資料5

令和2年 11月 19回

学校給食献立表

長久手市立長久手給食センター

日・曜	献立名	主に体をつくるもとになるもの 1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・小魚・海藻	主に体の調子を整えるもとになるもの 3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	主にエネルギーのもとになるもの 5群 穀類・いも類・砂糖	6群 油脂・種実
2 月	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	キャベツいりメンチカツ	キャベツいりメンチカツ					こめあぶら
	ちぐさあえ	あぶらあげ		ほうれんそう	もやし	さとう	
	こんさいのごまじる	ぶたにく しろみそ あかみそ		にんじん	だいこん ごぼう ねぎ		ごま こめあぶら
4 水	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	はるまき	はるまき					こめあぶら
	かふうあえ	ハム			キャベツ きゅうり	さとう	ごま こめあぶら ごまあぶら
	ちゅうかとうふじる	ぶたにく とうふ	わかめ	にんじん	ねぎ たけのこ もやし ほししいたけ		ごまあぶら
5 木	コーンピラフ　牛乳		牛乳	にんじん	とうもろこし たまねぎ マッシュルーム グリンピース	アルファーかまい	こめあぶら
	とりにくのマーマレードやき	とりにく				マーマレード	
	ミネストローネ	ベーコン		にんじん トマト パセリ	セロリー たまねぎ	マカロニ	
	◎ヨーグルト（乳）		ヨーグルト				
6 金	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	あじフリッター（小2こ・中3こ）	あじフリッター					
	ごもくきんぴら	ぶたにく		にんじん いんげん	ごぼう れんこん	さとう	ごまあぶら こめあぶら ごま
かみまるくん	さつまじる	とりにく あかみそ		にんじん	だいこん ねぎ	さつまいも	
9 月	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	あげぎょうざ（小2こ・中3こ）				あいちのぎょうざ		こめあぶら
	もやしとチンゲンサイのナムル			チンゲンサイ にんじん	もやし	さとう	ごまあぶら
	マーボーどうふ	とうふ ぶたにく あかみそ		にら	ねぎ しょうが	さとう でんぷん	ごまあぶら
10 火	あいちのこめこいりパン（乳）　牛乳		牛乳			あいちのこめこいりパン	
	れんこんハンバーグ	れんこんハンバーグ			たまねぎ	さとう	こめあぶら
	ABC スープ	とりにく		にんじん パセリ	たまねぎ マッシュルーム	マカロニ じゃがいも	こめあぶら
	フルーツゼリーミックス				がまごおりみかんゼリー もも パイン		
11 水	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	あつやきたまご（卵）	あつやきたまご					
	てっかみそ	だいず はんぺん ぶたにく あかみそ		にんじん いんげん	ごぼう しょうが こんにゃく	さとう でんぷん	こめあぶら
	とりだんごじる	とりにくだんご		にんじん	だいこん ねぎ		
12 木	しらたまうどん　牛乳		牛乳			しらたまうどん	
	ごもくうどん	あぶらあげ とりにく かまぼこ		にんじん	ねぎ ほししいたけ はくさい		
	あかもくのかきあげ				あかもくのかきあげ		こめあぶら
	こまつなのおひたし			こまつな にんじん	キャベツ もやし	さとう	
13 金	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	ビーフストロガノフ（乳）	ぎゅうにく	なまクリーム	トマトジュース	マッシュルーム たまねぎ セロリー	こむぎこ さとう	バター
	ツナサラダ	オイルツナ			キャベツ きゅうり とうもろこし	さとう	こめあぶら
	ミニトマト（小2こ・中3こ）			ミニトマト			
16 月	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	とうふだんご（小2こ・中3こ）	とうふだんご					
	やさいたっぷりぶたどん	ぶたにく		にんじん	たまねぎ ねぎ こんにゃく	さとう	こめあぶら
	はりはりづけ				きゅうり せんぎりだいこんづけ		ごま
17 火	クロスロールパン（乳）　牛乳		牛乳			クロスロールパン	
	さつまいものクリームに（乳）	ぶたにく	牛乳 なまクリーム	にんじん パセリ	たまねぎ マッシュルーム	さつまいも こむぎこ	バター こめあぶら
	ごぼうサラダ	ハム		にんじん	ごぼう キャベツ きゅうり	さとう	
	●クラスようごまドレッシング						ごまドレッシング
	オレンジ				オレンジ		
18 水	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	そぼろごはん	ぶたにく		にんじん	たまねぎ ほししいたけ えだまめ	さとう	こめあぶら
	あかしそあえ			あかしそこ	キャベツ きゅうり		
	とうもろこしのうすくずじる	とうふ とりにく	くきわかめ	にんじん	ねぎ とうもろこし	でんぷん	
19 木	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	さんまのみぞれに	さんまみぞれに					
	きりぼしだいこんのあえもの	オイルツナ		にんじん	きりぼしだいこん きゅうり	さとう	
	あわせみそしる	とうふ あぶらあげ あかみそ しろみそ	わかめ	にんじん	ねぎ はくさい ごぼう		
20 金	ひじきごはん　牛乳	とりにく あぶらあげ ちくわ	牛乳 ひじき	にんじん	ごぼう えだまめ	アルファーかまい アルファーかもちまい さとう	こめあぶら
	コロッケ					スクールコロッケ	こめあぶら
	あきのかおりじる	ぶたにく とうふ かまぼこ		にんじん	しめじ ねぎ えのきたけ ほししいたけ だいこん		
	ミニようなしゼリー（2こ）					ミニようなしゼリー	
24 火	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	サーモンフライのレモンソースかけ	サーモンフライ			レモンかじゅう	さとう	こめあぶら
	しおこんぶあえ		しおふきこんぶ	ほうれんそう	キャベツ きゅうり		ごま
	けんちんじる	ぶたにく とうふ		にんじん	ごぼう だいこん ねぎ	でんぷん	ごまあぶら
25 水	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	ちゅうかはん	ぶたにく むきえび いか		にんじん	しょうが たけのこ グリンピース キャベツ たまねぎ ほししいたけ	でんぷん	ごまあぶら
	バンバンジーサラダ	ささみ		にんじん	きゅうり もやし	さとう	ごまあぶら ごま
	みかん				みかん		
26 木	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	さばはっちょうみそに	さばはっちょうみそに					
	まなのごまあえ			まな こまつな にんじん	もやし	さとう	ごま
	よしのじる	とりにく なまあげ		にんじん	だいこん ねぎ	でんぷん	
	◎スイートポテト					スイートポテト	
27 金	ソフトめん　牛乳		牛乳			ソフトめん	
	ミートソースかけ（乳）	ぶたにく	こなチーズ	にんじん	たまねぎ グリンピース	さとう	バター
	ポテトチップスサラダ	ベーコン			きゅうり キャベツ	ポテトチップス	
	りんご				りんご		
30 月	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	いわしのうめに	いわしのうめに					
	ひじきとだいずのうまに	とりにく だいず あぶらあげ	ひじき	にんじん	こんにゃく とうもろこし えだまめ	さとう	こめあぶら
	ぶたじる	ぶたにく とうふ あかみそ		にんじん	だいこん ねぎ ごぼう		

◎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。●はクラス用のものです。

〈献立について〉

6日　かみまるくんの日です。「ごもくきんぴら」をよくかんで食べましょう。

9日　「あげぎょうざ」に入っている「豚肉」「れんこん」「にんじん」は、愛知県産です。

12日　「あかもくのかきあげ」には、「あかもく」「たまねぎ」「にんじん」「しゅんぎく」を使っています。「あかもく」は、愛知県産の海藻です。

20日　「あきのかおりじる」は、いちょうの形のかまぼこときのこが入ったすまし汁です。

26日　「まなのごまあえ」には、長久手市で作られた「まな」を使います。
長久手の伝統野菜を味わってください。

毎月19日は「食育の日」
～おうちでごはんの日～です。

長久手の野菜が給食に登場します。

11/26　まな　小倉 圭子 さん　興語 宮丸 さん
二宮 茂明 さん　成瀬 ひろみ さん

～県産牛肉等学校給食提供推進事業～

新型コロナウイルス感染症の影響を受けた畜産農家や食肉業者を支援し、児童生徒を応援するために、愛知県産の牛肉などを使用した献立を実施します。

13日　「ビーフストロガノフ」
愛知県産牛肉使用

今月の愛知の野菜
きゃべつ・きゅうり・こまつな・まな・だいこん・チンゲンサイ
にんじん・ねぎ・はくさい・ほうれんそう・ミニトマト・みかん

☆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
11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	みそおでん ほうれん草のお浸し オレンジ	よいこ牛乳	大根・こんにゃく・はんぺん・厚揚げ・里芋・にんじん／ ほうれん草・もやし・にんじん・かつお節／ オレンジ	ごはん	発酵乳65ml 黒糖まるぼうろ
4 水	わかめスープ はるさめサラダ かわりしゅうまい	よいこ牛乳	鶏肉・わかめ・もやし・にんじん・えのきたけ・ねぎ／ はるさめ・きゅうり・にんじん・にら・ごま油／ かわりしゅうまい	ごはん	さつまいもと栗のタルト
5 木	きのこのミルクスープ ツナサラダ れんこんサンドフライ	よいこ牛乳	鶏肉・ベーコン・たまねぎ・にんじん・えのきたけ・しいたけ・マッシュルーム・しめじ・パセリ・バター・スキムミルク・粉チーズ／ キャベツ・きゅうり・まぐろ油漬け・赤ピーマン・とうもろこし／ れんこんサンドフライ	くろロールパン	リングドーナツ
6 金	大根と鶏肉の旨煮 磯香和え 五目厚焼き玉子	よいこ牛乳	大根・にんじん・鶏肉・昆布・干ししいたけ・えだまめ・しょうが／ ほうれん草・キャベツ・にんじん・のり／ 五目厚焼き玉子	ごはん	3～5歳児：むらさきいもチップス 0～2歳児：むらさきいもせんべい
7 土	バナナ 型抜きチーズ	土曜日牛乳		おにぎり	
9 月	さつま汁 五目金平 さばのおろしがけ	よいこ牛乳	さつまいも・こんにゃく・鶏肉・白菜・ねぎ／ ごぼう・れんこん・ピーマン・にんじん・豚肉／ さば・大根	ごはん	たいやき
10 火	中華飯 もやしのスープ ささみのごま酢和え	よいこ牛乳	豚肉・ねぎ・白菜・にんじん・たまねぎ・干ししいたけ・ピーマン／ 鶏肉・しょうが・もやし・にら・にんじん・豆腐／ きゅうり・キャベツ・赤ピーマン・鶏肉・ごま・ごま油	ごはん （各園炊飯）	カルテツゴフレット
11 水	白菜のみそ汁 マカロニサラダ 鶏の竜田揚げ	よいこ牛乳 卵なしマヨネーズ	白菜・厚揚げ・えのきたけ／ マカロニ・ハム・きゅうり・にんじん／ 鶏の竜田揚げ	ごはん	野菜＆果物ジュース 畑のクラッカー
12 木	五目うどん いんげんの甘みそ炒め 豆腐団子	よいこ牛乳 型抜きチーズ	鶏肉・にんじん・油揚げ・かまぼこ・干ししいたけ・白菜・ねぎ／ いんげん・たまねぎ・にんじん・はんぺん・ベーコン／ 豆腐団子	白玉うどん	野菜ぼうろ
13 金	ビーフストロガノフ コーンサラダ りんご	よいこ牛乳	牛肉・にんじん・たまねぎ・マッシュルーム・パセリ・バター・粉チーズ・生クリーム／ とうもろこし・キャベツ・きゅうり・にんじん／ りんご	ごはん	星っ子
14 土	オレンジ 型抜きチーズ	土曜日牛乳		おにぎり	
16 月	けんちん汁 ちくわのしょうゆ和え さつまいもコロッケ	よいこ牛乳	大根・にんじん・ごぼう・豆腐・干ししいたけ・ねぎ／ ちくわ・白菜・きゅうり・にんじん／ さつまいもコロッケ	ごはん	かぼちゃプリン
17 火	カレーライス 福神漬サラダ あじフリッター	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・豚肉・バター・スキムミルク・トマト・バナナ・りんご・粉チーズ／ 福神漬・きゅうり・キャベツ／ あじフリッター	ごはん （各園炊飯）	豆乳ドーナツ
18 水	もちもち団子汁 真菜のおかか和え たら銀紙巻き	よいこ牛乳 ミニゼリー（りんご）	ジャガボール・白菜・ねぎ・大根・にんじん・豚肉・干ししいたけ／ 真菜・小松菜・もやし・油揚げ・かつおぶし／ たら銀紙巻き	ごはん	ミニえびまるせん
19 木	ペンネのトマト煮 オムレツ（きのこソース） みかんゼリー和え	よいこ牛乳	ペンネ・豚肉・たまねぎ・にんじん・グリンピース・トマト／ オムレツ・しめじ・たまねぎ・パセリ／ みかんゼリー・みかん・黄桃・パイン	ロールパン	ミニ野菜スティック
20 金	吹き寄せ煮 即席漬け いわしの蒲焼き	よいこ牛乳	厚揚げ・にんじん・たまねぎ・干ししいたけ・いんげん・鶏肉／ 大根漬・白菜・きゅうり／ いわし・しょうが	ごはん	かみかみおやつ 3～5歳児：きらず揚げ 0～2歳児：野菜ウエハース
21 土	バナナ 魚肉ソーセージ	白桃豆乳		ツナパン	
24 火	大根汁 ひじきの煮物 鶏肉薬味だれ	よいこ牛乳 一口チーズ	大根・にんじん・ごぼう・豚肉・ねぎ／ ひじき・豚肉・にんじん・はんぺん・えだまめ／ 鶏肉・たまねぎ・ねぎ・しょうが	ごはん	カリポテミニ
25 水	さつまいもごはん 白みそ汁 さけときのこのあんとじ	よいこ牛乳	米・さつまいも／ 油揚げ・小松菜・大根・にんじん・ねぎ／ さけ・しめじ・えのきたけ・たまねぎ・にんじん・しょうが	さつまいもごはん	ミニミレービスケット
26 木	鶏肉と野菜のケチャップ煮 にんじんと大根のサラダ わかさぎフリッター	よいこ牛乳 りんごジャム	鶏肉・にんじん・たまねぎ・じゃがいも・グリンピース／ にんじん・大根・とうもろこし・えだまめ／ わかさぎフリッター	スライスパン	プルーンヨーグルト
27 金	あんかけスパゲッティ チキンハムサラダ 野菜のグラタン	よいこ牛乳	たまねぎ・ピーマン・にんじん・ソーセージ・マッシュルーム／ キャベツ・きゅうり・にんじん・チキンハム・レモン果汁／ 野菜のグラタン	ソフト麺	鬼まんじゅう
28 土	オレンジ 一口チーズ	土曜日牛乳		おにぎり	
30 月	はるさめスープ 白菜のごま和え 肉団子の甘酢がけ	よいこ牛乳	鶏肉・しょうが・はるさめ・たまねぎ・にんじん・ねぎ／ 白菜・ほうれん草・ごま油・ごま／ 肉団子・にんじん・たまねぎ	ごはん	黒糖蒸しパン

新米（しんまい）の季節（きせつ）です！

お米は、日本では主食として古くから栽培され、食べ続けられてきました。「米さえあればなんとかなる」といわれるように、わたしたちの食事には欠かすことのできない食べものです。

～ごはんの魅力～

・栄養バランスが整いやすい
ごはんは、いろいろな食材やおかずと合うので、栄養バランスの整った食事を組み立てられます。また、ごはんそのものが炭水化物、たんぱく質、ビタミンB1、亜鉛、食物繊維など栄養に富んでいます。

・腹持ちがよい
お米を粒のまま食べるごはんは、小麦を粉にした小麦粉が原料のパンや麺類と比べると、消化・吸収に時間がかかるため、おなかが空きにくくなります。

・なんといってもおいしい
ごはんほどおいしく、飽きのこない食べ物はありません。冷めてもおいしいおむすびは、食事はもちろんおやつにも最適です。シンプルな塩むすびが、味わい深いおやつになります。

愛知県から県産牛肉が提供されます。

新型コロナウイルス感染症の影響を受けた県内の畜産農家や食肉業者を支援するために、愛知県が提供する牛肉を献立に使用します。

愛知県産牛肉を使ったメニュー
11月13日「ビーフストロガノフ」

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	
1	異物混入のリスクの低減	令和元年度給食センターが原因の異物混入（手袋の破片、バリ）が2件発生している。		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）														
				⑴　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	４月、７月、８月保育園調理員、配送職員、委託調理員衛生講習会衛生講習会実施、													
				⑵　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	実施　問題なし 実施　問題なし		↑給食中止により実施せず											
				⑶　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	実施　問題なし		↑給食中止により実施せず											
			金属片の混入　0件	2　金属片の混入防止 ⑴　スライサー等の使用前後の確認をカゴごとにチェック表でチェックする。														
				⑵　バ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。	実施　問題なし													
			髪の毛の混入　0件	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	実施　問題なし													
				⑴　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　頭髪の露出有無 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	実施　問題なし	チェック表により確認 0件 a b c d e	↑給食中止により実施せず a b c d e	チェック表により確認 0件 a b c d e	チェック表により確認 2件 a b 2件 c d e	チェック表により確認 0件 a b c d e	チェック表により確認 0件 a b c d e	チェック表により確認 0件 a b c d e	a b c d e	a b c d e	a b c d e	a b c d e	a b c d e	

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	
1	異物混入のリスクの低減	令和元年度給食センターが原因の異物混入（手袋の破片、バリ）が2件発生している。	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														
				⑴　触手、目視による使用前後の器具確認（毎日）	実施　問題なし													
				⑵　週1回、ザル等調理器具のメンテナンスの実施	実施　問題なし													
				⑶　包丁使用時の手袋を次の通り取り扱う 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。	実施　問題なし													
			衛生害虫の混入　0件	5　衛生害虫の混入防止			↑給食中止により実施せず											
				⑴　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。	実施　問題なし													
				⑵　定期的に業者による衛生害虫防除等を実施する。			↑給食中止により実施せず											
				1　衛生害虫駆除施工 年3回	5月、8月実施													
				2　衛生害虫生息調査及び点検 1の実施日を除く毎月	4月、6月、7月、9月実施　トラップのゴキブリ捕獲計3匹													
				3　外周害虫防除施工 年1回	5月実施　ねずみ、ゴキブリ異常なし、外周にムカデ1匹　防除施工実施													
				4　ねずみ生息調査及び点検施工 毎月	4月、5月、6月、7月、8月、9月実施　異常無し													

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 4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	備　考
2	アレルギー対応食の調理、配膳の安全確保	誤調理、誤配膳の防止	誤調理　　0件 誤配膳　　0件	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	実施　問題なし													
				(2)　調理工程の事前確認 工程表の確定時	実施　問題なし		↑給食中止により実施せず											
				(3)　調理時に2人で確認 毎回	実施　問題なし		↑給食中止により実施せず											
				2　配膳情報の作成 (1)　注文表の確認 毎月	月末までに、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。													
				(2)　個人確認表の作成 毎月	実施　問題なし													
				アレルギー担当栄養士による各小学校・保育園訪問 年1回訪問する	実施　問題なし 7／29南小　9／9北小　9／15長小　9／30西小　10／13東小　10／13市小　8／6上郷保　8／7東保　8／20西保　9／24北保		↑給食中止により実施せず	給食中止により実施せず↓										