

保育園給食献立表

長久手市立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	主 食	おやつ
1木	ラッタトゥイユダ ーコンサポテ	よいこ牛乳	ズッキーニ・赤ピーマン・黄ピーマン・たまねぎ・トマト・大豆・まぐろ油揚げ／ とうもろこし・キャベツ・きゅうり・にんじん／ じゃがいも・ベーコン・たまねぎ・パセリ	ロールパン	てづくりキャロットゼリー (にんじん・レモン果汁・クールゼリー・ オレンジキュラソー・ホイップクリーム)
2金	家常豆腐 (ジャーチャンドウフ) あじの南蛮漬	よいこ牛乳	生揚げ・豚ひき肉・にんじん・たまねぎ・干しいたけ／ あじ・にんじん・たまねぎ・ピーマン	ごはん (センター炊飯)	ベジタブルせんべい
3土	型抜きチート ミートマスト	土曜日牛乳		おにぎり	
5月	五目ごはん 厚焼き玉子	よいこ牛乳	米・にんじん・干しいたけ・こんにゃく・鶏むね肉・油揚げ／ 大根・にんじん・豆腐・ねぎ／ 五目厚焼き玉子	五目ごはん	ホットケーキ
6火	海鮮中華飯 中サラー	よいこ牛乳	豚もも肉・キャベツ・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・あさり・いか・えび／ まぐろ油揚げ・もやし・ほうれん草・にんじん・きゅうり／ 小籠包	ごはん (各園炊飯)	ぶどうゼリー
7水	チキンライス かぼちゃスープ インゲンとコーンのソテー	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／ かぼちゃ・たまねぎ・ベーコン・マッシュルーム・パセリ／ いんげん・にんじん・とうもろこし・バター	チキンライス	カルテツおさかなサブレ
8木	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	牛肉コロッケ／野菜入り豚焼肉／ 大根サラダ／黄桃シロップ煮	ごはん	スティックパン 発酵乳65ml
9金	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	サーモンフライ／大根そぼろ煮／ フレンチサラダ／杏仁豆腐	ごはん	かみかみおやつ 3～5歳児：お豆腐屋さんかりんとう 0～2歳児：かまぼこボーロ
10土	一口チーナ	土曜日牛乳		おにぎり	
13火	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	南瓜挽肉フライ／豚すき煮／ 春雨サラダ／バインシロップ煮	ごはん	小魚ぼんせん
14水	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	煮込みハンバーグ／ジャーマンポテト／ キャベツレモンマリネ／バインシロップ煮	ごはん	畑のクラッカー
15木	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	キャベツメンチカツ／ナポリタンスパゲッティ／ チンゲン菜のツナ和え／グレープゼリー	ごはん	野菜ぼうろ
16金	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	野菜コロッケ／鶏すき煮／ 小松菜ソテー／アセロラゼリー	ごはん	レモンタルト
17土	型抜きチート ミゼリ (りんご)	白桃豆乳		エッグパン	
19月	あさりの炊き込みごはん じゃがいものっぺい汁	よいこ牛乳 一口チーズ	米・あさり・にんじん・ごぼう・しょうが／ じゃがいも・にんじん・ちくわ・こんにゃく・干しいたけ・ねぎ／ ごぼう入りつくね	あさりの 炊き込みごはん	豆乳ドーナツ
20火	白枝豆の塩焼き	よいこ牛乳	油揚げ・じゃがいも・大根・にんじん・わかめ・ねぎ／ 枝豆・ベーコン・キャベツ・きゅうり・にんじん／ さけ	ごはん (各園炊飯)	ミレービスケット
21水	ワンタンスープ 豚	よいこ牛乳	鶏もも肉・もやし・チンゲン菜・にんじん・干しいたけ・ワンタン・ねぎ／ 豚肩ロース肉・にんじん・たまねぎ・グリーンピース／	ごはん (センター炊飯)	カリボテスナック
22木	コンボタラ ナムサレ	よいこ牛乳 りんごジャム	鶏もも肉・たまねぎ・とうもろこし・にんじん・スキムミルク・バター・粉チーズ・ほうれん草／ キャベツ・きゅうり・にんじん・まぐろ油揚げ／ オムレツ	スライスパン	ブルーベリーゼリー
23金	枝豆の味噌汁 鶏肉の風味焼	よいこ牛乳	米・枝豆／ 豆腐・えのきたけ・にんじん・ほうれん草・干しいたけ・かまぼこ／ 鶏もも肉・ねぎ・にんじん・レモン果汁	枝豆ごはん	おからのマフィン
24土	ソーゼン	土曜日牛乳		おにぎり	
26月	ひじきごはん びしんじょう汁	よいこ牛乳 ミニゼリー (ぶどう)	米・ひじき・にんじん・こんにゃく・しめじ・鶏むね肉／ えび団子・にんじん・大根・みつば・豆腐・干しいたけ／ 豚カツ	ひじきごはん	カルテツウエハース 野菜&果物ジュース
27火	夏野菜のカレーライス ジャロツラ	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・かぼちゃ・豚もも肉・グリーンピース・バター・スキムミルク・トマト・サナリ・りんご・粉チーズ／ にんじん・とうもろこし・いんげん／ 巨峰	ごはん (各園炊飯)	カルテツゴフレット
28水	中華おこわ 中華ゆ	よいこ牛乳	米・もち米・豚もも肉・えび・にんじん・枝豆／ にんじん・豆腐・干しいたけ・もやし・チンゲン菜・ねぎ／ しゅうまい	中華おこわ	胚芽スティック
29木	トマソンサラー 白身魚フリッター	よいこ牛乳 いちごジャム	じゃがいも・たまねぎ・にんじん・ベーコン・パセリ・トマト／ キャベツ・きゅうり・とうもろこし・鶏ささみ肉／ 白身魚フリッター	スライスパン	3～5歳児：さかなっこ味付け 0～2歳児：赤ちゃんせんべい
30金	じゃ瓜のコンソメ汁	よいこ牛乳	米・にんじん・しらす干し／ 鶏もも肉・とうがら・にんじん・油揚げ・ねぎ／ 和風コロッケ	じゃごごはん	ブルーヨーグルト
31土	一口チーナ	土曜日牛乳		おにぎり	

熱中症に気をつけて

体の中と外の暑さによって引き起こされる、さまざまな体の不調を熱中症といいます。
睡眠不足や疲労をきっかけに体調を崩しやすくなります。
熱中症対策としては水分補給が大切です。子どもには大人が気をつけて水分補給をしてあげてくださいね。
また、夏休みは楽しい行事がいろいろありますが、
楽しすぎて寝不足になったりしないように、
ふだんから規則正しい生活に心がけましょう。

きゅうり、トマト、なす、レタス、もやし、オクラなど、夏の暑い時期に旬を迎える夏野菜は、体の余分な熱をとってくれるものが多いです。
8月の給食にも夏野菜をたくさん取り入れました。ラトウイユ、枝豆サラダ、夏野菜のカレーライス、トマトスープなどです。
給食に入っている夏野菜を探してみてくださいね。

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・豆腐・牛乳など
働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

アレルギー用献立表はホームページに掲載されています。参考にしてください。

*都合により食材を変更させていただく場合があります。

古紙を含んだ再生紙を使用しています。白色度70%前後。

令和元年度給食センター事業進捗状況管理表

	事業名	課題	目標	実施項目	進捗状況・結果	年間スケジュール												備 考			
						4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月				
1	異物混入のリスクの低減	平成30年度給食センターが原因の異物混入が4件発生した。	金属片の混入 0件	1 調理指導・衛生管理研修の実施 年3回(全体)、毎月1回(衛生講習) (1) 衛生管理事項の確認(講義と実地) ア 日々の体調管理と報告 イ 調理着、マスクの着用方法 ウ トイレでの手順 (2) 調理時順守事項の確認(口頭説明) ア 前学期の反省、変更点及び注意事項 イ 野菜洗浄の手順 ウ 機器の取扱手順 エ 器具の洗浄手順と複数確認 (3) ノロウイルス等注意事項確認(口頭説明) ア 体調不良時の行動 イ 家族の体調不調時の取扱	4月5日(金)保育園調理員、配送職員衛生講習会実施。 4月10日(水)委託調理員衛生講習会実施。 7月17日(水)、配送委託従事者を対象に、衛生講習会を実施。手洗いちェッカーを使用し、手洗いの実地を行った。 7月22日(月)、調理員を対象に、衛生講習会を実施。トイレでの手順について実地を行った。また、ヒヤリハットについて講義した。																
						実施															
			髪の毛の混入 0件	2 金属片の混入防止 (1) スライサー等の使用前後の確認をカゴごとにチェック表でチェックする。 (2) バター等の包み紙が混入しないよう複数名で作業し、剥がした包み紙に破れがないかも確認する。 3 髪の毛の混入防止 調理員が相互に服装確認する。調理工程ごとに実施する。毎日実施する (1) 栄養士により服装確認を概ね1時間ごとにチェック表を用いて行う。 a 調理着に髪の毛等付着有無 b 頭髮の露出有無 c 帽子顎紐のはずれ有無 d マスクのズレ有無 e 手袋の破損有無																	

令和元年度給食センター事業進捗状況管理表

[illegible]

令和元年度給食センター事業進捗状況管理表

[illegible]

アレルギー対応食提供者数(単位:人)

学校名	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和元年度 新規対応者
長小	7	7	8	1
西小	4	5-①	6-①	2
東小	1-①	3	6-①	3
北小	13	14-③	13-③	2
南小	10	11-②	10-①	1
市が洞小	15	16-③	19-③	5
長中	5	4	3-①	0
南中	5-①	5	④	0
北中	2	3	②	0
合計	61	68	71	14

※○の中の数は、アレルギー対応食卒業見込みの人数