保育園給食献立表



長久手市立長久手給食センター

-					支久手給食センター
曜日	献 立 名	牛乳・ジャム その他	→ 材料名		おやつ
1 土	ミ ニ ト マ ト 型 抜 き チ ー ズ	土曜日牛乳	9 % 9 9 % 9 9 % 9	おにぎり	
3 月	け ん ち ん 汁 ちくわのごま和え いわしのみそ煮	よいこ牛乳	大根・にんじん・豆腐・干ししいたけ・ねぎ/ ちくわ・キャベッ・きゅうり・にんじん・ほうれん草・ごま/ いわしのみそ煮	ごはん	みかんゼリー
4 火	ド ラ イ カ レ ー ツ	よいこ牛乳	豚肉・にんじん・たまねぎ/ キャベツ・きゅうり・にんじん・まぐろ油漬け/ フレンチポテト	ごはん(各園炊飯)	ももシロップ漬け
5 水	夏 野 菜 の 豚 汁 千 草 和 え 鶏 肉 の お ろ し が け	よいこ牛乳	トマト・豚肉・じゃがいも・たまねぎ・なす・にんじん・しょうが/ほうれん草・にんじん・キャベツ・油揚げ/鶏肉・大根	ごはん	お米のタルト
6 木	パ ン プ キ ン ス ー プ サ ワ ー キ ャ ベ ツ わ か さ ぎ フ リ ッ タ ー	よいこ牛乳	かぼちゃ・たまねぎ・パセリ・スキムミルク・バター/ キャベツ・きゅうり・にんじん・ハム・レモン果汁/ わかさぎフリッター	ミルクロールパン	2~5歳児:わらびもち 0~1歳児:むらさきいもせんべい
7 金	中 華 お こ わ に ら た ま ス ー プ か れ い の 甘 酢 だ れ	よいこ牛乳 ミニゼリー(りんご)	米・もち米・豚肉・えび・干ししいたけ・にんじん・枝豆/ たまご・にら・鶏肉・もやし・しめじ/ かれい・ねぎ	中華おこわ	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:かぼちゃボーロ
8 土	オ レ ン ジ ソ - セ - ジ	土曜日牛乳	MONS & MONS & MO	おにぎり	
			11(火)~15(土)は家庭弁当になります		
17 月	じゃ こ ご は ん き し め ん 汁 豆 腐 ハ ン バ ー グ	よいこ牛乳	*・しらす干し・にんじん・油揚げ/ きしめん・鶏肉・かまぼ・・にんじん・ほうれん草・ねぎ・干ししいたけ/ 豆腐ハンバーグ・たまねぎ	じゃこごはん	オレンジジュース125ml 畑のクラッカー
18 火	豚 井 み そ 汁 即 席 漬 け	よいこ牛乳	豚肉・にんじん・こんにゃく・たまねぎ・しょうが/ にんじん・ごぼう・わかめ・ねぎ・油揚げ・豆腐/ 千切り大根漬・きゅうり・キャベツ・ごま	ごはん (各園炊飯)	黒糖蒸しパン
19 水	海 鮮 ス ー プ 春 雨 の 炒 め も の フ ー ョ ー ハ イ	よいこ牛乳	えび・いか・にんじん・干ししいたけ・はくさい・ねぎ/ 春雨・豚肉・たまねぎ・赤ピーマン・チンゲン菜・干ししいたけ・ごま油/ フーヨーハイ	ごはん	手作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
20 木	キャベツのクリームスープ インゲンソテー 鶏肉のマーマレードソースがけ	よいこ牛乳	キャベツ・じゃがいも・ウィンナー・にんじん・マッシュルーム・スキムミルク/インゲン・にんじん・とうもろこし/鶏肉・たまねぎ	くろロールパン	ミレービスケット
21 金	つ み れ 汁 かぼちゃのそぼろ煮 あ じ フ リ ッ タ ー	よいこ牛乳	はくさい・にんじん・大根・干ししいたけ・いわしボール・ねぎ・しょうが/ かぽちゃ・豚肉/ あじフリッター	ごはん	一口しょうゆせんべい
22 ±	ミ ニ ト マ ト ソ ー セ ー ジ	白桃豆乳		エッグパン	
24 月	花 ふ の お す ま し 五 目 金 平 さ け の 照 り か け	よいこ牛乳 大根葉ふりかけ	花ふ・豆腐・えのきたけ・にんじん・みつば・干ししいたけ/ こんにゃく・ごぼう・ピーマン・にんじん・インゲン・豚肉・ごま・ごま油/ さけ	ごはん	豆乳アイスクリーム
25 火	夏野菜のチキンカレー ご ぼ う サ ラ ダ 巨 峰	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・がはちゃ・鶏肉・ズッキーニ・パター・スキムミルク・トマト・パナナ・りんご・粉チーズ/ ごぼう・にん じん・大根・きゅうり・とうもろこし・まぐろ油漬け/ 巨峰	ごはん(各園炊飯)	野菜&果物ジュース カルテツおさかなサブレ
26 水	わ か め ス ー プ なすとピーマンのみそ炒め 豆 腐 団 子	よいこ牛乳 一口チーズ	わかめ・豆腐・もやし・にんじん・えのきたけ・ねぎ・ごま・ごま油/なす・ピーマン・赤ピーマン・豚肉/ 豆腐団子	ごはん	みかんクレープ
27 木	ト マ ト ス ー プ コ ー ン サ ラ ダ え び か つ	よいこ牛乳 いちごジャム コーンドレッシング	じゃがいも・たまねぎ・にんじん・ベーコン・パセリ・トマト/ とうもろこし・キャベツ・きゅうり・にんじん/ えびかつ	スライスパン	お米パフスナック
28 金	白 み そ 汁 ひ や む ぎ サ ラ ダ 赤 魚 白 しょう ゆ 焼 き	よいこ牛乳	油揚げ・大根・にんじん・わかめ・ねぎ/ ひやむぎ・きゅうり・にんじん・ハム/ 赤魚白しょうゆ焼き	ごはん	おからのマフィン
29 ±	型 抜 き チ ー ズ ミ ニ ト マ ト	土曜日牛乳		おにぎり	
31 月	冬 瓜 と え び 団 子 汁 大 豆 サ ラ ダ す き や き コ ロ ッ ケ	よいこ牛乳	冬瓜•にんじん•ほうれん草•干ししいたけ•えび団子/ 大豆•ベーコン•キャベツ•みつば•にんじん/ すきやきコロッケ	ごはん	フローズンヨーグルト

夏野菜の働きを知り、たくさん食べよう

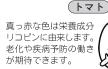


カロテンが豊富で、 粘膜を丈夫にして 目や皮膚などを健 康に保ち、抵抗力 をつけます。

なすをかん 7 0 紫色の皮には、抗酸化物質 ナスニンの色素が含まれ、 がんや生活習慣病予防が期 待できます。

(きゅうり)

しゃきしゃきした歯ご たえで食欲を増進させ、 水分やカリウムが豊富。 体を冷やし、また利尿 作用もあります。





ピーマン) 独特の香りと苦みがあ り、ビタミンCが豊 富。疲労回復や整腸作 用もあります。

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・ 袖など

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。

令和2年度給食センター事業進捗状況管理表

	華														
_															
		3月		р ө											
		2月		77. 6											
		1月		D 0											
		12月													
		11月		5 \$											
٠	<u> </u>	10月		P @											
	年間スケジュール	9月	4.0	9 6 6											
\	फ 	8月	e <u>o</u> o	p e											
	ŀ	7月	ルー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	p e											
	-	6月	が サイン リー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	9 9 0											
<u>}</u>	ŀ	5月	### ### #############################	Ф Ф											
•	-	4月	# # # # # # # # # # # # # # # # # # #	p e											
` -	mi	,	題には、智利を関うできます。 は、	p e											
\\ I \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\	准排光池 結审	715 000	(人) (海) (海) (海) (海) (海) (海) (海) (海) (海) (海												
{	非		4月7日(火)保育園調 全美施。 泰託調理員衛生講習会 表記調理員衛生講習会 大3月23日(月)実施済。												
			・ 理会 「												
-	电极阻回	I K	同性指導・衛生管理研修の 同(全体)、毎月1回(衛生 事生管理事項の確認(講 東地) 日々の体調管理と報告 日々の体調管理と報告 間理着、マスクの着用方 トイレでの手順 調理時順守事項の確認 請事項 開連時間のな者、変更点及 高事項 機器の取扱手順 器具の洗浄手順と複数確 機器の取扱手順 器具の洗浄手順と複数確 な調を力量に下エック表 エックする。 (冷一等の色み紙が混入しな 減数名で作業し、剥がした包 に破れがないがも確認する。 に吸れがないがも確認する。 に吸れがないがも確認する。 にしてチェック表 11度が出 高理量が相互に服装確認す 11度が相互に服装確認す 11度が相互に服装確認す 11度が相互に限等を 11度が自立により服装確認を概 計算をの毛等しまする。 11度とにチェック表を用いて 11度とにチェック表を用いて 11度とにチェック表を用いて 11度とにチェック表を用いて 11度とに手がする。 11度が有面に限表確認す 11度が有面に限等確認する。 11度が有面に限等を概する。 11度が有面に限等を概する。 11度が出力にままする。 11度が有面に対する。 11度が有面に対する。 11度が有面に対する。 11度が有面に対する。 11度が有面に対象を概定を概述。 11度が有面に対象を概定を概述を概述を概述がないがも確認する。 11度が有面に対象を概する。 11度が有点がもでがはがはがはながないがも確認する。 11度が有点が相互に対象を概ずる。 11度が相互に対象を概ずる。 11度がは、11度がする。 11度が対象をでは、11度がする。 11度が対象がはでは、11度がする。 11度が対象がは、11度がする。 11度が対象がはである。 11度が対象がはである。 11度が対象がは、11度が対象を概ずる。 11度が対象が対象が対象を概ずる。 11度が対象が対象が対象を概ずる。 11度が対象が対象を概ずる。 11度が対象が対象を概ずる。 11度が対象が対象を概ずる。 11度が対象が対象が対象を概ずる。 11度が対象が対象が対象を概ずる。 11度が対象が対象が対象を概ずる。 11度が対象が対象が対象が対象を概ずる。 11度が対象が対象を概ずる。 11度が対象が対象が対象が対象が対象を概ずる。 11度が対象が対象が対象が対象が対象が対象が対象が対象が対象が対象が対象が対象が対象が												
	H H	ζ	1 調理指導・衛生管理研修の 実施 株3回(全体)、毎月1回(衛生 (1) 衛生管理事項の確認(講 養と実地) 大日々の体調管理と報告 イ 調理者、マスクの着用方 ウ ロ頭説明) マ ロ神類の反省、変更点及 イ 野菜洗浄の手順 エ 器具の洗浄手順と模数確 1 器具の洗浄手順と模数確 1 器具の洗浄手順と表数で作業に製成した 2 金属片の混入防止 マ 本調本及時の行動 イ 家族の体調不調時の取扱 2 金属片の混入防止 (2) バター等の使用前後 の確認を力ゴごとにチェック表 でチェックする。 (3) ノロウイルス等注意事項確 22 金属片の混入防止 マ 本調本及時の行動 イ 家族の体調不調時の取扱 「												
			性 せい せい せい は												
	即	<u>ś</u> I													
			金 												
	計	SJ Ka	令緒が物のだと 和度退役のだと では、 では、 では、 でも、 でも、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では												
-	N														
	車業名	{ }	異物混入のリスクの低減												
		-													

令和2年度給食センター事業進捗状況管理表

14	ft.											
	扁											
	3月							-				
	2月							-				
	1月							-				
	12月							<u>-</u> -				
	11月							<u>-</u> -				
年間スケジュール	10月							-				
年間スケ	9月							-				
	8月							-				
	7月				-			-				
	6月							- -				
	5月					↑給食中止 により実施せ ず		↑ ************************************				
	4月					# <u>`</u> U		<u>- Uto</u>				
E +*	张											
1. 非 # #	運步状況 結米								5月14日(木)実施	6月16日(火)実施	5月14日(木)実施	6月16日(火)実施
実施項目		4 容器のバリ、ビニールの混 入防止	(1) 触手、目視による使用前後 の器具確認(毎日)	(2) 週1回、ザル等調理器具の メンテナンスの実施	(3) 包工使用時の手線を次の通り取り 数方(7) ファイズル・キャン・手線を使用する。 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態度する。	衛生害虫の混入防止	(1) 通常3回の洗浄だが、野菜などに害虫を発見した場合、4 回以上洗浄する。	(2) 定期的に業者による衛生 害虫防除等を実施する。	衛生害虫駆除施工 年3回	小点		4 ねずみ生息調査及び点検 6 施工 毎月
<u> </u>		容器のバリ、ビニー 4 容 ルの混入 0件 入防	(1) W (1)			(衛生害虫の混入 O 2 衛件	() ji など! 回以.	(2) 万		6 2 後	<u>の</u>	4 4 と A 日 用
HO BE	超光	令 発力 記憶 記憶 記憶 記憶 記憶 記憶 記憶 日子 多人 中央 日本 日本 日本 日本 日本 子 八十 本 日本 日子 一十 年 第 年 日 日 1 日 1 日 1 日 1 日 1 日 1 日 1 日 1 日 1										
中帯な	事 子 子			8 9 1	異物混人のリスクの低減スクの低減							
					-							

令和2年度給食センター事業進捗状況管理表

備考																	
_																	
	3月																
	月																
	2																
	1月																
	12月																
	月																
	11																
1,-1	10月																
年間スケジュール		_											-				
丰間ス	9月																
44	月																
	8 €																
	7月				-						-						
															/mX 1/ ±.		
	6月														総食 中止によ り実施せ ず↓		
	_						24 14 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24			- III							
	5月						↑給 食中止に より実施 せず			↑給食中止 により実施せ ず					2 2 2 4 4 4 4		
	4月				-					チューチ	_				↑給食中止 により実施せず		
												· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					
	ıν	機結アレルギー対応食面数13 石実施 新規アレルギー対応食面談実 施1名面談し対応食提供の予 定。									きずった。	校へコニーを貼りにきるようチェックを行った。				ΉÄ	
+	· 布5	は (数) (数) (数) (数) (数)									保護	なった。				施予.	
	進抄状况 結果	マーギーグング イング									に、	 を 紹介				29日から実施予定	
*	庫	でで と と と と と と と に に に に に に に に に に に に									₩,					29日	
		維名 施定 綜実新。。									щ _. ‡	<u> </u>				7月	
					R			R€								(C. & &	
	ш	Rie .			調理工程の事前確認	监告		(3) 調理時に2人で確認			4 × 2	R4	個人確認表の作成			炎養士	
1	美施項目	25 華	献立確定時		程の事	工程表の確定時		(52√			の作児	の確認	認表の			担当当方問	1148
l f	₩.	間の確対の対	默 立 確		運工	T 程表		調理時	鱼		鳍青報	社 年 年 月	引人確	毎月		アギー 	年1回訪問する
		 調理の確認 (1) 食材の成分確認 			(2)			(3)	•••		2 配膳情報の作成	(1) 注文表の確認 毎月	(2)			アレルギー担当栄養士による 7月 各小中学校訪問	年1
		- 5									N					4/1-	
	11K								04	0件							
"	日標																
									誤調理	誤配膳							
									聖	#IL							
H	米 殖								買調	力 十							
"	ıíd	誤調を調理、誤配・以上、															
										<u></u>							
1 4	事業名								レギーの調理	の 数							
#	лlt	と と と の の の の で を を を を が と の に の が と の に が と り に り に り に り に り に り に り に り に り に り															
										V							