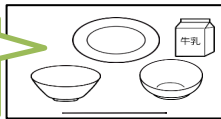


欠食がある時は  
学校名表示



材料、その他の都合により献立を変更することがあります。変更があった場合には学校にお知らせします。

こんだて	3(月) 5月ウマチーによせて <b>7月</b> 揚げ出し豆腐 屋嘉じゅうしい 小松菜おかか和え	4(火) 筑前煮 さばの塩焼き 麦ごはん かきたま汁	5(水) すいか いんげんソテー 揚げパン 冬瓜のカレースープ	6(木) 田芋揚げパイ もずく丼の具 麦ごはん ゴーヤのごま和え	7(金) セタクレーブ 星のハンバーグ スパゲティ ごまジャコサラダ ペペロンチーノ
	あか 牛乳 豚肉 カエリ 煮干し みそ 豆腐 糸けすり	牛乳 卵 ベーコン さば 鶏肉	牛乳 きな粉 スキムミルク ベーコン さつま揚げ	牛乳 もずく 豚肉 竹輪	牛乳 しらす干し ウインナー 大豆 鶏肉 豚肉 大豆
	き 米 麦 でん粉 小麦粉 油 三温糖	米 麦 でん粉 里芋 三温糖 油 こんにゃく	パン 黒糖 砂糖 でん粉 じゃがいも 油 こんにゃく	米 油 麦 田芋 砂糖 小麦粉 マーガリン 白いんげん豆 ごま	スパゲティ 油 でん粉 三温糖 米粉 砂糖
みどり 人参 からし菜 しいたけ ねぎ 小松菜 ほうれん草	えのき 玉ねぎ ほうれん草 コーン 四季柑 れんこん たけのこ しいたけ 絹さや	冬瓜 玉ねぎ 絹さや トマト 人参 すいか いんげん にんにく しょうが エリンギ	しょうが 人参 玉ねぎ コーン ピーマン にがうり	玉ねぎ 人参 いんげん プロックロー しめじ エリンギ にんにく キャベツ きゅうり レモン果汁	
こんだて	10(月) 沖川小・中川幼稚園欠食 生パン いり卵 鶏ごぼろ飯 赤うりの和え物	11(火) もやしナムル きびなこの シークワサーかけ 麦ごはん マーボー冬瓜	12(水) バスケワールド カップにちなんで (フィンランド料理) ケチャップ ロソリ (ピーツサラダ) コッペパン シエニクイット (きのこクリームスープ)	13(木) すいか タコライス (ミート・チーズ) ウッチンごはん 豆入り ミネストローネ	14(金) 沖川幼稚園欠食 大学芋 カレーうどん ツナ和え
	あか 牛乳 鶏肉 さつま揚げ 卵 豚肉 わかめ	牛乳 豆腐 豚肉 粒状たん白 みそ 大豆 きびなご	牛乳 ベーコン 白花生 白いんげん豆 ウインナー 大豆 ホキ チーズ ハム 糸削り	牛乳 牛肉 豚肉 チーズ 粒状たん白 鶏肉 ベーコン いんげん豆	牛乳 豚肉 油揚げ ツナ 鶏肉 わかめ
	き 米 麦 でん粉 小麦粉 油 砂糖 ドレッシング	米 麦 でん粉 油 砂糖 ごま 小麦粉	パン じゃが芋 三温糖 油 小麦粉 バター	米 麦 でん粉 油 砂糖 じゃがいも	うどん 油 三温糖 カレールウ 水あめ ごま でん粉 さつま芋
みどり ごぼう にら 玉ねぎ 人参 赤うり キャベツ ピーマン にんにく きゅうり パイナップル	冬瓜 玉ねぎ 人参 にら にんにく しょうが もやし きゅうり 人参 シークワサー果汁 四季柑果汁	玉ねぎ 人参 しめじ エリンギ コーン ピーツ りんご きゅうり レモン果汁 マッシュルーム にんにく	玉ねぎ 人参 しめじ トマト 玉ねぎ にんにく キャベツ パセリ すいか	しいたけ 玉ねぎ 人参 ほうれん草 キャベツ にんにく 赤うり きゅうり	
こんだて	7・8月使用予定 金武町生産食材 パイナップル 人参 豆腐 赤うり とうがん 田芋	18(火) 生パン いわしのみそ煮 かやくごはん 大根炒め	19(水) 夏野菜のマリネ 魚のアーモンド マヨ焼き 黒糖パン クラムチャウダー	20(水) 1学期終業式 お楽しみデザート ピピンパの具 (肉・野菜) 麦ごはん わかめスープ	食と子どもの健康展 日時：7月22日(土) 10:00~16:00 場所：イオン名護店 自転車売り場裏 ・学校給食に関する展示 ・地場産物の展示 ・魚つりゲーム ・北部地区各給食 センターの紹介
	あか 学校給食では金武町内 生産食材、沖縄県産食 材を中心に活用し給食 を提供しています。	牛乳 鶏肉 みそ いわし 豚肉 昆布 厚揚げ	牛乳 あさり 白花生 いんげん豆 ひよこ豆 大豆 ホキ チーズ ハム 糸削り	牛乳 鶏肉 豚肉 人参 豆腐 錦糸卵 牛乳	
	き 米 麦 油 三温糖 こんにゃく	米 麦 油 三温糖 こんにゃく	パン じゃが芋 三温糖 チーズ 油 小麦粉 バター アーモンド	米 麦 でん粉 ごま油 三温糖 ごま	
みどり 人参 ごぼう ねぎ 椎茸 大根 人参 いんげん パイナップル	人参 ごぼう ねぎ 椎茸 大根 人参 いんげん パイナップル	玉ねぎ 人参 ピーマン トマト 大根 四季柑 パプリカ コーン にんにく キャベツ きゅうり	こまつな もやし 人参 長ねぎ もやし えのき 木くらげ にんにく ほうれん草 冬瓜 シークワサー果汁		
こんだて	7月は県産品奨励月間です 7月は「沖縄県産品奨励月間」です。沖縄で作られた 食べ物や商品の消費拡大をすることで沖縄の経済を 元気にしようという取り組みが行われます。7月は学校 給食でも沖縄の食材「冬瓜、もずく、にら、ごーやー、赤 うり、田芋、すいか、パン」などたくさん取り入れてい ます。旬の食材はおいしさも栄養価もぐんとアップしま す。これから暑い日が続くので夏バテ防止にもぜひ摂 りたい食材ばかりとなっています。ご家庭でも「沖縄県 産品」を食卓に並べて、家族で夏バテしらずの 体を目指しましょう。	23(水) 2学期始業式(中学) <b>8月</b> 大根とハムのマリネ 魚のマスタード焼き コッペパン ポークビーンズ	24(木) 2学期始業式(幼・小) ごま酢和え 豚肉のしょうが焼き 麦ごはん ゆし豆腐汁	25(金) バナナ ポテトのチーズからめ スパゲティ ナポリタン ひよこ豆サラダ	
	あか	牛乳 豚肉 大豆 ハム ほき	牛乳 豚肉 大豆 ハム ほき	牛乳 鶏肉 ハム 大豆 いんげん豆 チーズ ベーコン ひよこ豆	
	き	パン 油 じゃが芋 小麦粉 でん粉 さとう マスタード ドレッシング	パン 油 じゃが芋 小麦粉 でん粉 さとう マスタード ドレッシング	米 麦 砂糖 油 ごま	スパゲティ 油 でん粉 砂糖 じゃが芋
みどり	玉ねぎ にんじん ピーマン トマト にんにく パプリカ 大根 きゅうり	玉ねぎ にんじん ピーマン トマト にんにく パプリカ 大根 きゅうり	ねぎ キャベツ なす 赤ピーマン しょうが えだ豆	玉ねぎ 人参 しめじ ピーマン にんにく キャベツ コーン きゅうり 四季柑 バナナ	
こんだて	28(月) パンゼリー ちくわの マヨネーズ焼き ピラフ もやしの アーモンドサラダ	29(火) 切干大根の和え物 きびなごスパイス揚げ 麦ごはん 肉じゃが	旧盆 28日：ウンケー 29日：ナカビー 30日：ワークイ お盆はご先祖様や亡く なった人たちの霊を供 養する行事です。沖縄 では旧暦の7月13日~ 15日で行われています。	31(木) フルーツ白玉 ホイコーロー 麦ごはん 中華コーンスープ	こまめに水分を とりましょう。 ●清涼飲料水ではなく、水や麦 茶をこまめに飲みましょう。 ●汗をたくさんかいたときは、ス ポーツドリンクなどで塩分も 一緒にとるようにします。
	あか 牛乳 鶏肉 ちくわ チーズ ゼラチン スキムミルク 糸けすり アーモンド	牛乳 豚肉 きびなご ちくわ		牛乳 豆腐 豚肉 ベーコン たまご みそ	
	き 米 麦 油 三温糖 生クリーム アーモンド エッグケア	米 麦 じゃが芋 油 こんにゃく 小麦粉 ごま 三温糖 でん粉		米 麦 油 三温糖 でん粉 もち粉 砂糖	
みどり 人参 玉ねぎ きゅうり ピーマン にんにく しめじ もやし キャベツ 小松菜 パイン	にんにく 玉ねぎ 人参 いんげん 切干大根 きゅうり	大根 玉ねぎ 人参 にんにく キャベツ ピーマン 長ねぎ コーン しょうが パイン 黄桃 みかん ぶどう			

