

令和2年

3月

15回

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	小学校 ごもくごはんとりにくのりんごソースかけ よし の じ	ミニぶどうゼリー(2こ)	牛乳 とりにく・ちくわ・あぶらあげ ぶたにく・とうふ・かまぼこ	ごぼう・にんじん・ほししいたけ・りんご たまねぎ・しょうが・にんにく・レモンかじゅう だいこん・ねぎ・ミニぶどうゼリー	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 でんぶん
中学校	とりにくのりんごソースかけ きゅうりのあかしそあえ よし の じ	クラスようぐろごま ◎とうにゅう プリンタルト	牛乳 とりにく・ぶたにく・とうふ うめかまぼこ	りんご・たまねぎ・しょうが にんにく・レモンかじゅう・きゅうり あかしそこ・にんじん・だいこん・ねぎ	せき はん くろごま・さとう・でんぶん とうにゅうプリンタルト
3火	やレきそ バーいりつくね(2こ) やし の ナムル		牛乳 ぶたにく・いか・ちくわ あおのりこ・レバーいりつくね ささみ	にんじん・キャベツ・べにしょうが もやし・チンゲンサイ	パロ コ ン (乳) た やきそば・さとう ごまあぶら
4水	あじのなんばんづけ にはり はりつけ		牛乳 あじ・ぶたにく	にんじん・たまねぎ・きゅうり せんざりだいこんづけ・こんにゃく えだまめ	ご はん こめあぶら・さとう・ごま じゃがいも
5木	ぶたにくとなまあげのしょうがに えさ まあじ		牛乳 ぶたにく・なまあげ・とりにく あかみそ	しょうが・たまねぎ・にんじん ほししいたけ・いんげん・キャベツ もやし・だいこん・ごぼう・ねぎ	ご はん さとう・でんぶん・ごま さつまいも
6金	カレーライス(乳) ペーコンサラダ ミニトマト(小2こ・中3こ)	クラスようアー モンド	牛乳 ぶたにく・こなチーズ・ペーコン	にんじん・たまねぎ・トマト・パナナ りんご・キャベツ・きゅうり とうもろこし・ミニトマト	ご はん じゃがいも・こめあぶら・こむぎこ バター・オリーブあぶら さとう・アーモンド
9月	 あいちのやさしいはるまき きりぼしだいこんのいためナムル ちゅうかとうふじる		牛乳 やきぶた・ぶたにく・とうふ わかめ	あいちのやさしいはるまき きりぼしだいこん・にら・にんじん ねぎ・たけのこ・もやし・ほししいたけ	ご はん こめあぶら・ごま ごまあぶら・さとう
10火	カレーピラフ あじフリッター(小2こ・中3こ) やさいたっぷりスープ	◎ヨーグルト(乳)	牛乳 ぶたひきにく・あじフリッター ペーコン・ヨーグルト	とうもろこし・たまねぎ・にんじん マッシュルーム・はくさい・セロリー パセリ	かファ アル まい こめあぶら・じゃがいも
11水	いわしのうめ あわせみそしる		牛乳 いわしうめに・とりにく はんぺん・とうふ・わかめ あぶらあげ・あかみそ・しろみそ	れんこん・ごぼう・こんにゃく にんじん・ほししいたけ・ねぎ はくさい・だいこん	ご はん さとう・こめあぶら
12木	ごもくあん ごぼういりつくね(2こ) キャベツとツナのあえもの		牛乳 ぶたにく・ごぼういりつくね オイルツナ	にんじん・もやし・はくさい ほししいたけ・ねぎ・キャベツ きゅうり・レモンかじゅう	め ソ フ でんぶん・こめあぶら ざとう
13金	あおのりりたまごやき(卵) つかみそ すとうもろこしのうすくずじる		牛乳 いそかたまごやき・だいず はんぺん・ぶたにく・あかみそ とうふ・くきわかめ・とりにく	ごぼう・にんじん・しょうが あかしそ・いんげん・ねぎ とうもろこし	ご はん こめあぶら・さとう でんぶん
16月	さばのしおや きゅうりとわかめのすのもの ぶた		牛乳 さば・わかめ・ぶたにく・とうふ あぶらあげ・あかみそ	きゅうり・にんじん・だいこん ねぎ・ごぼう	ご はん さとう
17火	ちゅうか ふうあ れん		牛乳 ぶたにく・むきえび・いか ロースハム	しょうが・たけのこ・にんじん グリーンピース・はくさい・たまねぎ ほししいたけ・キャベツ・きゅうり・オレンジ	ご はん ごまあぶら・でんぶん・ごま こめあぶら・さとう
18水	小学校 イカフライのレモンソースかけ きゅうりのあかしそあえ きゅうり の じ	クラスようぐろごま ◎とうにゅう プリンタルト	牛乳 いかフライ・とりにく・とうふ うめかまぼこ	レモンかじゅう・きゅうり あかしそ・にんじん・えのきたけ ねぎ	せき はん くろごま・こめあぶら さとう とうにゅうプリンタルト
中学校	ごもくごはんとりにくのりんごソースかけ きゅうりのあかしそあえ きゅうり の じ	ミニぶどうゼリー(2こ)	牛乳 とりにく・ちくわ・あぶらあげ いかフライ・とうふ・かまぼこ	ごぼう・にんじん・ほししいたけ レモンかじゅう・えのきたけ・ねぎ ミニぶどうゼリー	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
19木	とりのさめ らあ ンタラ ンサ ン		牛乳 とりにく・ロースハム	しょうが・にんにく・キャベツ きゅうり・もやし・ねぎ・はくさい にんじん	ご はん でんぶん・こむぎこ こめあぶら・はるさめ・さとう ごまあぶら・ワナタン
23月	みし おそ んか んぶ ごあ え		牛乳 とんかつ・あかみそ しおふきこんぶ・とりにく	キャベツ・きゅうり・ねぎ はくさい・にんじん・ほししいたけ	ご はん こめあぶら・さとう・ごま じゃがボール

◎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 中学の卒業をお祝いし、中学のみ「せきはん」と「きゅうりのあかしそあえ」「とうにゅうプリンタルト」が出ます。せきはんには、お好みで黒ごまをかけて食べましょう。
- 6日 「ペーコンサラダ」に、クラス用アーモンドがつきます。別添えになっていますので、クラスでアーモンドをまぜてから配膳してください。
- 9日 かみまるくんの日です。「きりぼしだいこんのいためナムル」をよくかんで食べましょう。
- 18日 小学の卒業をお祝いし、小学のみ「せきはん」と「きゅうりのあかしそあえ」「とうにゅうプリンタルト」がつきます。せきはんには、お好みで黒ごまをかけて食べましょう。

毎月19日は「食育の日」
～おうちでごはんの日～です。

今月の
愛知の野菜キャベツ・きゅうり・チンゲンサイ・にんじん・ねぎ
はくさい・パセリ・ミニトマト

長久手の野菜が給食に登場します

5日 キャベツ 小倉 圭子 さん 10日 はくさい 小倉 圭子 さん

お知らせ

令和2年4月から牛乳の容器が、ビンから紙パックになります。
1本200mlで変更ありません。

☆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のせています。ご家庭で活用してください。

古紙を含んだ再生紙を使用しています。白色度70%前後。

今年度も残すところ、あとひと月になりました。
残りの日々を大切に、お友達や先生方と楽しい給食
時間を過ごしてほしいと思います。

さて、3月は卒業や進級に向けて1年のまとめを
する時期です。この1年間の食生活を振り返るとと
もに、自分自身の健康についても考えてみましょう。

1年間を振り返ってみましょう。
できていたら、() に○を書きましょう。

() () () () ()

食事の前に 食事のマナー 苦手な食べ物 朝ごはんを おやつ時間
必ず手を を守ることが にも挑戦できた。 毎日食べた。 と量を決めて
洗った。 できた。 食べた。



令和2年

3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	コンビーフのクリーム煮	よいこ牛乳	米・ベーコン・とうもろこし・たまねぎ・にんじん／ キャベツ・たまねぎ・にんじん・鶏もも肉・パセリ・スキムミルク・粉チーズ・バター／ いんげん・にんじん・ウインナー	コーンピラフ	畑のクラッカー
3火	いちじく・桃・かぼち・すまし汁	よいこ牛乳 さきみのり	干しいたけ・かんぴょう・にんじん・れんこん・きゅうり・錦糸たまご／ 鶏むね肉・えのきたけ・大根・にんじん・ほうれん草・かまぼこ・ねぎ／ いちごゼリー・みかん・黄桃・パイ	ごはん	ひな菓子
4水	マダイ根サラダ	よいこ牛乳	豆腐・豚ひき肉・ねぎ・にら／ 大根・きゅうり・まぐろ油漬／ さつまいも	ごはん	豆乳ドーナツ
5木	チボレ・サッポロ・マヨネーズ	よいこ牛乳 マヨネーズ	大豆・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・パセリ／ じゃがいも・ハム・きゅうり・にんじん／ あじフライ	ロールパン	なかよしせんべい
6金	けいり・ちの和え汁物	よいこ牛乳	大根・にんじん・ごぼう・豆腐・干しいたけ・ねぎ／ ひじき・にんじん・きゅうり／ 鶏もも肉	ごはん	りんごのジュレデザート
7土	型抜き・ミート・ステーキ	土曜日牛乳		おにぎり	
9月	の即席漬（手巻きの具）	よいこ牛乳 手巻きのり	じゃがいも・にんじん・ちくわ・こんにゃく・ごぼう・干しいたけ・ねぎ／ 千切り大根漬・大根・きゅうり・ごま／ えびフリッター	ごはん	スティックパン
10火	海鮮中華スープ	よいこ牛乳	鶏むね肉・はくさい・にんじん・たまねぎ・ねぎ・干しいたけ・あさり・いか／ 豚もも肉・しょうが・ごま油・ごま・ほうれん草・にんじん・もやし	ごはん (各園炊飯)	蒸しパン
11水	キャベツと厚揚げの味噌汁	よいこ牛乳	キャベツ・生揚げ・えのきたけ／ 大豆・鶏もも肉・にんじん・ごぼう・干しいたけ・こんにゃく・昆布／ さんまのみぞれ煮	ごはん	バナナ
12木	ミートソーサタ	よいこ牛乳	合いびき肉・たまねぎ・ピーマン・にんじん／ はくさい・きゅうり・にんじん／ じゃがいも・ベーコン・たまねぎ・パセリ	ソフト麺	みかんゼリー
13金	豚キャベツのおかず	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／ キャベツ・にんじん・油揚げ・かつおぶし／ さわら・大根・ねぎ	ごはん	動物園クッキー
14土	一口ミート	白桃豆乳		ハムロールパン	
16月	春雨・キャベツ・中華和え	よいこ牛乳 ミニゼリー(洋なし)	豚もも肉・春雨・たまねぎ・はくさい・にんじん・ねぎ／ キャベツ・まぐろ油漬・にんじん・にら／ ぎょうざ	ごはん	全粒粉クラッカー
17火	カレーライス	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・豚もも肉・スキムミルク・トマト・サナリ・りんご・粉チーズ・バター／ にんじん・とうもろこし・いんげん／ サーモンフライ	ごはん (各園炊飯)	カルテツスティック菓子
18水	きしめん・豆腐・汁	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・干しいたけ／ 豆腐・豚ひき肉・たまねぎ・にんじん・いんげん／ ごぼう入りつくね	ごはん	かみかみおやつ 3～5歳児：きらず揚げ天然塩 0～2歳児：赤ちゃんせんべい
19木	大豆・根菜・サラダ	よいこ牛乳 ブルーベリージャム	大根・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・パセリ／ 大豆・まぐろ油漬・キャベツ・きゅうり・枝豆／ オムレツ	スライスパン	ミニミレービスケット
21土	ソーセージ	土曜日牛乳		おにぎり	
23月	すいませい・しどろけ	よいこ牛乳	豆腐・にんじん・えのきたけ・ほうれん草・干しいたけ・かまぼこ／ 鶏もも肉・にんじん・はんぺん・いんげん・干しいたけ・ごぼう／ さつまいも・コロッケ	赤飯	お祝いデザート
24火	ミート・ソーサタ	よいこ牛乳	豚ひき肉・たまねぎ・にんじん・キャベツ・じゃがいも・セロリ・マカロニ・トマト／ ベーコン・きゅうり・キャベツ・チーズ・ポテトチップス／ 鶏もも肉・たまねぎ	くろロールパン	野菜ぼうろ
25水	ひじき・ごはん	よいこ牛乳	米・ひじき・にんじん・こんにゃく・しめじ・鶏むね肉／ 大根・油揚げ・わかめ・ねぎ／ れんこん・ハンバーグ	ひじきごはん	胚芽スティック 発酵乳65ml
26木	委託・弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	あじフライ／ミートスパゲッティ／ 小松菜とキャベツ和え／みかんゼリー	ごはん	ベジタブルせんべい
27金	委託・弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	根菜入り鶏つくね／じゃが芋煮／ 大根サラダ／パインシロップ煮	ごはん	バームクーヘン
28土	型抜き・ミート・ステーキ	土曜日牛乳		おにぎり	
30月	委託・弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	南瓜挽肉フライ／ペンネミートソース／ ツナともやし和え／黄桃シロップ煮	ごはん	カルテツおさかなサブレ
31火	委託・弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	ハンバーグ／大根煮／ ポテトサラダ／パインシロップ煮	ごはん	ヨーグルト

ひなまつり

3月3日のひなまつりには、
ひな人形に桃の花、ひしもち、
あらねなどを供え、ちらし寿司や
はまぐりのお吸い物を食べてお祝します。
ひしもちに使われる三色は、上から赤が
桃の花、白は雪、緑は新芽、と春の始まり
をあらわしています。

3月3日にはちらし寿司・桃型かまぼ
このすまし汁・いちごゼリー和えと、おやつ
にひな菓子（米ボン菓子）を提供します。

青組さん ご卒業おめでとうございます

保育園のみんなで食べた給食は、色々な思い出につな
がっていることでしょう。小学生になっても、給食をせっ
かり食べて元気に成長されることを願っています。
3月の献立は、青組さんのリクエストに応えて人気メ
ニューを多く取り入れました。保育園での最後の給食、
楽しい時間を過ごしてくれたらうれしいです。

◆ リクエストメニュー ◆

2日鶏肉とキャベツのクリーム煮、3日いちごゼリー和え、
4日マーボー豆腐・大学芋、5日チキンピュウ・
ポテトサラダ・あじフリッター、6日けんちん汁、
からあげ、12日ベーコンポテト、13日豚汁、
16日春雨スープ・ぎょうざ、17日カレーライス、
18日きしめん汁、23日さつまいもコロッケ、
24日ミニストローネ・アメリカンサラダ

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。
参考にして下さい。

* 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

[illegible]

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。	容器のバリ、ビニールの混入 0件	4 容器のバリ、ビニールの混入防止	ステンレス製のザルを購入した。													
				(1) 触手、目視による使用前後の器具確認(毎日)		実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施		
				(2) 年3回、ザル等調理器具のメンテナンスの実施														
				(3) 手袋の使用方法的確立 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	10月に発生した異物混入を防ぐ方策として、実施項目を追加した。													
			衛生害虫の混入 0件	5 衛生害虫の混入防止														
				(1) 野菜などに害虫を発見した場合、4回以上洗浄する。		実施	実施	実施	実施	実施								
				(2) 定期的に業者による衛生害虫防除等を実施する。														
				1 衛生害虫防除施工年3回 2 衛生害虫生息調査及び点検1の実施日を除く毎月 3 外周害虫防除施工年1回 4 ねずみ生息調査及び点検施工 毎月		4月25日 左記2、4 実施	5月24日 左記1、2、 3、4実施	6月19日 左記2、4 実施	7月30日 左記2、4 実施	8月30日 左記1、2、 4実施	9月20日 左記2、4 実施	10月16日 左記2、4 実施	11月29日 左記1、2、 4実施	12月25日 左記2、4 実施	1月23日 左記2、4 実施			

令和元年度給食センター事業進捗状況管理表

[illegible]