



令和6年度
(2025年)

2月予定献立

※天候、材料などの都合により献立を変更することがあります。

学校給食摂取基準	
○エネルギー	650kcal (小学生)
○エネルギー	830kcal (中学生)
○たんぱく質	(小中共通)
○脂質	摂取エネルギー全体の13~20%
○脂質	(小中共通)
○脂質	摂取エネルギー全体の20~30%

大宜味村立学校給食センター
住所：大宜味村饒波2204-1
電話：0980-44-3774

大宜味小HPに予定献立を掲載しています

日付	献立名	主に血や筋肉、骨をつくる食品 たんぱく質や無機質など(1・2群)	主に体の調子をととのえる食品 ビタミンなど(3・4群)	主に力や熱となる食品 炭水化物・脂質など(5・6群)	調味料・だしなど
4 (火) 2/2部 11/7 ナンカヌス にやせて	菜ジュシー		小松菜 ほうれん草 大根 豆苗	米 麦	淡口醤油 シママース 鰹節
	いわしレモンかぼす煮	いわしのレモンかぼす煮(小麦・大豆)			
	シブイウブサー	豆腐 豚肉 JAみそ	冬瓜 人参 さやいんげん	ラード(豚肉)	料理酒 みりん風 ポークブイオン(豚肉・鶏肉) 鰹節
	揚げじゃが 黒糖ビーンズ	青のり		じゃが芋 かつり粉 油 黒糖ビーンズ(大豆)	シママース
5 (水)	スパゲティーペペロンチーノ	ベーコン	アスパラガス 小松菜 ミックス野菜(28品目なし) 玉ねぎ にんにく 唐辛子	スパゲティー(小麦) オリーブ油 油	シママース こしょう ワイン 淡口醤油 ポークブイオン(豚肉・鶏肉)
	蒸カップオムレツ	卵 コンビーフハッシュ(牛肉) ひじき	玉ねぎ 人参 グリーンピース		料理酒 みりん風 シママース こしょう チキンブイオン(鶏肉)
	かぼちゃと芋のナッツサラダ	チーズ	南瓜 きゅうり 豆苗 コーン	じゃが芋 アーモンド マヨネーズ	フレンチドレッシング(28品目なし) バジル
	オレンジ		オレンジ		
6 (木) 十三祝 献立	赤飯	赤飯の素(28品目なし)		米 黒米	
	中身の吸い物	豚肉 豚中身	椎茸 こんにやく 生姜		料理酒 醤油 シママース 鰹節 豚骨
	クープイリチー	昆布 豚肉 かまぼこ(大豆・卵)	切干大根	油	醤油 みりん風 料理酒 鰹節 豚骨
	サーターアンダーギー	卵		小麦粉 砂糖 ごま 油	ベーキングパウダー
小6年欠食 7 (金)	たんかん		たんかん		
	食パン			食パン(小麦・乳・大豆)	
	ポトフ風	ウインナー 豚肉	大根 人参 キャベツ 玉ねぎ さやいんげん	じゃが芋	ワイン シママース こしょう パセリ 豚骨 ローレル葉
	しいらの人参ソース焼き	しいら いんげん豆 青のり	人参	油	シママース こしょう 料理酒 ウーザーパウダー
小6年欠食 10 (月)	中華あんかけライス	鶏肉 油揚げ なたと(卵)	玉ねぎ コーン 木くらげ 椎茸 たけのこ ビーマン 小松菜 生姜 にんにく	米 麦 油 ごま油 かつり粉	シママース 料理酒 ウーザーパウダー 醤油 甜麺醤 鶏骨
	ワントンスープ	ワントン(小麦・大豆・豚肉・ごま) わかめ	白菜 人参 豆苗		醤油 シママース 料理酒 鶏骨
	アーモンドヌガー			マシュマロ(豚肉・ゼラチン) バター 砂糖 アーモンド	シママース
	野菜沖繩そば	豚肉 コンビーフハッシュ(牛肉)	キャベツ もやし 人参 たら にんにく 生姜	沖繩そば(小麦・乳・大豆) 砂糖 油	醤油 シママース こしょう みりん風 料理酒 豚骨 鰹節
12 (水)	わかさぎのうっちゃん揚げ	わかさぎ		小麦粉 かつり粉 油	シママース 料理酒 うっちゃん粉
	大根とじゃこの酢の物	ちりめんじゃこ わかめ	大根 大根葉	砂糖	料理酒 淡口醤油 特濃酢
	麦ごはん			米 麦	
	カレー豆腐	豆腐 豚肉 鶏肉 大豆	人参 玉ねぎ たら たけのこ 椎茸 生姜 にんにく	油 砂糖	料理酒 カレー粉 カレーフレーク 醤油 豚骨
13 (木)	パパイヤツナサラダ	ツナ チーズ	パパイヤ きゅうり 豆苗 コーン シークワーサー	砂糖	フレンチドレッシング(28品目なし) シママース 粒マスタード(28品目なし)
	チョコナッツバナナケーキ	卵 牛乳	バナナ	小麦粉 アーモンド 砂糖 バター チョコチップ(乳・大豆)	ベーキングパウダー ウーザーパウダー ココアパウダー
	コッペパン			コッペパン(小麦・乳・大豆)	
	チリビーンズ	いんげん豆 大豆 豚レバー 牛肉	玉ねぎ にんにく 木くらげ トマト	油 砂糖	ワイン ナツメグ チリパウダー ウーザーパウダー ケチャップ デミグラスソース チキンブイオン(鶏肉)
14 (金)	にんじんスープ	いんげん豆 豆乳	人参 玉ねぎ	じゃが芋	シママース こしょう 鶏骨 ローレル葉
	ほうれん草ソテー	ベーコン	ほうれん草 もやし コーン	バター	醤油 シママース こしょう
	オレンジ		オレンジ		
	麦ごはん			米 麦	
17 (月)	肉じゃが	豚肉	人参 玉ねぎ こんにやく 小松菜	じゃが芋 油 砂糖	料理酒 醤油 みりん風 鰹節
	大根と青菜のごま和え	ツナ	大根 人参 チンゲン菜 にんにく	ごま油 砂糖 ごま	淡口醤油 豆板醤(28品目なし)
	ごぼうナッツ		ごぼう	アーモンド 油 砂糖 かつり粉	醤油 みりん風
	麦ごはん			米 麦	
18 (火) 二十四 節気 (雨水)	チキンハヤシ	鶏肉 鶏レバー いんげん豆	人参 玉ねぎ キャベツ さやいんげん マッシュルーム トマト りんご にんにく	油	ワイン ハヤシフレーク(小麦・大豆・牛肉) ケチャップ 鶏骨 ローレル葉
	ポテトツナオムレツ	卵 ツナ	ビーマン グリーンピース	じゃが芋 油	料理酒 みりん風 シママース こしょう チキンブイオン(鶏肉)
	フルーツ白玉		もも パイン バナナ いちご	砂糖 カラフルボール(28品目なし)	
	スパゲティーナポリタン	鶏肉 ウインナー	人参 玉ねぎ ビーマン トマト しめじ にんにく	スパゲティー(小麦) オリーブ油 油 砂糖	シママース ワイン ウーザーパウダー ケチャップ オレガノ バジル
19 (水) 食育の日	コブサラダ	プレスハム チーズ	ブロッコリー 枝豆 キャベツ きゅうり 豆苗 コーン	マヨネーズ 砂糖	ケチャップ クミン チリパウダー コリアンダー
	カステラ	牛乳 卵		砂糖 はちみつ 油 小麦粉	ベーキングパウダー
	うまかってん	うまかってん(小麦・ごま・大豆)			
	もちきびごはん			米 もちきび	
20 (木) 第3木曜 地球理の日	ひじきの佃煮	ひじき ちりめんじゃこ 鰹節		ごま 油 砂糖 水あめ	料理酒 醤油 ゆかり(28品目なし)
	チムシンジ風	豚肉 豚レバー JAみそ	人参 にんにく葉 にんにく	じゃが芋	料理酒 鰹節
	厚揚げのごま生姜焼き	厚揚げ	豆苗 生姜	ごま ごま油 砂糖	醤油 みりん風
	パパヤーイリチー	豚肉	パパヤー【=パパイヤ】 人参 たら	油	料理酒 醤油 シママース ポークブイオン(豚肉・鶏肉)
21 (金)	食パン			食パン(小麦・乳・大豆)	
	ココアビーンズ	いんげん豆		砂糖 水あめ	ココアパウダー
	冬瓜のクリームスープ	鶏肉 いんげん豆 スキムミルク 豆乳	冬瓜 玉ねぎ パセリ	じゃが芋 小麦粉 バター	ワイン シママース こしょう 鶏骨 ローレル葉
	きびなごスパイシー揚げ	きびなご	にんにく	小麦粉 かつり粉 油	料理酒 ガーリックパウダー(28品目なし) チリパウダー
小5・6年 欠食 25 (火) 受験生 応援献立	マカロニソテー	プレスハム	ビーマン コーン さやいんげん にんにく	マカロニ(小麦) 油	シママース 淡口醤油 こしょう バジル
	麦ごはん			米 麦	
	受験に勝ッ!	ロースとんかつ(小麦・卵・乳・大豆・豚肉)		油	
	小人気献立! 野菜カレー	豚肉 豚レバー いんげん豆	玉ねぎ 人参 ビーマン コントマト おくら 生姜 にんにく りんご	油	ワイン ウーザーパウダー カレーフレーク ウスターソース 豚骨
26 (水)	パパヤー栄養漬	昆布 ちりめんじゃこ	パパヤー【=パパイヤ】 椎茸 生姜	黒糖	料理酒 醤油 シママース 酢
	オレンジ		オレンジ		
	小人気献立! 五目みそラーメン	豚肉 JAみそ	キャベツ もやし 豆苗 人参 コーン 木くらげ にんにく	中華麺(小麦・大豆) ごま油 油 砂糖 バター	醤油 豆板醤(28品目なし) シママース こしょう 豚骨
	揚げぎょうざ	ぎょうざ(小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま)		油	
27 (木)	いんげんごまよごし		さやいんげん	ごま 砂糖	淡口醤油 酢
	小人気献立! 卒業デザート			シークワーサーソルベ(28品目なし)	
	麦ごはん			米 麦	
	鶏のお汁	鶏肉 昆布	パパイヤ 人参 豆苗 にんにく	じゃが芋	料理酒 醤油 シママース 鰹節 鶏骨
28 (金)	鯖のみそだれ	鯖 JAみそ	にんにく	砂糖 ごま油 ごま	料理酒 みりん風
	野菜の納豆和え	納豆(大豆・小麦) 大豆 鰹節	ほうれん草 もやし 小松菜 人参		醤油 粒マスタード(28品目なし)
	小人気献立! アーモンド揚げパン	きな粉		なかよしパン(小麦・乳・大豆) 油 アーモンド 砂糖 黒糖	
	青大豆のあさりポタージュ	大豆 ベーコン あさり 豆乳	玉ねぎ セロリ コーン ブロッコリー	じゃが芋 油	ワイン シママース こしょう 鶏骨 ローレル葉
人參シリシリー	卵 ツナ	人参 パパイヤ	油	料理酒 シママース 醤油	
シークワーサーゼリー		シークワーサー パイン みかん もも	砂糖	パールアガー(28品目なし)	

※調味料・調理加工品に関しましては、アレルギー28品目(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・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツ・アーモンド)を表示しています。使用頻度の多い調味料は以下に記載します。 ※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。

- ①醤油・淡口醤油(小麦・大豆)②酢・特濃酢(小麦)③ウスターソース(大豆・りんご)④カレーフレーク(小麦・大豆・牛肉・豚肉)⑤デミグラスソース(小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン)⑥マーガリン(乳・大豆・豚肉)
⑦バター(乳)⑧豆腐・豆乳・厚揚げ・おから・赤みそ・白みそ・油揚げ(大豆)⑨マヨネーズ(卵・大豆・りんご)⑩枝豆・もやし(大豆が原料)⑪ツナ(大豆)⑫JAみそ(大豆)⑬油(大豆)⑭オイスターソース(大豆 追記:かき)
⑮甜麺醤(小麦・大豆)⑯コチュジャン(大豆)⑰プレスハム・ベーコン(乳・卵・大豆・豚肉)⑱ウインナー(小麦・乳・大豆・豚肉・牛肉)※もも・あおさ等の海藻類やしらす等に(い)かやえび、かにの稚魚が混入あり