

◇学校別内訳◇			
上田小	995	豊見城中	1046
長瀬小	561	長瀬中	625
座安小	512	伊良波中	570
豊見城小	715	豊崎中	395
伊良波小	530	給食センター	59
とよみ小	696		
豊崎小	735		
ゆたが小	762	★合計	8200

令和7年 豊見城市立学校給食センター(☎850-4585)

5月の予定献立表



※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ので、よくかんで気をつけて食べましょう。

給食費は納め忘れない口座振替をおすすめします。

こんだて	5月5日 端午の節句 かしわもち ちまき	端午の節句は、男の子の健やかな成長と幸せを願う年中行事です。五月人形やこいのぼりを飾り、ちまき、かしわもちなどを食べてお祝いをする風習があります。	1(木) 魚を食べよう! 牛乳 いわしのうめに ごはん 塩ちゃんこなべ	2(金) GWの過ごし方 牛乳 オレンジ (1/4) ソースやきそば 豚肉のコロッケ
	7(水) かしわもち 彩りきんぴら もちだけ食べてね		8(木) ゴーヤーの日 アセロラゼリー ゴーヤーのツナ和え ごはん いなむどうち	9(金) 豊見城産ピーマン 牛乳 ホイコーロー ごはん はるまき はるさめスープ
	12(月) アセロラの日 牛乳 フルーツナタデココ ～アセロラ風味～ ごはん チキンカレー	13(火) ひじきのパワー バナナ ひじきのつくだに ごはん 豚肉のしらたき炒め	14(水) コーンについて 牛乳 ツナポテトサラダ コッパン ペンネ ミートソース	15(木) 第3木曜日は琉球料理の日 牛乳 タマナーのウサチ スルルーのからあげ ごはん けんちん汁
	19(月) 食育の日(かみかみ献立) 牛乳 よくかむふりかけ 根菜の煮もの ごはん 茎わかめスープ	20(火) こんにゃくは何からできる? 牛乳 やさしいンブシー ごはん とりだんご汁	21(水) ブロッコリーについて 牛乳 きなこ揚げパン (豊崎小・座安小・豊見城小・伊良波小とくとう班(上記以外の学校)) ミネストローネ スープ	22(木) チャンプルーとは? 牛乳 やさしい チャンプルー ごはん もずくのみそ汁
こんだて	26(月) 給食センターの衛生管理 牛乳 ちぐさやき ごはん とりじゃが	27(火) 雨後の〇〇〇〇 牛乳 キャベツのメンチカツ たけのこごはん (豊崎小・座安小・豊見城小・伊良波小) たきこみごはん (上記以外の学校)	28(水) かしわ汁はどの料理? 牛乳 肉そぼろ丼 肉そぼろ(具) かけて食べる ごはん かしわ汁	29(木) カツオについて 牛乳 とりしゃぶサラダ ごはん カツオカツ かんてんスープ
				30(金) ユッカヌヒー 牛乳 あまがし 納豆入り アナンダスーとりだいこん ごはん

5月 1年の中でも比較的過ごしやすい時期ですが、急に

気温が上がることもあり、体がまだ暑さに慣れていないため、熱中症には特に注意が必要です。新しい環境への疲れも出てくるころですので、睡眠をしっかりとって体調を整え、朝ごはんを必ず食べてから登校するようにしましょう。



食べる習慣がきたら、少しずつ品数を増やしてバランスも意識しましょう。



★学校給食は皆様が納める給食費からつくられています。納付期限は毎月10日となっております★
☆毎月10日までに納めるようにしましょう☆

令和7年5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	その他
大豆、さけ、さば、いか、いくら、オレンジ、キウイ、バナナ、もも、りんご、山芋、くるみ、カシューナッツ、ごま、パイン、マンゴー、メロン、アーモンド、まぐろ、牛肉	

※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。
 ※食材や調味料等について、() 内にアレルギー食材の記載をしています。
 ※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。
 ※アレルギー表示の義務には、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、海鰱類、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。
 ※給食で使用しているてん粉の原料はじゃがいもを記載しています。その他の食材由来のてん粉を使用する際は、下記の表に記載します。

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
1	木	ごはん 塩ちゃんこ鍋 いわしの梅煮 ソース焼きそば	とりにく、とうふ、かんもどき(大豆) いわし、かつお節 ぶたにく	こめ でん粉、水あめ 焼きそば麺(小麦)、大豆油	にんじん、たまねぎ、しめじ、はくさい、長ねぎ、しょうが しょうが、にんにく、にんじん、きくらげ、たまねぎ、もやし、チンゲン菜、しいたけ	チキンブイヨン(鶏) チキンブイヨン(鶏)、焼きそばソース(りんご、豚肉、大豆)
2	金	豚肉のコロッケ オレンジ	ぶたにく、大豆	じゃがいも、植物油、ラード(豚)、パン粉、小麦粉、コーンフラワー、水あめ、でん粉	たまねぎ オレンジ	
7	水	ごはん わかたけ汁 彩りさんびら かしわもち	とりにく、わかめ ぶたにく、油揚げ(大豆) あずき	こめ 大豆油、ごま、ごま油 上新粉、水あめ、麦芽糖	たけのこ、だいこん、長ねぎ ごぼう、こんにゃく、人参、ピーマン、えだ豆	チキンブイヨン(鶏) チキンブイヨン(鶏)
8	木	ごはん イナムドゥチ ゴーヤーのツナ和え アセロラゼリー	ぶたにく、かまぼこ、みそ ツナ、かつお節	こめ	こんにゃく、しいたけ ゴーヤー、きゅうり、はくさい、もやし アセロラ、りんご	ポークブイヨン(豚・鶏) ドレッシング(小麦、大豆、りんご)
9	金	ごはん 春雨スープ ホイコーロー はるまき	とりにく ぶたにく、厚揚げ、みそ	こめ はるまき 大豆油、ごま油、でん粉	しいたけ、にんじん、チンゲン菜、長ねぎ にんにく、しょうが、キャベツ、青ピーマン、にんじん、たけのこ はるまき、ラード(豚)、でん粉、大豆油、小麦粉、水あめ	チキンブイヨン(鶏) チンメンジャン(小麦・大豆)
12	月	ごはん チキンカレー フルーツナタデココ〜アセロラ風味〜	鶏肉、鶏レバー、そばろ	じゃがいも、乳脂マーガリン(豚・大豆)、米粉、大豆油、黒糖	にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、ブロッコリー、にんにく 黄もも、洋なし、ぶどう、パイナップル、チェリー、アロエ、ナタデココ、アセロラジュレ(りんご)	チャツネ(りんご) アセロラシロップ(りんご)
13	火	ごはん 豚肉のしらたき炒め ひじきのつくだ煮 バナナ	ぶたにく、厚揚げ ひじき、かつお節、高野豆腐	こめ 大豆油 水あめ	にんにく、こんにゃく、玉ねぎ、人参、白菜、小松菜 しそ バナナ	ポークブイヨン(豚・鶏) 大豆由来成分
14	水	ごはん コッペパン ペンネミートソース ツナボテトサラダ	脱脂粉乳 豚肉、豚レバー、大豆 ツナ	小麦粉、ショートニング マカロニ(小麦)、大豆油 じゃがいも、卵なしマヨネーズ、	にんにく、たまねぎ、トマト、にんじん、セロリ ブロッコリー、コーン、にんじん	大豆由来成分 ドレッシング(パイナップル)
15	木	ごはん けんちん汁 スルメのから揚げ タマナーのウサチ	豆腐 きびなご ツナ	こめ さいとも、ごま油 こめ粉、でん粉、大豆油	大根、ごぼう、人参、こんにゃく、長ねぎ、しいたけ キャベツ、にんじん、もやし、シークワサー	ポークブイヨン(豚・鶏)
16	金	ごはん もずく丼(具) 赤魚のみそ汁	ぶたにく、もずく 赤魚、みそ	こめ 大豆油	たまねぎ、にんじん、コーン、ピーマン、しょうが 大根、にんじん、しめじ、ほうれん草、しょうが	
19	月	ごはん 茎わかめスープ 根菜の煮物 よくかむふりかけ	とりにく、くわかめ とりにく、こんぶ わかめ、ひじき、かつお節	こめ はるまき 大豆油 こめ、じゃがいも、でん粉	にんじん、えのき、こまつな、きくらげ だいこん、ごぼう、にんじん、れんこん、こんにゃく、しいたけ うめ	チキンブイヨン(鶏)
20	火	ごはん とりだんご汁 野菜スープ きなこ揚げパン(座安小・豊崎小・豊見城小・伊良波小)	つくね(鶏、豚、小麦、ごま、大豆、オイスターソース) 豚肉、厚揚げ、みそ 脱脂粉乳、きな粉	こめ 大豆油 ショートニング、小麦粉、黒糖、大豆油	はくさい、たけのこ、えのき、長ねぎ とうがん、にんじん、小松菜、こんにゃく	チキンブイヨン(鶏) ポークブイヨン(豚・鶏) 大豆由来成分
21	水	黒糖パン(その他の学校) ミネストローネスープ ブロッコリーサラダ	脱脂粉乳 ベーコン、ぶたにく ツナ	ショートニング、小麦粉、黒糖 大豆油、じゃがいも、マカロニ(小麦)	にんにく、にんじん、キャベツ、トマト ブロッコリー、カリフラワー、きゅうり、コーン	大豆由来成分 ポークブイヨン(豚・鶏)
22	木	ごはん もずくのみそ汁 野菜チャンプルー きのこの和風スパゲティ	もずく、みそ ぶたにく、かまぼこ、厚揚げ、かつお節 とりにく、ベーコン	こめ じゃがいも 大豆油	えのき、にんじん、たまねぎ にんじん、キャベツ、もやし、小松菜、にんにく	
23	金	野菜コロッケ オレンジ	大豆	じゃがいも、小麦粉、植物油、でん粉、パン粉	にんじん、かぼちゃ、たまねぎ、えだ豆 オレンジ	チキンブイヨン(鶏)
26	月	ごはん とりじゃが 千草焼き	とりにく、油揚げ(大豆) 卵、とりにく、チーズ(乳)	こめ 大豆油、じゃがいも 植物油(大豆)、なたね油、でん粉	にんにく、人参、玉ねぎ、えだ豆、こんにゃく たまねぎ、にんじん、ほうれん草、しいたけ	
27	火	たけのこごはん(座安小・豊崎小・たきこみごはん(その他の学校)) 豆腐の味噌汁 キャベツのミンチカツ	とりにく、ちくわ、油揚げ(大豆) とりにく、油揚げ(大豆) ぶたにく、とうふ、みそ ぶたにく、大豆粉	こめ、大豆油 こめ、植物油 パン粉(小麦)、でん粉	しいたけ、にんじん、たけのこ、葉ねぎ たけのこ たまねぎ、にんじん、はくさい、えのき たまねぎ、キャベツ	チキンブイヨン(鶏) ポークエキス(豚) チキンコンソメ(鶏)
28	水	ごはん 肉そば(具) かしわ汁	ぶた肉、とり肉、鶏レバー、大豆、高野豆腐 とりにく、油揚げ	こめ 大豆油 さいとも	コーン、人参、玉ねぎ、ピーマン、えだ豆、しょうが にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ	チキンブイヨン(鶏)
29	木	ごはん 寒天スープ 鶏しゃぶサラダ カツオカツ	かんてん、とりにく、わかめ とりにく かつお	こめ ごま、ねりごま パン粉(小麦)、小麦粉、でん粉、植物油、大豆油	にんじん、しいたけ、長ねぎ もやし、キャベツ、きゅうり、にんじん、シークワサー、果汁 たまねぎ、しょうが	チキンブイヨン(鶏)
30	金	ごはん とりだいこん 納豆入アランダンスー あまかし	とりにく、厚揚げ、かまぼこ、うずら卵 なっとう、みそ、かつお節 金時豆、緑豆	こめ 大豆油 黒糖、押し麦	だいこん、にんじん、たまねぎ、はくさい、きくらげ、にんにく、しょうが	ポークブイヨン(豚・鶏)