豆),ツナ,みそ(大豆)		こまつな	
		もずく丼 スーネー (麦ごはん)	★黒糖アガラサー	★ぎゅうにゅう	強力粉,こくとう		ベーキングパウダー,重曹
6	木	<b>年</b> 乳	マーボー豆腐丼	とうふ(大豆),ぶたにく,だいず, みそ(大豆)	こめ,もちきび,コーラルバイ オPW,さとう,ごま油,でんぷ ん		おろし生姜,おろしにんにく,だ し汁,醤油,コチジャン(大豆)
		★ごまココアマシュマロ	わかめスープ	わかめ	ごま,でんぷん,ごま油	にんじん,しいたけ,えのき茸, チンゲン菜	ガラ骨,醤油,塩,こしょう
		マーボー豆腐井 わかめスープ (もちきびごはん)	★ごまココアマシュマロ		★マーガリン(乳・大豆),マ シュマロ,ごま,★アーモンド, ★シスコーン(乳・小麦)	レーズン	ピュアココア
7	金	果物 牛乳	<sub>げんまい</sub> 玄米ごはん		こめ,げんまい,コーラルバイ オPW		
		<u>★カリカリチキン</u>	したさい 根菜のごま汁	あつあげ(大豆),みそ(大豆)	さといも、ごま	だいこん,にんじん,ごぼう,こん にゃく,しめじ,ねぎ	かつおぶし
		玄米ごはん 根菜のごま汁	★カリカリチキン	とりにく	小麦粉,でんぷん,★シスコーン(乳・小麦),パン粉(小麦), あぶら		塩,こしょう,おろしにんにく
		11月8日いい歯の日にちなんで	くだもの			くだもの	
10	月	★ごまクッキー ★ごまクッキー	まやこどん ★親子丼	とりにく,★たまご	こめ,むぎ,コーラルバイオP W,あぶら,さとう,でんぷん	たまねぎ,にんじん,しいたけ, ながねぎ	だし汁、醤油,みりん
			じゃが芋のみそ汁	油揚げ(大豆),みそ(大豆)	じゃが芋	だいこん,たまねぎ,にんじん, ねぎ	かつおぶし
		★親子丼 じゃが芋のみそ汁 (麦ごはん)	☆ ★手作りごまクッキー	★ぎゅうにゅう	小麦粉,でんぷん,さとう,★ マーガリン(乳・大豆),ごま		
		果物 ★豆乳チョコクリーム 牛乳 ツナサンド	★なかよしパン		★なかよしパン(乳・小麦・ 大豆)		
11	火		★アスパラの クリームスープ	あさり,白花豆ペースト,★脱脂 粉乳,★ぎゅうにゅう	じゃが芋,あぶら,小麦粉	アスパラガス,たまねぎ,にんじん,マッシュルーム	ガラ骨,塩,こしょう
			ツナサンド	ツナ	さとう,ノンエッグマヨネーズ (大豆)	きゅうり,ピクルス	こしょう
	-	<u>★なかよしパン</u> ★クリームスープ	★手作り豆乳 チョコクリーム	とうにゅう(大豆)	さとう,コーンスターチ,★チョ コレート(乳・大豆)		ピュアココア
		なかよしサンドを作ろう方	くだもの			くだもの	
12	水	ミニ肉まん	<sup>やきい</sup> 野菜キムチラーメン	ぶたにく,わかめ,みそ(大豆)	中華麺(小麦・大豆),ごま油	にんじん,たまねぎ,キャベツ, にら,もやし,にんにく,生姜,こま つな,白菜キムチ(小麦・りん ご・大豆・さば),コーン	ガラ骨,かつおぶし
			<sup>ちゅうか</sup> 中華あえ		ごま油,さとう	木くらげ,だいこん,きゅうり,に んじん	醤油,酢
		<b>●</b> 野菜キムチラーメン 中華あえ <b>●</b>	ミニ肉まん	ミニ肉まん(小麦・大豆・豚・ごま)			
13	木	<b>4</b> 乳	<sup>ちゃづ</sup> お茶漬け	鮭	こめ,むぎ,コーラルバイオP W	ほうれんそう。こまつな	かつおぶし,醤油,塩
		<sup>果物</sup> 芋天ぷら	<sup>いもてん</sup> 芋天ぷら		さつま芋,小麦粉,あぶら		
		温野菜	おんやさい 温野菜		じゃが芋	にんじん,ブロッコリー,カリフラ ワー,コーン	塩,こしょう
		お茶漬け	くだもの			くだもの	

B	曜日	こんだ - 天底小	τ	(あか) おもに体をつくるもとになる食品	(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 整えるもとになる食品	調味料
		投票1位	<sup>むぎ</sup> 麦ごはん		こめ,むぎ,コーラルバイオP W		
14	金	豚カツ アロエポンチ	カレー		じゃが芋	たまねぎ,にんじん,ピーマン	ガラ骨,カレールー(小麦・牛・ 鶏・大豆),カレー粉,ウスター (大豆・りんご)
		カツカレー	豚カツ	ぶたにく	小麦粉,パン粉(小麦),あぶら		こしょう
		(麦ごはん)	アロエポンチ			アロエ,みかん缶,もも缶,パイ ン 缶	
17	В	<b>学</b>	わかめご飯	わかめ	こめ,むぎ,コーラルバイオP W,ごま		塩.酒.みりん
	,,	じゃが煮 サバの塩麹焼き	撃む 野菜みそ汁	みそ(大豆)		だいこん,たまねぎ,にんじん, エリンギ,こまつな	かつおぶし
			サバの塩麹焼き	サバ			おろしにんにく,酒,塩麹
		野菜みそ汁わかめごはん	に じゃが煮	だいず	じゃが芋、さとう	にんじん,こんにゃく,きぬさや	だし汁,醤油,みりん,酒
18	火	スパゲティサラダ	★セサミガーリックトースト		★食パン(乳・小麦・大豆), ★マーガリン(乳・大豆),オ リーブ油,ごま		おろしにんにく
		<u>*セサミガーリック</u> トースト	★ボルシチ	ぎゅうにく,★生クリーム(乳)	じゃが芋,あぶら	にんじん,たまねぎ,キャベツ, ビーツ缶,トマト缶	トマトピューレ,チャップ,おろし にんにく,ガラ骨,塩,こしょう,赤 ワイン
		*#ルシチ	スパゲティサラダ	ハム(豚・大豆)	スパゲッティ(小麦),ノンエッ グマヨネーズ(大豆)	きゅうり,あかピーマン	塩,こしょう,フレンチドレッシン グ,ビネガー
		★チーズ入り卵焼き	カレーうどん	ぶたにく,油揚げ(大豆)	うどん(小麦),あぶら	たまねぎ,にんじん,ピーマン, エリンギ	かつおぶし,カレールー(小麦・牛・鶏・大豆),醤油,みりん
19	水		★チーズ入り卵焼き 	★たまご,★チーズ(乳),白花 豆ペースト	ふ(小麦・大豆),あぶら	にんじん,たまねぎ	こしょう,塩
		カレーうどん 茎わかめの和え物	/+ + +0	くきわかめ,わかめ,ツナ	さとう,ごま油,ごま	パパイア,きゅうり	醤油
		4乳	<sup>むぎ</sup> 麦ごはん		こめ,むぎ,コーラルバイオP W		
20	木	ちんすこう		★ポーク缶(乳・豚),とうふ(大豆),みそ(大豆)		だいこん,にんじん,しめじ,もや し,ねぎ	かつおぶし
		ウカライリチー ★沖縄風みそ汁		おから(大豆),ぶたにく,ちきあぎ(大豆),ひじき	あぶら	にんじん,もやし	酒,醤油,塩,みりん,だし汁
			ちんすこう		ラード,さとう,小麦粉		
		4乳	<sup>むぎ</sup> 麦ごはん		こめ,むぎ,コーラルバイオP W		
21	金	こんにゃくのピリ辛炒め	★にらたまスープ	★たまご,とうふ(大豆)	でんぷん	にらしいたけ	ガラ骨,チキンブイヨン,醤油,塩, こしょう
		小魚南蛮	こざかななんぱん 小魚南蛮	きびなご	でんぷん,あぶら,さとう	たまねぎ.ピーマン	ポッカレモン,酢,醤油
		麦ごはん <u>★にらたまスープ</u>	こんにゃくのピリ辛炒め	ぶたにく	ごま油,さとう	こんにゃく,にんにくの芽,にん じん	おろしにんにく,おろし生姜,醤 油,みりん,豆板醤
		★手作りグラタン 牛乳 キャベツサラダ	★コッペパン		★コッペパン(乳・小麦・大豆)		
25	火		ポークビーンズ	ぶたにくだいず	じゃが芋,あぶら,さとう	たまねぎ,にんじん,インゲン, マッシュルーム,トマト缶	ガラ骨,チャップ,デミグラスソー ス,トマトピューレ,おろしにんに く,塩
		★コッペパン ポークビーンズ		あさり,★えび、とうにゅう(大豆),★チーズ(乳)	マカロニ(小麦),あぶら	エリンギ,たまねぎ,パセリ	塩,こしょう,★ホワイトルー (乳・小麦・大豆・牛・鶏),チキ ンブイヨン,ポークブイヨン
			キャベツサラダ		オリーブ油、さとう	キャベツ,きゅうり	酢,こしょう,塩
		果物	麦ごはん		こめ,むぎ,コーラルバイオP W		
26	水		くだらん 具沢山みそ汁	ちきあぎ(大豆),みそ(大豆)	じゃが芋	かぽちゃ,にんじん,エリンギ,こ まつな,こんにゃく	かつおぶし
		マグロの竜田揚げ	<sup>たつた あ</sup> マグロの竜田揚げ	まぐろ	でんぷん,あぶら		醤油,酒,みりん,おろし生姜
		± */+/	やさいふりかけ				やさいふりかけ
		麦ごはん 具沢山みそ汁	くだもの			くだもの	
-							

B	曜日	こんだて		(あか) おもに体をつくるもとになる食品	(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 整えるもとになる食品	調味料
27	7 木	黒糖ビーンズ	<sup>ゕきなわ</sup> 沖縄ソース焼きそば	<i>ぶた</i> にく	沖縄そば(小麦・大豆),あぶら,ごま油	キャベツ,もやし,にんじん,木く らげ,にら	醤油,ウスター(大豆・りんご), オイスターソース
		ボーヤーのおかか和え	<b>コ ( 0)8333 33 4日</b> た	ちくわ,糸けずり		にがうり,だいこん	醤油
		沖縄ソース焼きそば	T-7/ -/1-5	いり大豆	こくとう。さとう		
28	. 4	4乳	★あんかけチャーハン	<b>★</b> たまご,ぶたにく	こめ,むぎ,コーラルバイオP W,さとう,あぶら,でんぷん,ご ま油	ながねぎ,とうがん,にんじん, たけのこ,にんにくの芽,生姜	酒,塩,こしょう,醤油
	)   <u>ar</u>	★ナッツと小魚	コーンスープ	ベーコン(豚),とうふ(大豆)		たまねぎ,コーン缶,クリーム コーン缶,コーンペースト,パセ リ	ガラ骨,チキンブイヨン,塩,こ しょう
		コーンスープ ★あんかけチャーハン	★ナッツと小魚	<b>★</b> アーモンド,カエリ	ごま,さとう,水あめ		みりん,醤油

●食品衛生法に基づくアレルギー表示義務8品目及び、推奨20品目のアレルゲンを記載しています。

表示義務 8品目 : 卵・乳・小麦粉・そば・落花生・くるみ・えび・かに

推 奨 20 品目 : アーモンド・カシューナッツ・ごま・いか・いくら・あわび・さけ・さば・大豆 牛肉・豚肉・鶏肉・バナナ・オレンジ・キウイ・もも・りんご・やまいも・まつたけ・ゼラチン

オイスターソース(かきエキス・漁醤) マヨネーズは卵抜のマヨネーズ使用(大豆)

※海産物(もずく・あさり・しらす・いか・のり等)えび・かにに共生しています。

※揚げ油(大豆) は数回使用しています。



のうりんすいさんぶつ 地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でと あいちゃく はぐく じ ば さんぶつ かつよう ち いき さんぎょう しょくぶん か りかい ふか ち いき れた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育む かんきょうもんだい しょくりょうじきゅうりつ む かんが

め

きかい

とともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

かだい

ち さん ち しょう

## 地産地消の良さとは?











