

学校給食献立表

平成27年4月(15回)

長久手給食センター

曜日	献立名	その他	血や肉や骨になる食品	体の調子を整える食品	はたらく力や体温になる食品
9 木	はるやさいのふくめに あおなごまだれ サーモンフライ	あじつけ かんそうどうふ	牛乳 とりにく・なまあげ オイルツナ・サーモンフライ あじつけかんそうどうふ	こんにやく・たけのこ・にんじん ほししいたけ・ふき・いんげん チンゲンサイ・もやし	ごはん さとう・ごま こめあぶら
10 金	かふとうに あつツナサラダ やきたまご(卵)		牛乳 ぶたにく・はんぺん かくぎりこんぶ・オイルツナ がんとどき・あつやきたまご	こんにやく・だいこん・にんじん キャベツ・きゅうり	ごはん さとう・ごまあぶら
13 月	さわのてりや もくきんびる さつまじ		牛乳 さわら・ぶたにく とりにく・とうふ あかみそ	ごぼう・こんにやく・いんげん にんじん・だいこん・ねぎ	ごはん さとう・でんぶ ごまあぶら・こめあぶら ごま
14 火	ミネスとロー ウンナーとコーンのソテー フルーツミックス		牛乳 ベーコン・ウインナー	セロリー・たまねぎ・にんじん・トマト パセリ・とうもろこし・ほうれんそう・も もキャベツ・みかん・パイン・いちごゼリー	ごはん マカロニ
15 水	こもししゃもフライ(小2・中3) ひじきのいために だんご		牛乳 こもししゃもフライ ぶたにく・ひじき あぶらあげ・とりにく	にんじん・こんにやく・とうもろこし ねぎ・はくさい・ほししいたけ	ごはん こめあぶら・さとう じゃがボール
16 木	やきそば あふうあ レバーいりしるごまつね(小2・中3)		牛乳 ぶたにく・いか・ちくわ あおりのこ・ロースハム レバーいりしるごまつね	にんじん・キャベツ・べにしょうが もやし・きゅうり	ごはん やきそば・ごま ごまあぶら・さとう ごまあぶら
17 金	ハッシュドライス(乳) ポテトサラダ ミニトマト(小2・中3)	たまごなし マヨネーズ	牛乳 ぶたにく・なまクリーム ロースハム	にんじん・たまねぎ・グリーンピース セロリー・トマトジュース・キャベツ きゅうり・ミニトマト	ごはん こむぎこ・バター さとう・じゃがいも たまごなしマヨネーズ
20 月	ちゅうかおこわ きゅうざ(小2・中3)	①リンゴゼリー ②ヨーグルト(乳)	牛乳 ぶたにく・えび・とりにく とうふ・ぎょうざ ④ヨーグルト	ほししいたけ・たけのこ えだまめ・もやし・にんじん にら・しょうが	ごはん アルファ アルファかもちまい さとう・ごまあぶら ④リンゴゼリー
21 火	カレーライス(乳) ハムサン オレ		牛乳 ぶたにく・こなチーズ チキンハム	にんじん・たまねぎ・トマト・パナナ りんご・キャベツ・とうもろこし きゅうり・オレンジ	ごはん じゃがいも・こめあぶら こむぎこ・バター オリブあぶら・さとう
22 水	そぼろごはん アーモンドあ わせみ		牛乳 とりひきにく・とうふ わかめ・あぶらあげ あかみそ・しろみそ	たまねぎ・ほししいたけ・にんじん グリーンピース・ほうれんそう もやし・ねぎ・はくさい・だいこん	ごはん さとう・こめあぶら アーモンドこ・さとう
23 木	にくじゃが はりはおか さんまのおか		牛乳 ぶたにく さんまのおか	たまねぎ・にんじん・こんにやく グリーンピース・きゅうり たくあんづけ	ごはん じゃがいも・さとう こめあぶら・ごま
24 金	マーボーど な豆腐 いかフリッター(小2・中3)		牛乳 とうふ・ぶたひきにく あかみそ・チキンハム いかフリッター	ねぎ・しょうが・にら・ほうれんそう もやし・だいこん	ごはん さとう・でんぶ ごまあぶら・ごま こめあぶら
27 月	あさりじ ちくさあ とうふハンバ		牛乳 あさり・なまあげ あかみそ・あぶらあげ とうふハンバーグ	にんじん・だいこん・えのきたけ ねぎ・ほうれんそう・もやし	ごはん さとう・でんぶ
28 火	たけのこ キャベツいり メンチカツ	③アセロラゼリー	牛乳 あぶらあげ・とりにく なまあげ キャベツいりメンチカツ	ほししいたけ・たけのこ・ふき にんじん・だいこん・ねぎ	ごはん アルファ アルファかもちまい さとう・アセロラゼリー こめあぶら・でんぶ
30 木	ごもくあん しろみざかなの フリッター(小2・中3) だいきん さんサラダ		牛乳 ぶたにく しろみざかなのフリッター	にんじん・もやし・はくさい・ねぎ だいこん・きゅうり・チンゲンサイ ほししいたけ	ごはん めんソフト でんぶ・さとう ごま・こめあぶら ごまあぶら

◎は業者が直接学校へ配達します。

献立について

- 4月9日(木) かみまる君の日です。「味付け乾燥豆腐」をよくかんで食べてください。
- 4月14日(火) 「フルーツミックス」の中に愛知県産のいちごを使いたいちごゼリーが入っています。
- 4月16日(木) 焼そばです。野菜がたっぷり入った人気メニューです。小学2～6年、中学には小型ロールパンがつかれます。
- 4月17日(金) 「ポテトサラダ」にクラス用の卵無しマヨネーズがつかれます。このマヨネーズには卵が使用されていません。クラスで和えてから配食してください。
- 4月22日(水) 「そぼろごはん」はごはんの上にそぼろをかけて食べてください。



長久手の野菜が給食に登場します

だいこん 10日・13日・22日・27日・28日
興語宮丸さん

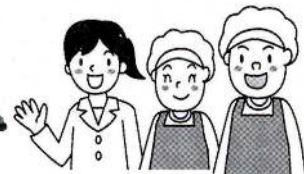


*** ** ** ** **

ご入学・ご進級おめでとうございます。新入生のみなさんは新しい学校生活の始まりに、在校生のみなさんは学年が一つ上がり心機一転、やる気に満ちていることと思います。

学校給食は、成長期にあるみなさんの心と体の健康や発達のため、旬の食材を取り入れ、栄養バランスを考えて作っています。また、行事食や郷土料理、セレクト給食など、バラエティーに富んだ給食を提供していきますので、楽しみにしててくださいね。

心を込めておいしい給食作りに取り組んでいきます。
1年間よろしくお祈りします!

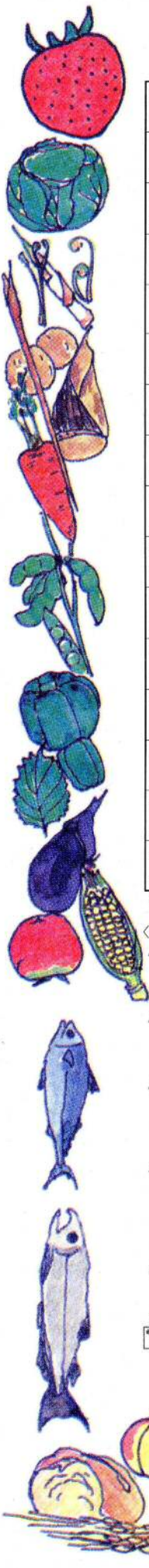


*** ** ** ** **

◎ 給食センターでは長久手市のホームページにおいて、家庭配布用献立表と共に詳細な献立表や給食メニューの作り方をのせています。ご家庭で活用してください。

都合により食材の変更をさせていただく場合があります。古紙配合率100%再生紙を利用しています。白色度70%

2100





保育園給食献立表

平成27年4月

長久手給食センター

曜日	献立名	牛乳・ジャム その他	材 料 名 など	主 食	お や つ
1 水	委 託 弁 当	よいこ牛乳	ミニハンバーグ/さわらの照り焼き/ポテトフライ/ 菜の花のおひたし/いんげんとコーンのソテー	ごはん	カリポテミニ
2 木	委 託 弁 当	よいこ牛乳	オムレツ(ケチャップかけ)/ほたてフライ/ ソース焼きそば/ビーマンソテー/里芋のカレー煮	ごはん	ベジタブルせんべい 野菜&果物ジュース
3 金	委 託 弁 当	よいこ牛乳	かぼちゃコロッケ/鶏肉の西京焼き/ちくわの甘辛煮/ ブロッコリーのごま炒め/マカロニサラダ	ごはん	オレンジゼリー
4 土	型 抜 き チ ー ス ミ ニ ト マ ト	土曜日牛乳		おにぎり	
6 月	委 託 弁 当	よいこ牛乳	さんまの甘辛竜田揚げ/カットコーン/蒸しぎょうざ/ 花にんじんの煮物/チンゲン菜の中華炒め	ごはん	かみかみおやつ 1-3歳児:お豆腐さんかきんぼう 0-2歳児:かぼちゃポーロ
7 火	けんちん汁 かわはぎの野菜あんかけ	よいこ牛乳 ミニゼリー (りんご)	大根・にんじん・豆腐・干しいたけ・ねぎ/かわはぎ・ たまねぎ・はくさい・にんじん・干しいたけ・ねぎ	ごはん (センター)	ねじり揚げ 発酵乳
8 水	チキンライ ス 照り焼きハン バーグ	よいこ牛乳	米・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・グリーンピース/ じゃがいも・にんじん・たまねぎ・かぶ・キャベツ・ セロリー・ウインナー	チキンライス	お祝いデザート
9 木	チキンピ ザ ア じ フ リ ッ タ	よいこ牛乳 いちごジャム	大豆・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・パセリ/キャベツ・ きゅうり・まぐろ油揚げ・とうもろこし	スライスパン	水族館クッキー
10 金	肉 お か レ ー	よいこ牛乳 ふりかけ	じゃがいも・たまねぎ・いんげん・こんにゃく・豚もも肉・ 干しいたけ・にんじん/キャベツ・にんじん・ほうれん草・ 油揚げ・かつおぶし	ごはん	ヨーグルト
11 土	バ ナ ナ	土曜日牛乳		おにぎり	
13 月	白 い ん げ ん の ご ま 和 え き わ ら の 塩 焼	よいこ牛乳	油揚げ・じゃがいも・大根・にんじん・わかめ・ねぎ/ いんげん・にんじん・ごま	ごはん	ホットケーキ
14 火	カ レ ー ア ス パ ラ サ ラ マ ト	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・豚もも肉・バター・ スキムミルク・バナナ・りんご・粉チーズ/アスパラガス・ ハム・とうもろこし	ごはん (各園炊飯)	えんどう豆スナック
15 水	す ま し 浸 お か か 煮	よいこ牛乳	豆腐・えのきたけ・みつば・干しいたけ・かまぼこ/ ほうれん草・にんじん・油揚げ	ごはん	※オレンジ
16 木	中 華 お 豆 こ わ 汁 け の 甘 酢 あ ん か	よいこ牛乳	米・もち米・豚もも肉・えび・干しいたけ・にんじん・ 枝豆・豚もも肉・はくさい・にんじん・豆腐・干しいたけ・ もやし・ねぎ/さけ・ねぎ・にんじん	中華おこわ	ブルーベリーゼリー
17 金	古 五 和 風 目 コ ロ ッ ク	よいこ牛乳	大根・鶏むね肉・にんじん・生揚げ・ねぎ/こんにゃく・ ごぼう・にんじん・いんげん・豚もも肉・ごま・ごま油	ごはん	小鱼ばんせん
18 土	ソ ー セ ー ジ バ ナ ナ	白桃豆乳		エッグパン	
20 月	豚 た け の こ お か か 炒 め け の 照 り か け	よいこ牛乳	大根・豚もも肉・にんじん・ごぼう・こんにゃく・ねぎ・豆腐/ 豚もも肉・たけのこ・アスパラガス・かつおぶし/鶏もも肉	ごはん	カルテツウエハース 野菜&果物ジュース
21 火	お 豆 の ド ラ イ カ レ ー ア メ リ カ ン サ ラ ダ レ し ゃ も フ リ ッ タ	よいこ牛乳	豚ひき肉・にんじん・たまねぎ・大豆/ベーコン きゅうり・キャベツ・チーズ・ポテトチップス	ごはん (各園炊飯)	玄米せんべい
22 水	チ ン ゲ ン 菜 ス ー プ き ゅ う り の ご ま じ ょう ゆ あ え け の 南 蛮 漬	よいこ牛乳	鶏もも肉・たまねぎ・チンゲン菜・にんじん・えのきたけ/ きゅうり・ごま・ごま油/あじ・にんじん・たまねぎ	ごはん	ブルーヨーグルト
23 木	マ カ ロ ニ チ ャ ウ ダ ー オ ビ ジ キ サ ラ ダ マ ヨ ネ ー ズ	よいこ牛乳 マヨネーズ	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・ほうれん草・マカロニ・ 豚もも肉・スキムミルク・バター・粉チーズ/ひじき・ 干しえび・にんじん・きゅうり・とうもろこし	ロールパン	ミニ野菜 スティック菓子
24 金	高 野 豆 腐 の 煮 付 け え 煮 金 い わ し 甘 露	よいこ牛乳	高野豆腐・鶏もも肉・にんじん・干しいたけ・ちくわ・ いんげん/ほうれん草・にんじん・キャベツ・油揚げ	ごはん	りんごゼリー
25 土	一 口 チ ー ズ オ レ ン ジ	土曜日牛乳		おにぎり	
27 月	鶏 の す き 煮 根 レ ン サ ラ ダ ジ	よいこ牛乳	鶏もも肉・こんにゃく・なまふ・焼き豆腐・にんじん・ ねぎ・はくさい・かまぼこ・えのきたけ/大根・きゅうり・ ハム・ごま油	ごはん	畑のクラッカー 発酵乳
28 火	筍 え び ご ん じ ょう じ ん ひ き 肉 包 み 汁 み ね ゼ リー (りんご)	よいこ牛乳 ミニゼリー (りんご)	米・にんじん・鶏もも肉・油揚げ・たけのこ/えびだんご・ みつば・豆腐・えのきたけ・干しいたけ	筍ごはん	ミルクプリン
30 木	肉 塩 昆 布 和 え ス ミ ツ ク	よいこ牛乳	豚ひき肉・はんぺん・にんじん・たまねぎ・ねぎ/キャベツ・ きゅうり・塩あき昆布/黄桃・みかん・パン	ソフト麺	野菜ウエハース 発酵乳

ご入園、ご進級おめでとうございます。
給食センターでは、園児たちの成長を考えて、エネルギー
源や栄養のバランスを考え、旬の食材や地産産物を取り入れて
献立を考えています。
保育園給食は、1才児から5才児までの幅広い年齢の給食を
提供しているため薄味に心がけています。また、色々な食材に
触れてほしいので、たくさん種類の食材を使用しています。
安心しておいしい給食を提供できるように細心の注意をはら
って調理をしています。
今年も1年間、よろしくお願ひします。



材料名は献立別に記入してあります。
血や肉や骨になる食品……肉・魚・大豆・牛乳など
熱く力や体温となる食品……パン・ごはん・うどん・いも・油など
体の調子をととのえる食品……野菜・果物など
食事は楽しく バランスよく
都合により食材の変更をさせていただく場合があります。



ごはんとおかずを交互に食べると、どちらもおいしく
食べられます。同時に食べ終わるよう、バランスを考え
て食事をしましょう。