

学校給食献立表

日・曜	献立名	主な材料とその働き					
		主に体をつくるものになるもの		主に体の調子を整えるものになるもの		主にエネルギーのもとになるもの	
		1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 油脂・種実
1木	ごはん 牛乳 さといもコロケ ちくさあえ だんごじる ◎つきみゼリー	あぶらあげ とりにく、なまあげ	牛乳	ほうれんそう にんじん にんじん	もやし キャベツ ねぎ ほししいたけ	ごはん さといもコロケ さとう ジャガボール さといも つきみゼリー	ごめあぶら ごめあぶら
2金	ごはん 牛乳 しゅうまい(小2こ・中3こ) きりほしだいごんのちゅうかいため ちゅうかコンスープ	しゅうまい やきおた ローズハム	牛乳	にら にんじん にんじん	きりほしだいごん たまねぎ とうもろこし ねぎ ほししいたけ	ごはん さとう	ごま、ごめあぶら ごめあぶら
5月	ごはん 牛乳 かんどうに さばのきんかみやき こまあえ	ぶたにく、たまげん、スナールかんもどき さばきんかみやき	牛乳 ごんぶ	にんじん	ごんにゃく、だいごん	ごはん さとう	ごま
6火	ごはん 牛乳 けんちんしのたのきのこあんかけ こまつなのおひたし ぶたじる	けんちんしのたのき ぶたにく、とうふ あぶらあげ あかみそ	牛乳	ごまつな にんじん にんじん	えのきたけ しめじ ほししいたけ キャベツ もやし だいごん ねぎ ぎょう	ごはん さとう でんぶん さとう	
7水	ごはん 牛乳 てっかみそ えびカツ きゅうりとわかめのすのもの ちゅうかめん 牛乳 ちゃんぽんめん ナムル ショウロンポウ(小1こ・中2こ) あじつきかんそうどうふ	だいちほんべん、ぶたにく、あかみそ えびカツ	牛乳	にんじん いんげん	ぎょう しょうが ごんにゃく	ごはん さとう	ごめあぶら ごめあぶら
8木	かみまるくん ごはん 牛乳 こうやどうふのたまごじ(卵) そうだかつおのおかかにか あかしそあえ	たまご、とりにく、こうやどうふ そうだかつおのおかかにか	牛乳	にんじん いんげん	たまねぎ ほししいたけ	ごはん さとう	ごめあぶら ごめあぶら、ごま
9金	ごはん 牛乳 しるごまつくね(小2こ・中3こ) いそかあえ さつまじる	レバー、いりしるごまつくね とりにく、あかみそ	牛乳	さきみりのり にんじん	ほうれんそう にんじん	ごはん	
13火	クロスロールパン(乳) 牛乳 パンキンポタージュ(乳) えだまめとコーンのサラダ オレンジ	ベーコン チキンハム	牛乳 牛乳	かぼちゃ、にんじん、パセリ	たまねぎ とうもろこし えだまめ オレンジ	クロスロールパン こむぎこ	バター ごめあぶら
14水	ごはん 牛乳 いかフリッター(小2こ・中3こ) しおこんぶあえ きしめんじる	ぶたにく、あぶらあげ	牛乳	しおぶきこんぶ	キャベツ きゅうり ねぎ	ごはん	ごま
15木	ごはん 牛乳 ●クラスようだいごんぼふりかけ かつおフライ だいごんサラダ ぶたまじる	かつおフライ オイルツナ とうふ	牛乳	だいごんぼふりかけ	レモンかじゅう、だいごん、きゅうり えのきたけ、たまねぎ	ごはん さとう	ごめあぶら ごめあぶら
16金	くりおこわ 牛乳 とりにくのてりやき いしかりじる	とりにく、あぶらあげ とりにく	牛乳	みつば、にんじん にんじん	ほししいたけ、さんさい だいごん、たまねぎ、ねぎ、しめじ	ごはん さとう	ごめあぶら、くり
19月	ごはん 牛乳 ハンバーグのトマトソースかけ うめおかあえ しるみそのごじる	ハンバーグ とりにく、かつおぶし だいちほんべん、あぶらあげ、ぶたにく、しらみそ	牛乳	にんじん	たまねぎ キャベツ、きゅうり、ねぎ、うめ ねぎ、だいごん、ごんにゃく	ごはん さとう さとう さといも	ごめあぶら
20火	ごはん 牛乳 なっとう いかとさといものものに さわにわん	なっとう いか、ほんべん ぶたにく、とうふ、ゆば	牛乳	にんじん、いんげん みつば、にんじん	ごんにゃく ねぎ、えのきたけ	ごはん さとう	ごめあぶら、ごま
21水	ごはん 牛乳 カレーライス(乳) ひじきサラダ ●クラスようごまドレッシング ミニトマト(小2こ・中3こ)	ぶたにく オイルツナ	牛乳 牛乳	ごなチーズ にんじん、トマト ひじき にんじん	たまねぎ、パナナ、りんご キャベツ、きゅうり、とうもろこし	ごはん じゃがいも、こむぎこ	ごめあぶら、バター
22木	ごはん 牛乳 さんまのかばやき ごぼうのいりに あきのふきませじる	さんまごなつき とりにく、ほんべん かまぼこ、あぶらあげ、あかみそ	牛乳	にんじん、いんげん にんじん	ごぼう、ごんにゃく だいごん、えのきたけ、しめじ、えだまめ	ごはん さとう さとう	ごめあぶら ごめあぶら、ごま
23金	ごはん 牛乳 ソフトめん にくみそかけ キャベツとツナのあえもの りんご	ぶたにく、あかみそ オイルツナ	牛乳	にんじん	たまねぎ、ねぎ、ほししいたけ キャベツ、きゅうり、レモンかじゅう りんご	ソフトめん さとう、でんぶん さとう	ごめあぶら
26月	ごはん 牛乳 なまあげのちゅうかいため やききょうざ(小2こ・中3こ) パンパンジーサラダ	ぶたにく、なまあげ、えび、いか きょうざ さきみ	牛乳	にんじん	しょうが、グリーンピース、ほししいたけ、たまねぎ、ほししいたけ	ごはん でんぶん	ごめあぶら
27火	サンドイッチロールパン(乳) 牛乳 カレーサンド ツナオムレツ(卵) ポテトスープ	ぶたにく ツナオムレツ	牛乳	にんじん	たまねぎ、グリーンピース	サンドイッチロールパン パンこ	ごめあぶら、ごま
28水	ごもくごはん 牛乳 さげのレモンふうみやき なめこじる ◎さつまいもとくりのタルト	とりにく、あぶらあげ さげ ぶたにく、とうふ、あかみそ	牛乳	にんじん	たまねぎ、エリンギ、とうもろこし ごぼう、ほししいたけ レモンかじゅう だいごん、なめこ、ねぎ	じゃがいも アルファカまい、アルファカもちまい、さとう さとう、でんぶん	ごめあぶら
29木	ごはん 牛乳 ピピンパ(ほそぎりにく) ピピンパ(ゆでやさしい) わかめスープ	ぶたにく	牛乳	にんじん、ほうれんそう にんじん	にんにく、たけのこ だいちほんべん、やし たまねぎ、ねぎ	さつまいもとくりのタルト ごはん さとう	ごめあぶら、ごま ごめあぶら、ごま
30金	ごはん 牛乳 ぶたにくのしょうかいため えびだんごじる だいごくいも	ぶたにく えびだんご、とうふ	牛乳	にんじん、みつば	しょうが、たまねぎ だいごん	ごはん さとう、でんぶん でんぶん さつまいも、さとう	ごめあぶら、くろごま

◎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。●はクラス用のものです。

〈献立について〉

- 1日 お月見の行事食です。現在は団子をお供えています。昔は秋の収穫に感謝する意味を込め、収穫されたばかりの里芋をお供えしました。今日の給食では、「さといもコロケ」と「つきみゼリー」がです。
- 8日 かみまるくんの日です。「あじつきかんそうどうふ」をよくかんで食べましょう。
- 20日 「なっとう」には「たれ」と「からし」がついています。好んで使ってください。
- 27日 サンドイッチロールパンに「カレーサンド」の具はさんで食べましょう。
- 29日 「ピピンパ」は、韓国の料理です。ごはんの上に「ほそぎりにく」と「ゆでやさしい」をのせて食べましょう。

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

さといも・ごまつな
みつば

秋においしい魚介

さんま、まさば、さけ、いわし

☆長久手市のホームページに詳細な献立材料表や給食レシピを掲載しています。ご家庭で活用してください。

令和2年
10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
1木	呉甘里 芋 酢 コ ロ 和	よいこ牛乳	大豆・豆腐・ねぎ・大根・にんじん・油揚げ／ キャベツ・しらす干し・きゅうり／ 里芋コロケ	ごはん	お月見ゼリー
2金	マナミ ニ ム ト マ	よいこ牛乳	豆腐・豚肉・ねぎ・にら／ ハム・もやし・ほうれん草・にんじん・ごま油／ ミニトマト	ごはん	小魚スナック
3土	家庭弁当の日				
5月	根ひ豆 じ き の 炒 め 汁 煮	よいこ牛乳	大根・にんじん・里芋・ごぼう・豆腐・ねぎ／ ひじき・鶏肉・油揚げ・枝豆・にんじん／ 豆腐ステーキ	ごはん	おこめリング
6火	鶏野サ 肉 の ト マ サ ン フ ラ 煮 込 み	よいこ牛乳 いちごジャム	鶏肉・たまねぎ・黄ピーマン・ピーマン・トマト・パセリ／ キャベツ・きゅうり・にんじん・とうもろこし／ サーモンフライ	スライスパン	カルテツおさかなサブレ
7水	高れさ 野 豆 腐 の 煮 物	よいこ牛乳	高野豆腐・鶏肉・にんじん・干しいたけ・ちくわ・いんげん／ れんこん・きゅうり・にんじん・ハム／ さんまの南蛮漬	ごはん	梨
8木	ちバ小 ちゃん はん ぱ ン	よいこ牛乳	ねぎ・キャベツ・なると・豚肉・もやし・たまねぎ・にんじん・干しいたけ／ もやし・きゅうり・にんじん・鶏肉・ごま油・ねぎ／ 小龍包	中華麺	野菜&果物ジュース ミニどうぶつビスケット
9金	吉鉄ぶ り 火 り み ん 焼	よいこ牛乳	里芋・大根・鶏肉・にんじん・生揚げ・ねぎ／ 豚肉・大豆・こんにゃく・はんぺん・ごぼう・にんじん・いんげん／ ぶりみりん焼き	ごはん	ブルーベリーゼリー
10土	ミ ニ ト マ ト	土曜日牛乳		おにぎり	
12月	コ ミ ネ ス ト ビ ロ ー フ	よいこ牛乳 一口チーズ	米・鶏肉・とうもろこし・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・ピーマン／ ペーコン・たまねぎ・にんじん・パセリ・マカロニ・トマト／ 鶏肉・りんご・たまねぎ・しょうが・レモン果汁	コーンピラフ	ミレービスケット
13火	肉切ご 肉 の 干 大 根 の み 汁	よいこ牛乳	鶏肉・たまねぎ・にんじん・グリーンピース／ 切干大根・豚肉・にんじん・ごぼう・わかめ・ねぎ・油揚げ・豆腐／ ほうれん草・もやし・かまぼこ・ごま	ごはん (各園炊飯)	2~5歳児: ころころ味豆腐 0~1歳児: 野菜ウエハース
14水	肉おい 肉 の 豆 か し 甘 和 露	よいこ牛乳	焼き豆腐・豚肉・にんじん・はくさい・干しいたけ／ キャベツ・にんじん・ほうれん草・油揚げ・かつおぶし／ いわし甘露煮	ごはん	いちごスティックケーキ
15木	や海レ 鮮 パ ー 入 り つ 腐 け	よいこ牛乳	やきそば麺・豚肉・キャベツ・にんじん・ピーマン・青のり粉／ えび・いか・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／ レバー入りつくね	ロールパン	発酵乳125ml 全粒粉クラッカー
16金	レ キ ャ ル ソ ッ ト ミ サ ラ ス	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・鶏肉・バター・スキムミルク・トマト・パナ・りんご・粉チーズ／ にんじん・とうもろこし・いんげん／ 黄桃・みかん・パイン・りんご	ごはん	スイートポテト
17土	魚 肉 ソ ー セ ー ジ	白桃豆乳		ツナパン	
19月	わかめと 切干大 根の炒め 菜のナム	よいこ牛乳	鶏肉・わかめ・たまねぎ・青梗菜・にんじん・えのきたけ・ねぎ／ 切干大根・にら・にんじん・焼豚・ごま油／ えびフリッター・たまねぎ・グリーンピース・しょうが	ごはん	かみかみおやつ 2~5歳児: お豆腐屋さんかんとう 0~1歳児: かぼちゃぼうろ
20火	大千さ 根の草 そ ぼ 和 煮	よいこ牛乳	大根・豚肉・焼き豆腐・いんげん・しょうが／ ほうれん草・にんじん・キャベツ・油揚げ／ さばみそ煮	ごはん	ベジタブルせんべい
21水	芋掘り遠足				
22木	八さみといんげんのごまだ 宝 学 菜	よいこ牛乳	豚肉・うずら卵・キャベツ・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・ピーマン／ いんげん・鶏肉・ごま油・ねぎ・ごま・ごま	ごはん	なかよしせんべい
23金	ミ ー ト ソ ー ス と ツ ナ の サ ラ ダ	よいこ牛乳	豚肉・たまねぎ・ピーマン・にんじん／ ブロックリー・キャベツ・きゅうり・とうもろこし・まぐろ油漬け／ おじフリッター	ソフト麺	ココアクッキー
24土	オ ー ロ チ ー ズ	土曜日牛乳		おにぎり	
26月	きしりめ ん 汁 彩 肉 の き の こ あ ん か	よいこ牛乳	きしめん・豚肉・かまぼこ・油揚げ・にんじん・ほうれん草・ねぎ・干しいたけ／ キャベツ・きゅうり・野菜ふりかけ／ 鶏肉・たまねぎ・しめじ・干しいたけ・なめこ	ごはん	さつまいも蒸しパン
27火	ピ ン タ ン ス ー プ	よいこ牛乳 ミニゼリー(洋なし)	豚肉・しょうが・ごま油・ごま・ほうれん草・にんじん・もやし／ 鶏肉・はくさい・にんじん・干しいたけ・ワタタン・ねぎ	ごはん (各園炊飯)	りんごのタルト
28水	の っ べ い 汁 小 松 菜 と 白 菜 お 浦 焼 ひ た し	よいこ牛乳	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／ 小松菜・はくさい・鶏肉／ さんま・しょうが	ごはん	ヨーグルト
29木	さつまいものシチュ ー ツ	よいこ牛乳	鶏肉・たまねぎ・にんじん・さつまいも・パセリ・バター・スキムミルク／ キャベツ・きゅうり・にんじん・ハム・レモン果汁／ オレンジ	くろロールパン	小魚ぼんせん
30金	栗なめ ね の こ み そ 汁	よいこ牛乳	米・もち米・栗・鶏肉・油揚げ・にんじん／ なめこ・豆腐・にんじん・みつば／ さわら・もやし・いんげん	栗おこわ	かぼちゃのマフィン
31土	ミ ニ ト マ ト	土曜日牛乳		おにぎり	

中秋の名月

今年の中秋の名月は、10月1日(木)です。お月見には、すすきやお団子をお供えします。昔は農作物の豊作に感謝する意味を込めて、収穫したばかりの里芋を供えるのが一般的で、「いも名月」とも言われています。

給食では、里芋コロケとお月見ゼリーが出ます。

秋に美味しい野菜

さつまいも 里芋 じゃが芋 れんこん
ごぼう にんじん かぼちゃ きのこと類

■秋は新米をはじめ、多くの作物が収穫される実りの季節です。今月の献立には、栗や芋類、きのこなど秋の味覚がたくさん登場します。おいしく食べてください。

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。

令和2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		
アレルギー対応 給食の調理、 配膳の安全 確保	誤調理、誤配 膳の防止	0件 誤調理 0件 誤配膳	1 調理の確認	継続アレルギー対応食面談10 名実施。 新規アレルギー対応食面談実 施。67名面談。														
			(1) 食材の成分確認 献立確定時															
			(2) 調理工程の事前確認 工程表の確定時															
			(3) 調理時に2人で確認 毎回															
			2 配膳情報の作成	月未までに、保護者、学 校へコピーを配付できるよ うチェックを行った。														
			(1) 注文表の確認 毎月															
			(2) 個人確認表の作成 毎月															
			アレルギー担当栄養士による 各小中学校・保育園訪問 年1回訪問する	7月から10月で実施予定														

↑給食中止により実施せず

↑給食中止により実施せず

↑給食中止により実施せず