

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
8水	カレーライス(乳) ごぼうサラダ みか	クラスよう ごまドレッシング	牛乳 ぶたにく・こなチーズ ロースハム	にんじん・たまねぎ・トマト バナナ・りんご・ごぼう・キャベツ きゅうり・みかん	ごむぎ じゃがいも・こめあぶら こむぎこ・バター ごまドレッシング
9木	とうふだんご(小2中3こ) そかじあえる		牛乳 とうふだんご・きざみのり だいず・あぶらあげ・とりにく あかみそ・しろみそ	ほうれんそう・はくさい・ごぼう ねぎ・にんじん・だいこん こんにゃく	ごはん さといも
10金	ぶりのてりやき きゅうりとわかめのすのものに		牛乳 ぶりみかわりみりやき・わかめ とりにく・はんぺん	きゅうり・にんじん・ごぼう はくさい	ごはん さとう・しらたまもち
14火	チキンライス あじフリッター(小2中3こ) A B C スープ	ミニりんごゼリー (2こ)	牛乳 とりにく・あじフリッター ベーコン	たまねぎ・にんじん マッシュルーム・グリーンピース しめじ・パセリ・ミニりんごゼリー	かファ アル まい こめあぶら・さとう マカロニ・じゃがいも
15水	キャベツいりメンチカツ ひじきとだいずのうまに こんさいのこまじる		牛乳 キャベツいりメンチカツ・とりにく ひじき・だいず・なまあげ・ぶたにく あぶらあげ・しろみそ・あかみそ	にんじん・こんにゃく とうもろこし・えだまめ・だいこん ごぼう・ねぎ	ごはん さとう・こめあぶら・ごま
16木	さんまのみぞれに あかしそあえ こうどうふのたまごとじ(卵)		牛乳 さんまみぞれに・たまご とりにく・こうどうふ	キャベツ・きゅうり・あかしそ たまねぎ・にんじん・いんげん ほししいたけ	ごはん さとう・こめあぶら
17金	やきぎょうざ(小2中3こ) パンパンジーサラダ ちゅうかとうふじる		牛乳 ぎょうざ・ささみ・ぶたにく とうふ・わかめ	にんじん・きゅうり・もやし・ねぎ たけのこ・ほししいたけ	ごはん さとう・ごまあぶら・ごま
20月	さけのゆうあんやき きりぼしだいこんのうまに さつまじ		牛乳 さけ・ぶたにく・あぶらあげ とりにく・あかみそ	ゆずかじゅう・きりぼしだいこん にんじん・はくさい・ごぼう・ねぎ	ごはん さとう・でんぶん こめあぶら・ごまあぶら さつまいも
21火	チキンたつたあげ ミニサラダ コンチャウダー(乳)		牛乳 チキンたつたあげ・ぶたにく こなチーズ ちょうりようぎゅうにゅう	キャベツ・きゅうり・にんじん たまねぎ・とうもろこし クリームコーン・パセリ	パンサ ンダイ ス こめあぶら・さとう じゃがいも・バター こむぎこ
22水	キムタクごはん ナムル		牛乳 ぶたにく・チキンハム・とりにく	つぼづけ・はくさい・キムチづけ・ねぎ ほうれんそう・もやし・だいこん はくさい・にんじん・たまねぎ・にら	ごはん ごまあぶら・さとう・ごま トック・こめあぶら
23木	さわらのてりやき さしおこんぶあえ		牛乳 さわら・しおふきこんぶ とりにく・なまあげ・はんぺん	キャベツ・きゅうり・こんにゃく たけのこ・たまねぎ・にんじん ほししいたけ・いんげん	ごはん さとう・でんぶん
24金	ひきぎょうざ まなごまあえ ミニトマト(小2中3こ)		牛乳 とりにく・やきどうふ・かまぼこ	こんにゃく・にんじん・ねぎ はくさい・えのきたけ・まな こまつな・もやし・ミニトマト	ごはん こめあぶら・なまふ・さとう ごま
27月	全国 学校給食 週間 ごもくくしめん ちくわのいそあげ(小2中3こ) わふうツナサラダ	コーヒーぎゅう にゅうのもと	牛乳 ちくわ・あおのりこ・オイルツナ あぶらあげ・とりにく・かまぼこ	キャベツ・きゅうり・にんじん ねぎ・ほししいたけ・はくさい	きんめ ん こむぎこ・でんぶん・こめあぶら さとう・ごまあぶら コーヒーぎゅうにゅうのもと
28火	チキンピーズ ウインナーとコーンのソテー フルーツゼリーミックス		牛乳 だいず・とりにく・ウインナー	たまねぎ・にんじん・パセリ・トマトジュース とうもろこし・いんげん・キャベツ・もも パイン・かまごおりみかんゼリー	パンサ ンダイ ス さとう・こめあぶら
29水	あいちのごもくくしめん てっかみそ すまし		牛乳 あいちのごもくくしめん・だいず はんぺん・ぶたにく・あかみそ かまぼこ・とうふ・あぶらあげ	ごぼう・にんじん・しょうが こんにゃく・いんげん ほうれんそう	ごはん こめあぶら・さとう
30木	ごもくくしめん さばはちょうみそに わかめ	◎おこめのタルト (乳卵)	牛乳 とりにく・ちくわ・あぶらあげ さばはちょうみそに・とうふ ぶたにく・わかめ	ごぼう・にんじん・ほししいたけ えのきたけ・ねぎ	かファ アル まい アルファーかもちまい こめあぶら・さとう おこめのタルト
31金	みちそおでん いぐさあん		牛乳 ぶたにく・はんぺん あいちのいわしりつみれだんご あかみそ・あぶらあげ	だいこん・こんにゃく・にんじん ほうれんそう・もやし・いよかん	ごはん さといも・さとう

◎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。

☆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と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。

〈献立について〉

8日 かみまるくんの日です。よくかんで「ごぼうサラダ」を食べてください。

10日 「くそう」は、鏡開きにちなんで献立です。1月11日の鏡開きには、お正月に飾った鏡餅をぜんざいや雑煮に入れて食べる風習があります。

24～30日 学校給食週間です。24日「ひきぎり」「まなごまあえ」、27日「ごもくくしめん」、28日「フルーツゼリーミックス」のかがみりみかんゼリー、29日「あいちのごもくくしめん」、30日「さばはちょうみそに」「おこめのタルト」など長久手市産や愛知県産の食材、郷土料理がたくさん登場します。

毎月19日は「食育の日」

～おうちでごはんの日～です。

今月の
愛知の野菜

さといも・キャベツ・きゅうり
こまつな・だいこん・にんじん
ねぎ・はくさい・パセリ
ほうれんそう・ミニトマト・みかん

長久手の野菜が給食に登場します

9日 だいこん 興語 宮丸 さん

9・10日 はくさい 興語 紀元 さん

興語 宮丸 さん

24日 まな 成瀬ひろみ さん

「しっかり手洗い」で冬を元気に過ごそう!

風邪やインフルエンザ、ノロウイルスが猛威を振るう季節になりました。原因となる菌やウイルスは目に見えませんが、ドアノブや手すりなどあちこちにうつっており、それが手に付くと口や鼻から体内に入ってしまう。しっかり手を洗うことは、予防の第一歩です。

こんな時は忘れずに!

外から帰った時 食事の前 トイレの後 動物を触った後

しっかり手を洗うには...

1 手をぬらしたら、せっけんをつけて、手のひらをよくこする。

2 手の甲、指の間、指先・爪の間、親指、手首をしっかりとこすり洗います。

3 流水で十分に洗い流す。

4 清潔なハンカチやタオル、ペーパータオルで水分をよくふき取る。

令和2年

1月

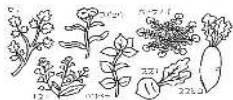
保育園給食献立表

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
4 土	家 庭 弁 当	あけましておめでとうございます			
6 月	家 庭 弁 当				
7 火	七草がゆ 厚揚げの鶏肉の煮込み	よいこ牛乳 ミニゼリー(洋なし)	米・乾燥大根葉・七草/ 厚揚げ・豚ひき肉・たまねぎ・にんじん・干しいたけ/ 鶏もも肉	七草がゆ	ホットケーキ
8 水	春雨の中華和え 白菜の中巻	よいこ牛乳	豚もも肉・春雨・たまねぎ・にんじん・ねぎ・ほうれん草/ まぐろの油漬け・白菜・にんじん・しょうが・ごま油/ 春巻き	ごはん	ミニ野菜スティック菓子
9 木	鶏肉と野菜のトマトソース コーンポタージュ	よいこ牛乳 ブルーベリージャム コールスロドレッシング	鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・えのきたけ・ピーマン・トマト/ キャベツ・にんじん・とうもろこし/ じゃがいも・ベーコン・しめじ・パセリ	スライスパン	豆乳ドーナツ
10 金	そばのうどん お米団子のぜんざい	よいこ牛乳	鶏ひき肉・たまねぎ・にんじん・いんげん/ 小松菜・にんじん・油揚げ・かつおぶし/ だまこもち・あずき	ごはん	小魚ぼんせん
11 土	一口チー	土曜日牛乳		おにぎり	
14 火	肉じゃが なめたけ	よいこ牛乳	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/ ほうれん草・白菜・なめたけ/ みかん	ごはん (各園炊飯)	動物園クッキー
15 水	豆腐の中華スープ キャベツのみそ炒め 唐揚げカレー風味	よいこ牛乳	豆腐・ハム・にんじん・白菜・ねぎ・干しいたけ/ キャベツ・たまねぎ・豚もも肉・ごま油/ 鶏もも肉・しょうが	ごはん	カルテツウエハース 発酵乳65ml
16 木	けんちん汁 ほうれん草の和えも 厚焼き玉子	よいこ牛乳	大根・にんじん・ごぼう・豆腐・干しいたけ・ねぎ/ ほうれん草・もやし・チキンハム/ 厚焼き玉子	ごはん	いちごスティックケーキ
17 金	チキンライス キャベツのスーパー わかざきフリッター	よいこ牛乳	米・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・枝豆/ ハム・キャベツ・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・パセリ/ わかざきフリッター	チキンライス	胚芽スティック
18 土	バナナ	白桃豆乳		ツナパン	
20 月	石臼の豆腐 白菜の甘酢和え	よいこ牛乳	大根・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・さけ・干しいたけ・ねぎ・しょうが/ 白菜・にんじん・しらす干し/ 豆腐ステーキ	ごはん	おからのマフィン
21 火	ハッシュドライ かぼちゃコロッケ	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・生クリーム・バター/ キャベツ・きゅうり・まぐろの油漬け・とうもろこし/ かぼちゃコロッケ	ごはん (各園炊飯)	黒糖まるぼうろ
22 水	高野豆腐のたまご 根と小松菜のサラダ さばみそ煮	よいこ牛乳	鶏もも肉・高野豆腐・たまご・にんじん・干しいたけ・ちくわ・いんげん/ 大根・小松菜・チキンハム/ さばみそ煮	ごはん	バナナ
23 木	中華コンスープ 切干大根の炒めナム 肉団子の甘酢がけ	よいこ牛乳	とうもろこし・鶏もも肉・たまねぎ・ねぎ・チンゲン菜・にんじん/ 切干大根・にんじん・焼き豚・ごま・ごま油/ 鶏肉団子・赤ピーマン・たまねぎ・枝豆	ごはん	ヨーグルト
24 金	じゃがいものみそ汁 かぶの甘酢漬 たらのきのこあんか	よいこ牛乳	じゃがいも・わかめ・ねぎ・油揚げ/ かぶ・キャベツ・レモン果汁/ たら・にんじん・しめじ・えのきたけ	ごはん	ミニミレービスケット
25 土	ミニマト	土曜日牛乳		おにぎり	
27 月	五目しめ 白菜の即席漬 ちくわの磯辺揚げ	よいこ牛乳	鶏もも肉・にんじん・油揚げ・かまぼこ・干しいたけ・ほうれん草・ねぎ/ 干切り大根漬・白菜・きゅうり・ごま/ ちくわ・青のり粉	きしめん	蒸しパン
28 火	わかめと野菜のス 鶏肉とたけのこの中 えびしゅうまい	よいこ牛乳	豚もも肉・わかめ・たまねぎ・チンゲン菜・にんじん・えのきたけ/ 鶏もも肉・たけのこ・たまねぎ・にんじん・ねぎ・干しいたけ・しょうが/ えびしゅうまい	ごはん	かみかみおやつ 3～5歳：きらず揚げ天然塩 0～2歳：野菜ウエハース
29 水	かな花の甘みそ和 さんまの南蛮漬	よいこ牛乳	豆腐・鶏むね肉・にんじん・ごぼう・油揚げ・ねぎ/ なの花・ほうれん草・にんじん・ちくわ/ さんまの南蛮漬	ごはん	長久手のお米のタルト
30 木	白菜とベーコンのミ スパゲッティサラダ チキンナゲット	よいこ牛乳	ベーコン・白菜・たまねぎ・にんじん・ほうれん草・スキムミルク・バター/ スパゲッティ・ハム・きゅうり・たまねぎ/ チキンナゲット	ロールパン	お米パフスナック
31 金	小松菜と白菜のお 豆腐ハンバーグ	よいこ牛乳	さつまいも・ごぼう・こんにゃく・鶏もも肉・白菜・ねぎ/ 小松菜・白菜・ごま/ 豆腐ハンバーグ	ごはん	カルテツおさかなサブレ

七草がゆ

無病息災を祈り、正月七日の朝に春の七種の草を入れたおかゆを食べる風習があります。給食でも1月7日に子どもたちの健康を願い、七草がゆを提供します。



春の七草

今年も安全でおいしい給食作りに努めて参ります。
どうぞよろしくお願いいたします。給食センター職員一同

季節の野菜「白菜」

白菜の旬は冬です。
霜に当たると甘みが出てぐんとおいしくなります。
生ではしゃきしゃき、煮込むととろとろにやわらかく食べられます。
スープに入れたりお鍋でも大活躍、お漬物もおいしいですね。ビタミンC、ビタミンK、食物繊維が豊富です。
おいしい季節にたくさん食べましょう。

今月の給食では、8日白菜の中華和え、14日なめたけ和え、15日豆腐の中華スープ、20日白菜の甘酢和え、27日白菜の即席漬、30日白菜とベーコンのミルクスープ、31日小松菜と白菜のおひたしで、白菜を提供します。



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・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										
			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の確認をカゴごとにチェック表でチェックする。 (2) パ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]