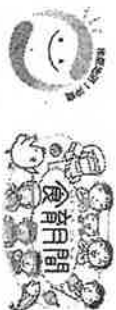


※材料、そのほかの都合により献立を変更することがあります。  
 ※魚、肉類(鶏・牛・豚)には骨がある可能性がありますので、  
 よくかんで食べ付けて食べましょう。  
 ※食卓の際は、注意してよくかんで食べましょう。



浦添共同調理場 TEL: 877-6716 FAX: 874-5745
学校給食の栄養基準量
E=エネルギー P=たんぱく質 F=脂質
小学生 650 21.1~22.5g 14.4~21.7g
中学生 830 27.0~41.5g 18.4~27.7g

6月1日は牛乳の日	1(月) 食育月間・牛乳月間	2(火) おかわりの料理・オムレツ	3(水) 手を洗って食べましょう	4(木) 歯と口の健康週間(～10日)	5(金) エロがらは方方で「シブイ」
小学校 E 625 P 20.6 F 23.5 中学校 E 741 P 23.5 F 26.3	びたにくのオムレツ-いため きょうぞ わかめスープ わぎごはん	プリン(乳・卵なし) オムレツ ピラフ ツロツコロのツナあえ	チーズ シヤーンポンチ きんごけいパン(中学生)こくらや(小学校) コンソメスープ	じここのじこの きんごけいパン わぎごはん だいごんのみそしる	きりほしたいごんサラダ エロがら わぎごはん そぼろに
小学校 E 8(月) P 24.3 F 27.2 中学校 E 852 P 29.7 F 36.5	アーモンド(中学生) かぼちゃココロク なすとトマトのスパイチャウ 仲小小欠食	なつとう びたキムチいため わぎごはん はるさめスープ	エロにが/ピチコウ アーモンドのカミカミサラダ なかよしパン グラムチャウダー	にくだん やさいチャンドール わぎごはん クリームシソ	ポーグメンチカツ ごんぶのたきごみ わぎごはん シヤコあえ
小学校 E 630 P 20.6 F 16.5 中学校 E 750 P 24.4 F 19.7	はむやさいサラダ ショア(マスカツ) チキンカレー わぎごはん	いわしのしょうがに ひじきいため わぎごはん とんじる	オレシ はるまき ひやしちのか(めん・つゆ・ぐ) はちみつ	あまがし ヨーキーチャンドール ゆかりごはん チュムシソ	きびごはん ローポー-だいごん はるさめサラダ
小学校 E 444 P 13.6 F 20.7 中学校 E 482 P 15.0 F 22.2	ポロポロジュース せんざり リチャー	30(火) いそべとはのりを使つた料理	ぜんまいのうん さかたやさいの はちみつ	わぎごはん どがらのみそしる	わぎごはん ポーグストロガフ
小学校 E 616 P 20.8 F 18.4 中学校 E 733 P 24.3 F 20.8	オレシ ちゅうごん(いか入り) わぎごはん にくだんスープ	30(水) いそべとはのりを使つた料理	はちみつ チュムシソ わぎごはん	わぎごはん どがらのみそしる	わぎごはん ポーグストロガフ
小学校 E 696 P 27.3 F 26.0 中学校 E 816 P 31.4 F 28.5	いそべと フライ わぎごはん こんさいのみそしる	6月 健康な体づくりは「よくかんで食べよう」 ★給食指導目標: 「よくかんで食べよう」 ●食に関する指導目標: 「歯や胃を支える食事をする」	はちみつ チュムシソ わぎごはん	わぎごはん どがらのみそしる	わぎごはん ポーグストロガフ

令和8年度は、物価高騰の影響による保護者の負担軽減を図るため、物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金等を活用し、保護者の学校給食負担はありませぬ。  
 ※毎月の浦添市のホームページに給食使用食材の産地公表と給食写真の掲載をしています。  
 ※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「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、誤食に注意しましょう。

