

学校給食献立表

長久手市立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
2月	ビビンバ (ほそぎりにく・ゆでやさい) ちゅうかスープ		牛乳 ぶたにく・とりにく・とうふ	しょうが・にんにく・たけのこ もやし・にんじん・ほうれんそう ねぎ・はくさい	ごはん さとう・ごまあぶら・ごま
3火	ごもくごはん あつやきたまご(卵) ゆばのおすいもの	◎ヨーグルト(乳)	牛乳 とりにく・かまぼこ・あぶらあげ あつやきたまご・ぶたにく とうふ・ゆば・ヨーグルト	ごぼう・にんじん・ほししいたけ えのきたけ・みつば	かファ マアル アルファーかもちまい こめあぶら・さとう
4水	そうだかつのおおかに れんこんサラダ とうもろこしのうすくずじ		牛乳 そうだかつのおおかに・とうふ くわかめ・とりにく	れんこん・きゅうり・にんじん キャベツ・ねぎ・とうもろこし	ごはん さとう・でんぶ
5木	ごもくラーメン しゅうまい(小2こ・中3こ) きりぼしだいこんのいためナムル		牛乳 ぶたにく・しゅうまい・やきぶた	キャベツ・にんじん・ねぎ・もやし にんにく・きりぼしだいこん・にら	かちめ ゆんう ごまあぶら・ごま・さとう
6金	とりにくのふうやき キャベツとツナのあえもの けんちんじる		牛乳 とりにく・オイルツナ・ぶたにく とうふ	ねぎ・なましいたけ・にんじん レモンかじゅう・キャベツ きゅうり・だいこん	ごはん ごま・さとう・こめあぶら さといも・でんぶ
9月	ぶたにくのしょうがいため こんさいのごまじり かみまるくん		牛乳 ぶたにく・とりにく・あぶらあげ しろみそ・あかみそ	しょうが・たまねぎ・だいこん にんじん・ごぼう・ねぎ・りんご	ごはん さとう・でんぶ・ごま こめあぶら
10火	スティックハンバーグのトマトソースかけ ミニサラダ さけボールのチャウダー(乳)		牛乳 スティックハンバーグ サーモンボール・ベーコン ちょうりようぎゅうにゅう	たまねぎ・キャベツ・きゅうり にんじん・とうもろこし・パセリ マッシュルーム	パチン ロール こめあぶら・さとう じゃがいも・バター こむぎこ
11水	おさかなフライ えだまめサラダ さつまじ		牛乳 おさかなフライ・ベーコン とりにく・あかみそ	えだまめ・キャベツ・きゅうり にんじん・だいこん・ごぼう・ねぎ	ごはん こめあぶら・さとう さつまいも
12木	いわしはちょうみそに ひじきサラダ とうふじ	クラスようごま ドレッシング	牛乳 いわしはちょうみそに・ひじき オイルツナ・とりにく・とうふ かまぼこ	キャベツ・きゅうり・にんじん とうもろこし・えのきたけ・ねぎ	ごはん ごまドレッシング
13金	ハッシュドライス(乳) チキンサラダ かみ		牛乳 ぶたにく・なまクリーム・ささみ	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 きゅうり・キャベツ・みかん	ごはん こむぎこ・バター・さとう こめあぶら
16月	レバーいりつくね(小2こ・中3こ) ごま しろみそのごじる		牛乳 レバーいりつくね・だいず とうふ・あぶらあげ・ぶたにく しろみそ	キャベツ・にんじん・もやし・ねぎ だいこん・こんにゃく	ごはん ごま・さとう・さといも
17火	イタリアンスバゲティ えびか ブロッコリーのサラダ	クラスようたまご なしマヨネーズ	牛乳 ぶたひきにく・えびかつ チキンハム	たまねぎ・ピーマン・にんじん トマトジュース・ブロッコリー キャベツ・とうもろこし	パロ コ ン が 乳 た スパゲッティ・こめあぶら オリーブあぶら・さとう たまごなしマヨネーズ
18水	おこのみどんぶり(卵) しおこんぶ だんごじる		牛乳 とりひきにく・オイルツナ たまご・しおふきこんぶ ぶたにく	ほししいたけ・にんじん・グリーンピース べにしょうが・キャベツ・きゅうり ねぎ・はくさい	ごはん さとう・こめあぶら・ごま じゃがボール
19木	さばのしおやき ちうじさあえ とうじのみしる		牛乳 さば・あぶらあげ・ぶたにく あかみそ	ほうれんそう・もやし・かぼちゃ にんじん・だいこん・れんこん ねぎ	ごはん さとう
20金	A コーンピラフ フライドチキン やさいたっぷりスープ	◎こめこクレープ (いちご)	牛乳 とりにく・フライドチキン ベーコン	とうもろこし・たまねぎ・にんじん マッシュルーム・グリーンピース はくさい・セロリー・パセリ	かファ マアル こめあぶら・じゃがいも こめこクレープ(いちご)
	B コーンピラフ ほしがたミンチカツ やさいたっぷりスープ	◎ガトーショコラ	牛乳 とりにく・ほしのミンチカツ ベーコン	とうもろこし・たまねぎ・にんじん マッシュルーム・グリーンピース はくさい・セロリー・パセリ	かファ マアル こめあぶら・じゃがいも ガトーショコラ

◎は業者が直接学校へ配送します。都合により食材を変更させていただく場合があります。

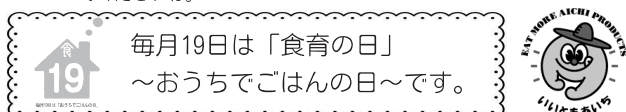
<献立について>

- 2日 ビビンバは、ごはんの上に、ほそぎりにくとかゆでやさいをのせて食べましょう。
- 9日 かみまるくんの日です。りんごをよくかんで食べましょう。よくかむことで、あごを強くし、虫歯を予防します。
- 10日 サンドイッチロールパンにスティックハンバーグとミニサラダをはさんで食べましょう。
- 19日 22日の冬至にちなみ、「とうじのみしる」です。冬至には、運を呼び込みたいという願いをこめて「ん」のつく食品を食べることがあるそうです。今日のみしるのなかに「ん」のつく野菜が入っています。さがしてみよう。(正解は、かぼちゃ(なんきん)、にんじん、だいこん、れんこん)
- 20日 クリスマスセレクトランチです。自分の選んだメニューを楽しんで食べてください。



風邪に負けない体をつくろう!

いよいよ今年も最後のひと月となりました。木枯らしが吹き、身が縮むような寒い日でも、子どもたちは元気いっぱい! 一方で、風邪気味の人もだんだんと増えてきているようです。風邪を予防するには、外から帰ってきた時の手洗い・うがいをしっかりと行い、適度な運動と栄養バランスのよい食事、そして十分な休養で体の抵抗力を高めることが大切です。

今月の
愛知の野菜

さといも・キャベツ・きゅうり・だいこん・にんじん
ねぎ・はくさい・パセリ・ブロッコリー・ほうれんそう
みつば・みかん

長久手の野菜が給食に登場します

19日 かぼちゃ 二宮 茂明 さん 與語 宮丸 さん

☆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の材料表や給食メニューの作り方をしています。ご家庭で活用してください。



令和元年

12月

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
2月	肉豆腐のそぼろ	よいこ牛乳	焼き豆腐・豚もも肉・にんじん・はくさい・干しいたけ／ ブロッコリー・きゅうり・にんじん・とうもろこし・ごま／ みかん	ごはん	水族館クッキー
3日	ハッシュドライ	よいこ牛乳	豚もも肉・にんじん・たまねぎ・マッシュルーム・パセリ・粉チーズ・バター・生クリーム／ とうもろこし・キャベツ・きゅうり・にんじん／ 子持ちししゃもフリッター	ごはん	ベルギーワッフル
4火	子持ちししゃもフリッター	よいこ牛乳	さつまいも・ごぼう・こんにゃく・鶏もも肉・はくさい・ねぎ／ ほうれん草・にんじん・キャベツ・油揚げ／ さば	ごはん	カルテツゴフレット
5水	五目中華	よいこ牛乳	豚もも肉・いか・えび・あさり・はくさい・たまねぎ・ねぎ・干しいたけ／ もやし・ほうれん草・にんじん・ごま・ごま油／ 豆腐団子	中華麺	ねじりん棒
6木	里芋のすまし汁	よいこ牛乳	里芋・かまぼこ・にんじん・ほうれん草／ キャベツ・しらす干し・きゅうり／ おからチキンカツ	ごはん	スイートポテト
7金	型抜きミート	土曜日牛乳		おにぎり	
9月	きんぴら	よいこ牛乳	しめじ・まいたけ・里芋・はくさい・鶏もも肉・ねぎ／ はくさい・ほうれん草・かまぼこ・ごま／ さんまのおかか煮	ごはん	いちごヨーグルト
10火	焼肉豆腐	よいこ牛乳	豚肩ロース肉・たまねぎ・にんじん・ピーマン／ 大根・鶏むね肉・にんじん・生揚げ・ねぎ／ 大豆・まぐろ油漬・キャベツ・きゅうり・枝豆	ごはん (各園炊飯)	カステラドッグ
11水	わかめスープ	よいこ牛乳 ミニゼリー(みかん)	鶏もも肉・わかめ・ねぎ・豆腐・にんじん／ 切干大根・にんじん・きゅうり・まぐろ油漬・ごま・ごま油／ フーヨーハイ	ごはん	ミレービスケット
12木	ほうれん草のソテー	よいこ牛乳 いちごジャム	ベーコン・ほうれん草・たまねぎ・にんじん・じゃがいも・マッシュルーム／ キャベツ・きゅうり・にんじん・とうもろこし・レモン果汁／ 鶏もも肉・りんご・たまねぎ・しょうが・レモン果汁	スライスパン	2～5歳児：お豆腐屋さんかりんとう 0～1歳児：かまぼこパニーロ
13金	ひじきのサラダ	よいこ牛乳 ごまドレッシング	里芋・大根・にんじん・ちくわ・こんにゃく・ごぼう・干しいたけ・ねぎ／ ひじき・にんじん・きゅうり・ほうれん草・とうもろこし・まぐろ油漬／ さわらの磯辺揚げ	ごはん	ベジタブルせんべい
14土	一口レズン	土曜日牛乳		おにぎり	
16月	中華豆腐汁	よいこ牛乳 型抜きチーズ	豚もも肉・はくさい・にんじん・豆腐・干しいたけ・もやし・ねぎ・ほうれん草／ かぶ・きゅうり・ごま・ごま油／ 小籠包	ごはん	一口しょうゆせんべい
17火	チキンカレー	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・鶏もも肉・バター・スキムミルク・トマトの汁・りんご・粉チーズ／ れんこん・きゅうり・ハム／ 黄桃・いちごゼリー・パイナップル・みかん	ごはん (各園炊飯)	レモンマフィン
18水	きしめん	よいこ牛乳	きしめん・豚もも肉・かまぼこ・油揚げ・にんじん・ほうれん草・ねぎ／ 大豆・にんじん・ごぼう・干しいたけ・こんにゃく・昆布／ わかさぎの唐揚げ	ごはん	豆乳プリン
19木	チキンのマニッシュ	よいこ牛乳 マヨネーズ	鶏もも肉・たまねぎ／ 豚もも肉・たまねぎ・じゃがいも・キャベツ・にんじん／ マカロニ・まぐろ油漬・とうもろこし・きゅうり・にんじん	ミルクロールパン	野菜&果物ジュース 畑のクラッカー
20金	みかばちのそぼろ	よいこ牛乳	えのきたけ・わかめ・豆腐・ねぎ・油揚げ／ かばち・豚ひき肉・いんげん／ さけ・ゆず果汁	ごはん	ミニ小魚スナック
21土	型抜きバナナ	白桃豆乳		ハムロールパン	
23月	もちもち団子汁	よいこ牛乳 てづくりふりかけ	ジャガボール・はくさい・ねぎ・大根・にんじん・豚もも肉・干しいたけ／ ぶり／ さけフレーク・赤しそ粉・青のり粉・ごま	ごはん (センター炊飯)	ココアクッキー
24火	シーフードピラフ	よいこ牛乳	米・にんじん・いか・えび・あさり・グリーンピース・とうもろこし／ ベーコン・たまねぎ・キャベツ・マッシュルーム・にんじん・しめじ・パセリ／ ハンバーグ・たまねぎ	シーフードピラフ	クリスマスデザート
25水	中華おこわ	よいこ牛乳 一口チーズ	米・もち米・豚もも肉・えび・干しいたけ・にんじん・枝豆／ うずら卵・はくさい・にんじん・ねぎ・鶏むね肉・しめじ／ きょうざ	中華おこわ	発酵乳125ml 星っ子
26木	ポークピザ	よいこ牛乳 りんごジャム	豚もも肉・大豆・たまねぎ・じゃがいも・にんじん・ピーマン・パセリ／ キャベツ・きゅうり・まぐろ油漬／ コーンフライ	スライスパン	ミニ野菜スティック菓子
27金	委託弁当	よいこ牛乳 たまごふりかけ	おさつコロッケ／高野豆腐の旨煮／ キャベツとほうれん草のおひたし／鶏肉だんご	ごはん	黒糖蒸しパン
28土	ミニセト	土曜日牛乳		おにぎり	

食べ物を大切に、食品ロスを減らそう！

わたしたちの食べるものは、動物と植物からわけていただいたものばかりです。感謝の気持ちをもち食材を無駄なく使い、大事に食べ物をいただくことが食品ロスを減らすことにつながります。

◎食品ロスとは？

「元々は食べられる（食べられた）のに、捨てられてしまう食べ物」をいいます。日本では、1年間に643万トンの食品ロスが出ています（平成28年度推計値）。食品ロスを減らすことで、廃棄にかかる負荷や余分な製造コストが少なくなります。その結果、地球環境を守ることができます。

◎食品ロスを減らすには？

①残さず食べる ②必要な分だけ購入する ③食材を使い切る
ほかにも、未来の子どもたちや地球環境のために今できることをご家庭でも話し合ってみてくださいね。



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。 10月29日(火)、保育園給食で提供した「フルーツミックス」に手袋の破片が混入した。 栄養士によるチェックでは発見できなかった。 今後の対策として、①ワンサイズ小さい手袋を使用する。②使用後に水を入れて確認する。③お互いにチェックし合うことを徹底する。							1件 手袋の破片										

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]