



食品群	体内でのほたき
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	骨の力や体温となる
緑の食品	体の調子をよとする

※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。
 ※魚には小骨がある可能性がありますので、気をつけて食べましょう。

ぞう学。 ぞう学おめでとうございませう
 最新一年がスタートしました。
 今年度も、安全・安心でみなさんが
 が楽しみにしてくれようおおい
 給食作りに努めていきたいと思
 ますので、よろしくお願ひします。

おいしい給食 作りませう!

南風原町の野菜を使用してませう
 今回の給食では、南風原町で作られた
 かぼちゃ、なす、ねぎを使用してませう。
 南風原町でも多くの野菜が作られて
 いるので、食べ物を通してみなさんに南風原
 町について知ってもらいたいと思ひませう

アレルギー詳細献立表
(食材別アレルギーについて)

料理別に食品を明記した献立表を準備してませう。
 少し読みづらひですが必要な方は担任へ申し出てくださひ。

曜日	献立		アレルギー情報
	朝	昼	
こ	7(水) 始業式 フルーツポンチ、チョコパン	りんごのこめきたて、チーズカレー、ポテトサラダ	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	8(木) 入学式 フルーツポンチ、チョコパン	かぼちゃ、なす、ねぎを使用した南風原町の野菜を使ったカレー、おにぎり	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	9(金) いちごのフルーツ、フルーツポンチ	ナスとひよこ豆、じゃがいも、たまご、コーン、トマト、人参、かぼちゃ、豆腐	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	12(月) パン、サラダ、デザート	カレーライス、カレーライス	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	13(火) パン、サラダ、デザート	カレーライス、カレーライス	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	14(水) 浜下り おにぎり、フルーツポンチ	カレーライス、カレーライス	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	15(木) おにぎり、フルーツポンチ	カレーライス、カレーライス	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	16(金) おにぎり、フルーツポンチ	カレーライス、カレーライス	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	19(月) おにぎり、フルーツポンチ	カレーライス、カレーライス	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	20(火) おにぎり、フルーツポンチ	カレーライス、カレーライス	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	21(水) おにぎり、フルーツポンチ	カレーライス、カレーライス	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	22(木) おにぎり、フルーツポンチ	カレーライス、カレーライス	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	23(金) おにぎり、フルーツポンチ	カレーライス、カレーライス	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	26(月) おにぎり、フルーツポンチ	カレーライス、カレーライス	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	27(火) おにぎり、フルーツポンチ	カレーライス、カレーライス	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	28(水) おにぎり、フルーツポンチ	カレーライス、カレーライス	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	29(木) 昭和の日 おにぎり、フルーツポンチ	カレーライス、カレーライス	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー
こ	30(金) おにぎり、フルーツポンチ	カレーライス、カレーライス	卵アレルギー、小麦アレルギー、牛乳アレルギー、そばアレルギー、落花生アレルギー、そばアレルギー、ごまアレルギー



給食者人員数	給食者人員数	発行
南風原幼 171	南風原小 946	南風原町立学校給食
津嘉山幼 206	津嘉山小 997	共同調理場
北丘幼 118	北丘小 981	電話 889-3691
翔南幼 117	翔南小 587	FA X 889-0564
調理場 27	南風原中 909	
	南星中 697	
	合計 5756	

ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りにつとめていきます。1年間よろしくお願ひ致します。

学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。



給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。



給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



牛乳ピック



どうして給食では毎日牛乳が出るのでしょうか？

牛乳にはカルシウムやたんぱく質など、ぐんぐん成長する時期の子ども達にとって大切な栄養をたくさん含んでいます。そのため、給食では毎日の給食で牛乳が登場します。

◎給食で毎日出る牛乳は栄養満点◎

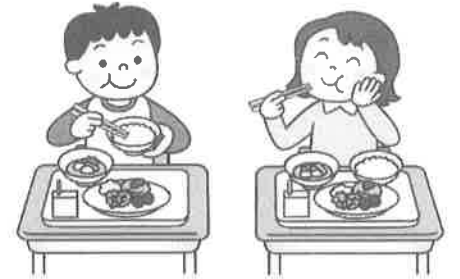
給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です！

主菜
魚、肉、卵、大豆・大豆製品など、おもに体をつくるものになる食品を多く使ったおかず

牛乳
骨や歯をつくるもとになるカルシウムを多く含む

主食
ごはんやパン、めん類

副菜・汁物
野菜、きのこ、いも、海藻類など、おもに体の調子を整えるもとになる食品を多く使ったおかずや汁物



今月(4月)の主な食材産地

・牛乳	沖縄	・ごぼう	宮崎・鹿児島・青森
・米	福岡県	・しめじ	福岡
・パン(小麦粉)	カナダ、アメリカ	・長ねぎ	沖縄
・鶏肉	沖縄、ブラジル	・にら	沖縄・宮崎・鹿児島
・鶏卵	九州	・とうがん	沖縄
・豚肉	沖縄・スペイン・メキシコ・カナダ	・ほうれん草	沖縄(糸満・豊見城)
・豚レバー	沖縄・鹿児島	・小松菜	沖縄(糸満・豊見城)
・もずく	沖縄	・かぼちゃ	沖縄(南風原)
・にんじん	長崎・熊本・宮崎	・なす	沖縄(南風原)
・たまねぎ	北海道	・ねぎ	沖縄(南風原)
・じゃがいも	長崎・熊本・宮崎・北海道・九州	・さわら	沖縄
・キャベツ	沖縄・九州	・グルクン	ベトナム
・はくさい	鹿児島・長崎・熊本	・まぐろ	沖縄
・だいこん	鹿児島	・いか(セイイカ)	沖縄
・ピーマン	沖縄	・清美オレンジ	長崎・和歌山・佐賀
・黄ピーマン	ニューカレドニア・ニュージーランド	・ニューサマーオレンジ	熊本・福岡

給食費について

幼稚園 : 3200円
小学校 : 4500円
中学校 : 5000円

給食費は、食材の購入にあてられ、子どもたちに安全でおいしい給食を提供するための大切な費用です。保護者のみなさまには、ご理解・ご協力いただきたく、お願い申し上げます。