

*中学生を対象に作品を募集しました。
沢山の応募、ありがとうございました！

令和7年度 与勝地区学校給食標語受賞作品

最優秀

完食で 守り続ける身体(からだ)の 未来

与勝中1年 榮門 季亜羅

くわっちーさびら たくさん食べて 感謝の心

彩橋中2年 宮里 螢

優秀賞

完食で 伝わる気持ち ありがとう

与勝中3年 榮門 瑛斗

いただきます いろんな命の 感謝して

与勝中3年 兼城 佑采

口の中で広がるハーモニー 手を合わせて くわっちーさびら

与勝第二中3年 眞鶴 姫愛

優良賞

給食で 笑顔広がる いただきます

与勝中1年 伊計 波音

命の資源 残さず食べよう いただきます

与勝中3年 徳門 美羽

地産地消 残さず食べ 命に感謝

与勝中3年 大城 由莉杏

沖縄の 豊かな食 命宝(ぬちどうたから)

与勝中3年 長浜 咲葉

残さずの 美味しく食べれば 元気になる

与勝中1年 平 一華

アレルギー表示について

詳細献立表では、食品名の後ろ()内にアレルギーを表示しています。
アレルギーは、表示の義務があるもの、表示が推奨されているものを合わせて28品目の表示をしています。

除去食対応アレルギー(4品目)		たまご・乳・えび・かに
表示義務(8品目)	卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そば・くるみ	
表示推奨(20品目)	いくら・キウイフルーツ・大豆・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・ごま・さば・さけ・いか・鶏肉・りんご・マカダミアナッツ・あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉・アーモンド	

◎献立名の前にある黒丸●は、食物アレルギー除去食対応児童生徒へ除去食の提供があります。後ろにある()内の食品は対応アレルギーを表示しています。
※除去食の対応アレルギーは、上記の4品目です。除去食の提供はアレルギー4品目を含む和え物(サラダ・フルーツ和えを含む)、炒め物、煮物(カレー・シチュー・麺類を含む)、汁物、ご飯ものなどです。
※海藻類(もずく等)、小魚(チリメン等)、二枚貝(あさり等)は漁獲時などに、えび・かにが混入している可能性があります。
★コンタミネーション(食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらずアレルギー物質が微量混入すること)については記載しておりません。
詳細については給食センターまでお問い合わせください。
★揚げ物に使用する油は、3〜4回程度、同一の油を使用しています。
★自己管理能力をつけるために、献立表が届きましたら、お子さんと一緒に確認しましょう。そして、当日の朝にも家庭で確認して登校しましょう。
★給食では、「(株)ぬちまーす」さんから「ぬちまーす」、「龍華」さんから「ラード」を寄贈していただいております。
★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。

1食に必要な栄養量 (厚生30%・おやつ13%)	エネルギー	548Kcal	たんぱく質	20.6g	脂質	16.4g	炭水化物	73.9g
-----------------------------	-------	---------	-------	-------	----	-------	------	-------

★令和7年度も給食は給食センターから提供します。また、おやつ提供・献立表の配布はこども未来部からとなります。
なお、おやつ詳細についてはこども未来部までお問い合わせください。(TEL:989-0220)

欠食行事等	日	献立名	黄(き)の食品	赤(あか)の食品	緑(みどり)の食品	その他調味料など	揚げ油
			エネルギーになる	体をつくる	体の調子を整える		
			炭水化物・脂質	たんぱく質・無機質	ビタミン・無機質		
	1 (月)	麦ごはん	米 麦				
		チキンカレー	じゃがいも 小麦粉 サラダ油(大豆)	鶏肉 豚レバー 白大豆 白いんげん豆	玉ねぎ ビーマン 人参 かぼちゃ ブルーンビューレ	おろしにんにく おろし生姜 カレールウ(小麦・牛肉・大豆・鶏肉) カレー粉 ウスターソース ぬちまーす ウージパウダー チキンブイヨン(鶏肉)	
		ほうれん草オムレツ		ほうれん草オムレツ(たまご・大豆・小麦)			
		くだもの			オレンジ(予定)		

欠食 行事 等	日	献立名	黄(き)の食品	赤(あか)の食品	緑(みどり)の食品	その他調味料など	揚げ油	
			エネルギーになる	体をつくる	体の調子を整える			
			炭水化物・脂質	たんぱく質・無機質	ビタミン・無機質			
	2 (火)	にこ 煮込みうどん	うどん(小麦) サラダ油 (大豆)	豚肉 油揚げ(大豆) なる と(大豆) わかめ	玉ねぎ 人参 小松菜 椎茸 きくらげ	おろしにんにく おろし生姜 醤油(大豆・小麦) みりん 酒 ぬちまーす 花かつお ポークブイヨン(豚肉・鶏肉)		
		にく ミニ肉まん	ミニ肉まん(小麦・豚肉・大豆・ごま)					
		ごまじゃこサラダ	三温糖 ごま油	ちりめん 塩昆布(小麦・ 大豆)	キャベツ もやし きゅうり 人参	醤油(大豆・小麦) 酢(小麦) ぬちまーす		
	3 (水)	あみパン	あみパン(小麦・乳・大 豆)				揚げ油② 小麦・大豆・ 鶏肉	
		ABCミネストローネ	ABCマカロニ(小麦) サラダ油(大豆)	鶏肉	人参 玉ねぎ 冬瓜 キャベ ツ トマト	ケチャップ 醤油(大豆・小 麦) ぬちまーす こしょう ローリエ チキンブイヨン(鶏 肉)		
		ささみカツ	ささみカツ(鶏肉・小麦・大豆) サラダ油					
		ポテトサラダ	じゃがいも ノンエッグマ ヨネーズ 三温糖	無添加ハム(豚肉・大豆)	人参 きゅうり	酢(小麦) ぬちまーす ノン オイルフレンチドレッシング こしょう		
旧盆 ウ ン ケ ー	4 (木)	ウンケージュシー	米 麦 サラダ油(大豆) ラード(豚肉)	豚肉 ひじき ちきあげ (大豆)	人参 ごぼう 椎茸 ねぎ	醤油(大豆・小麦) 酒 みり ん ぬちまーす 花かつお ポークブイヨン(豚肉・鶏肉)		
		シカムドゥチ		豚肉 かまぼこ(大豆)	冬瓜 こんにゃく 椎茸 ね ぎ 生姜	醤油(大豆・小麦) ぬちまー す 花かつお ポークブイヨ ン(豚肉・鶏肉)		
		あつあ 厚揚げのアーサあんかけ	三温糖 かたくり粉	厚揚げ(大豆) アーサ	玉ねぎ 人参	醤油(大豆・小麦) みりん		
	6 (土)	きのこの ボンゴレ・ピアンコ	スパゲティ(小麦) オリー ブオイル こめ油	あさり ベーコン(豚肉)	しめじ まいたけ マッシュ ルーム アスパラガス	酒 おろしにんにく 醤油(小 麦・大豆) ぬちまーす		
		ごぼうサラダ	白ごま 白すりごま たま ごなしマヨネーズ(大豆)	ツナ缶(大豆)	ごぼう 胡瓜 パプリカ	酢(小麦) シークァーサー果 汁 醤油(小麦・大豆) 三温 糖 ぬちまーす		
		コーンスープ	じゃがいも	無添加ポーク(豚肉・鶏肉)	コーン 人参 チンゲン菜	チキンブイヨン(鶏肉) 醤油 (小麦・大豆) ぬちまーす		
		フルーツムース	フルーツムース(乳)					
	8 (月)	スパゲティナポリタン	スパゲティ(小麦) 三温 糖 サラダ油(大豆)	豚肉 ウインナー(豚肉)	人参 玉ねぎ キャベツ ピーマン マッシュルーム トマト	おろしにんにく ケチャップ デミグラスソース(小麦・鶏 肉) ウスターソース 赤ワイ ン ぬちまーす こしょう ポークブイヨン(豚肉・鶏肉)		
		こうみ チキンの香味焼き	三温糖	鶏肉		おろしにんにく 醤油(大豆・ 小麦) 酒 みりん		
		やさい 野菜のツナマヨ和え	ノンエッグマヨネーズ 三 温糖	ツナ ひじき	キャベツ きゅうり 人参 コーン	醤油(大豆・小麦) マスター ド		
	9 (火)	ごはん	米				揚げ油③ 小麦・大豆・ 鶏肉	
		とんじ 豚汁	里芋	豚肉 油揚げ(大豆) みそ (大豆)	こんにゃく 大根 ごぼう 人参 長ねぎ	花かつお		
		いた パパイヤ炒め	サラダ油(大豆)	豚肉 厚揚げ(大豆)	パパイヤ 人参 キャベツ きくらげ にら	醤油(大豆・小麦) ぬちまー す こしょう		
		かぼちゃ てん 天ぷら	かぼちゃ天ぷら(小麦) サラダ油					
	10 (水)	ごはん	米					
		タコミート	サラダ油(大豆) 三温糖	牛ひき肉 豚ひき肉 大豆	人参 玉ねぎ ピーマン	おろしにんにく ケチャップ ウスターソース チリソース チリパウダー 赤ワイン ぬ ちまーす		
		●キャベツ&チーズ(乳)		チーズ(乳)	キャベツ			
		もずくスープ		もずく 豆腐(大豆) かま ぼこ(大豆)	人参 冬瓜 ねぎ	醤油(大豆・小麦) みりん ぬちまーす 花かつお		

欠食行事等	日	献立名	黄(き)の食品	赤(あか)の食品	緑(みどり)の食品	その他調味料など	揚げ油
			エネルギーになる	体をつくる	体の調子を整える		
			炭水化物・脂質	たんぱく質・無機質	ビタミン・無機質		
	11 (木)	ごもくとり 五目鶏めし	米 こめ油	鶏肉 油揚げ(大豆)	人参 ごぼう たけのこ 椎茸 あお豆(大豆)	醤油(大豆・小麦) 酒 みりん ぬちまーす 花かつお ポークブイヨン(豚肉・鶏肉)	
		さばのぬちまーす焼き		さば		ぬちまーす 酒	
		マーミナーチャンプルー	サラダ油(大豆)	厚揚げ(大豆) ツナ	もやし 人参 キャベツ にら	醤油(大豆・小麦) ぬちまーす	
	12 (金)	むぎ 麦ごはん	米 麦				
		ちゅうかどんぐ 中華丼の具	三温糖 ごま油 サラダ油(大豆) かたくり粉	豚肉	白菜 チンゲン菜 人参 玉ねぎ たけのこ きくらげ	おろしにんにく おろし生姜 醤油(大豆・小麦) みりん オイスターソース(大豆) ぬちまーす ポークブイヨン(豚肉・鶏肉)	
		ちゅうか ●中華コーンスープ(たまご)	ごま油	たまご	玉ねぎ えのき きくらげ 椎茸 ねぎ コーン	ぬちまーす こしょう 醤油(大豆・小麦) 花かつお チキンブイヨン(鶏肉)	
		ぎょうざ 餃子	国産豚肉の餃子(小麦・大豆・豚肉)				
	13 (土)	もちきびごはん	米 もちきび				
		鮭の胡麻マヨ焼き	白ごま 三温糖 たまごなしマヨネーズ(大豆)	さけ あおさ	玉葱		
		あき 秋の味噌汁	さつまいも	豚肉 油揚げ(大豆) みそ(大豆)	人参 しめじ ほうれん草 椎茸	かつお節	
		ひじきのシラス和え	三温糖	ひじき しらす干し ツナ缶(大豆)	きゅうり 大根 パプリカ もやし コーン	酢(小麦) 醤油(小麦・大豆) ぬちまーす	
		プルーン			プルーン		
	16 (火)	ごはん	米				
		とうがん 冬瓜とえのきのすまし汁		あさり	冬瓜 えのき 人参 ねぎ 生姜	醤油(大豆・小麦) みりん 花かつお ぬちまーす	
		ふたにく やさい 豚肉と野菜のBBQ炒め	三温糖 サラダ油(大豆)	豚肉	人参 玉ねぎ ピーマン キャベツ 小松菜 きくらげ	醤油(大豆・小麦) みりん おろしにんにく ぬちまーす 中濃ソース(りんご) ウスターソース ケチャップ	
		キャベツ入り平つくね	キャベツ入り平つくね(豚肉・鶏肉)				
	17 (水)	ちゅうか 中華おこわ	米 もち米 三温糖 サラダ油(大豆)	鶏肉 油揚げ(大豆)	生姜 人参 たけのこ 椎茸 グリンピース	醤油(大豆・小麦) みりん 酒 オイスターソース(大豆) ぬちまーす ポークブイヨン(豚肉・鶏肉)	揚げ油④ 小麦・大豆・鶏肉・豚肉
		はるま 春巻き	米粉入り春巻き(小麦・大豆・豚肉) サラダ油				
		パンバンジーサラダ	練りごま すりごま 白ごま ごま油 三温糖	鶏ささみ みそ(大豆)	きゅうり 人参 もやし コーン	醤油(大豆・小麦) 酢(小麦) ぬちまーす	
	18 (木)	 べんとう お弁当の日 ひ 					
食育の日	19 (金)	ごはん	米				
		うるまのまーさん汁	黄金芋	豚肉 みそ(大豆)	うるま市産野菜	花かつお	
		とりにく ごくとう 鶏肉の黒糖しょうが焼き	はちみつ 黒糖	鶏肉		醤油(大豆・小麦) みりん おろし生姜 シママース	
		ごぼうとアーモンドの和え物	アーモンド 練りごま ノンエッグマヨネーズ 三温糖	ツナ	ごぼう 人参 きゅうり	醤油(大豆・小麦) ぬちまーす リンゴ酢(りんご)	
	20 (土)	むぎ 麦ごはん	米 麦				
		さば 鯖の葱味噌焼き	三温糖 白すりごま たまごなしマヨネーズ(大豆)	さば みそ(大豆)	長葱	酒	
		れんこんのツナ和え	白ごま 三温糖	ツナ缶(大豆)	れんこん 胡瓜 ほうれん草 パプリカ コーン	醤油(小麦・大豆) 酢(小麦) シークワーサー果汁 ぬちまーす	
		なめこのすまし汁		豆腐(大豆) あおさ	なめこ たけのこ 人参 椎茸	醤油(小麦・大豆) みりん ぬちまーす かつお節	
		スティック納豆		スティック納豆ひきわり ほんのり梅風味(小麦・大豆)			

欠食行事等	日	献立名	黄(き)の食品	赤(あか)の食品	緑(みどり)の食品	その他調味料など	揚げ油
			エネルギーになる	体をつくる	体の調子を整える		
			炭水化物・脂質	たんぱく質・無機質	ビタミン・無機質		
	22 (月)	むぎ 麦ごはん	米 麦				
		マーボー冬瓜 とうがん	ごま油 かたくり粉 サラダ油(大豆)	豆腐(大豆) 豚ひき肉 豚レバー 大豆 みそ(大豆)	冬瓜 人参 玉ねぎ たけのこ きくらげ 椎茸 にら	酒 おろしにんにく おろし生姜 醤油(大豆・小麦) テンメンジャン(小麦・大豆・ごま) ケチャップ オイスターソース(大豆) ポークブイヨン(豚肉・鶏肉) 豆板醤 ぬちまーす	
		もやしのナムル	白ごま 三温糖 ごま油		もやし きゅうり キャベツ 人参	酢(小麦) 醤油(大豆・小麦)	
		ちゅうか 中華ポテト	中華ポテト				
	24 (水)	さつま芋ごはん 	米 麦 さつまいも 三温糖 サラダ油	鶏肉 油揚げ(大豆)	人参 椎茸 しめじ	醤油(大豆・小麦) みりん 酒 ぬちまーす 花かつお ポークブイヨン(豚肉・鶏肉)	
		ふたにく 豚肉とごぼうのしぐれ炒め煮 いたに	ごま油 三温糖 白ごま	豚肉	生姜 ごぼう 小松菜 人参 糸こんにゃく 長ねぎ	酒 醤油(大豆・小麦) みりん 花かつお	
		ちくわ もみじ 紅葉焼き 	ノンエッグマヨネーズ	ちくわ	人参	醤油(大豆・小麦)	
	25 (木)	くろく 黒糖パン	黒糖パン(乳・小麦・大豆)				
		●きのこあさりの クリームスープ(乳) 	じゃがいも 小麦粉 マーガリン(乳・大豆) サラダ油(大豆)	あさり 鶏肉 白いんげん豆 脱脂粉乳	人参 玉ねぎ しめじ セロリー パセリ	おろしにんにく ぬちまーす チキンブイヨン(鶏肉) こしょう	
		さかな 魚のバジル焼き や	オリーブオイル	ホキ	バジル パセリ 	おろしにんにく ぬちまーす 白ワイン	
		くだもの			梨(予定)		
	26 (金)	ごはん	米		海から豚がやってきた記念日献立 		
		チキンロングライススープ	はるさめ ごま油 かたくり粉	鶏肉	人参 キャベツ 小松菜	花かつお 醤油(大豆・小麦) みりん ぬちまーす チキンブイヨン(鶏肉)	
		ハワイアンポークソテー 	三温糖	豚肉	パイン	おろしにんにく シママース こしょう ウスターソース ケチャップ 赤ワイン	
		カラフルサラダ 	アーモンド オリーブオイル 三温糖	ツナ	ブロッコリー キャベツ パプリカ 人参	酢(小麦) ぬちまーす	
	27 (土)	もちきびごはん	米 もちきび				
		きゅうにく しょうが 牛肉の生姜焼き丼の具 どんぐ	こめ油	牛肉	玉葱 しめじ たけのこ	醤油(小麦・大豆) みりん おろし生姜 酒 ぬちまーす	
		チムシンジ		豆腐(大豆) 豚肉 豚レバーチップ(豚肉) みそ(大豆)	大根 さつまいも 人参 にら	おろしにんにく かつお節	
		ちぐさ あ 千草和え	三温糖	油揚げ(大豆)	ほうれん草 人参 しめじ	醤油(小麦・大豆) ぬちまーす	
		ぶどうゼリー	ぶどうゼリー				
ト ー カ チ お 祝 い 献 立 	29 (月)	くろまい 黒米ごはん	米 黒米				
		イナムドウチ		豚肉 かまぼこ みそ(大豆)	椎茸 こんにゃく	花かつお ポークブイヨン(豚肉・鶏肉)	
		きびなごのシークワースァタレ かけ	小麦粉 サラダ油 三温糖 かたくり粉	きびなご		シークワースァー果汁 酢(小麦)	揚げ油⑤ 小麦・大豆・ 鶏肉・豚肉
		せんぎ 千切りイリチー	三温糖 サラダ油(大豆)	昆布 豚肉 かまぼこ(大豆)	角切大根 人参 こんにゃく	醤油(大豆・小麦) みりん 酒 ぬちまーす 花かつお	
	30 (火)	ごはん	米				
		●かき玉汁(たまご) たまご	かたくり粉	豆腐(大豆) たまご	えのき 人参 小松菜	醤油(大豆・小麦) みりん ぬちまーす 花かつお チキンブイヨン(鶏肉)	
		ごもく あ 五目揚げ天 てん	五目揚げ(大豆)				
		まめ 豆とアーモンドのさっぱり和え あ	アーモンド オリーブオイル 三温糖	ツナ	ガルバンゾー マローファットピース レッドキドニー コーン キャベツ きゅうり 人参	醤油(大豆・小麦) 酢(小麦) シークワースァー果汁 ぬちまーす	