令和3年 1月 15回

学校給食献立表

資料6

長久手市立長久手給食センター

日・曜	献立名	主な材料とその働き					
		主に体をつくるもとになるもの		主に体の調子を整えるもとになるもの		主にエネルギーのもとになるもの	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群
		魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	穀類・いも類・砂糖	油脂・種実
8 金	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	ぶりみかわみりんやき	ぶりみかわみりんやき					
	はりはりづけ				きゅうり せんぎりだいこんづけ		ごま
	かみまるくん ぐぞうに	とりにく はんぺん		にんじん	ごぼう はくさい	しらたまもち	
	おさつスティック					おさつスティック	
12 火	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	やきぎょうざ（小２こ・中３こ）	ぎょうざ					
	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
	ちゅうかコーンスープ	ハム		にんじん	とうもろこし たまねぎ ねぎ ほししいたけ		こめあぶら
13 水	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	さばのぎんがみやき	さばぎんがみやき					
	あかしそあえ			あかしそこ	キャベツ きゅうり		
	こうやどうふのたまごとじ（卵）	たまご とりにく こうやどうふ		にんじん いんげん	たまねぎ ほししいたけ	さとう	こめあぶら
14 木	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
	ひじきとだいずのにもの	とりにく だいず なまあげ	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
	こんさいのごまじる	ぶたにく あぶらあげ 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
15 金	チキンライス　牛乳	とりにく	牛乳	にんじん	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 さとう	こめあぶら
	あじフリッター（小2こ・中3こ）	あじフリッター					
	ＡＢＣスープ	ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ しめじ	マカロニ じゃがいも	
	◎ヨーグルト（乳）		ヨーグルト				
18 月	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	ぎゅうにくとだいこんのいために	ぎゅうにく やきどうふ		にんじん	だいこん えだまめ	さとう	こめあぶら
	わふうツナサラダ	オイルツナ		にんじん	キャベツ きゅうり	さとう	ごまあぶら
	いよかん				いよかん		
19 火	サンドイッチバンズパン（乳）　牛乳		牛乳			サンドイッチバンズパン	
	えびカツ	えびカツ					こめあぶら
	ミニサラダ			にんじん	キャベツ きゅうり	さとう	こめあぶら
	マカロニのクリームに（乳）	とりにく	牛乳 こなチーズ なまクリーム	にんじん パセリ	たまねぎ マッシュルーム	マカロニ こむぎこ	バター こめあぶら
20 水	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	ごぼういりつくね（小2こ・中3こ）	ごぼういりつくね					
	しおこんぶあえ		しおふきこんぶ		キャベツ きゅうり		ごま
	さつまじる	とりにく あかみそ		にんじん	だいこん ごぼう ねぎ	さつまいも	
21 木	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	さわらのてりやき	さわら				さとう でんぷん	
	ちぐさあえ	あぶらあげ		ほうれんそう	もやし	さとう	
	とりだんごじる	とりにくだんご		にんじん	だいこん ねぎ		
22 金	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	キムタクごはん	ぶたにく			つぼづけ はくさいキムチづけ ねぎ		ごまあぶら
	チンゲンサイのナムル	チキンハム		チンゲンサイ	もやし だいこん	さとう	ごまあぶら ごま
	トック	とりにく		にんじん にら	はくさい たまねぎ	トック	こめあぶら ごまあぶら
25 月	ごもくごはん　牛乳	とりにく ちくわ あぶらあげ	牛乳	にんじん	ごぼう ほししいたけ	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
	にぎすフライ	にぎすフライ					こめあぶら
	わかめじる	とうふ ぶたにく	わかめ	にんじん	えのきたけ ねぎ		
	◎おこめのタルト（乳卵）					おこめのタルト	
26 火	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	ひきずり	とりにく（なごやコーチン） やきどうふ かまぼこ		にんじん	こんにゃく ねぎ はくさい えのきたけ	なまふ さとう	こめあぶら
	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
	ミニトマト（小２こ・中３こ）			ミニトマト			
27 水	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	にみそ	たまはんぺん あいちのいわしいりつみれだんご あかみそ		にんじん	だいこん こんにゃく はくさい ごぼう ねぎ	さといも さとう	
	うめおかかあえ	ささみ かつおぶし			キャベツ きゅうり ねりうめ	さとう	
	みかん				みかん		
28 木	きしめん　牛乳		牛乳			きしめん	
	ちくわのいそべあげ（小2こ・中3こ）	ちくわ	あおのりこ			こむぎこ でんぷん	こめあぶら
	ブロッコリーのおひたし			ブロッコリー にんじん	はくさい	さとう	
	ごもくきしめんのしる	あぶらあげ とりにく かまぼこ		にんじん こまつな	ねぎ ほししいたけ		
	コーヒーぎゅうにゅうのもと					コーヒーぎゅうにゅうのもと	
29 金	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	うなぎまぶしごはん	うなぎしらやき				さとう みずあめ	
	きゅうりとわかめのすのもの		わかめ		きゅうり	さとう	
	さわにわん	ぶたにく とうふ ゆば		みつば にんじん	ねぎ えのきたけ		

◎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〉

8日　かみまるくんの日です。「おさつスティック」をよくかんで食べてください。「ぐぞうに」は、鏡開きにちなんだ献立です。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　全国学校給食週間です。25日「にぎすフライ」「おこめのタルト」、26日「ひきずり」「まなのごまあえ」、27日「にみそ」、28日「ごもくきしめん」「ブロッコリーのおひたし」、29日「うなぎまぶしごはん」など長久手市産や愛知県産の食材や、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。

長久手の野菜も給食に登場します。

1/8, 22, 27, 28	はくさい	與語　紀元 さん 加藤　千都子 さん 浅井　政行 さん
1/18, 19, 20	キャベツ	浅井　政行 さん
1/26	まな	浅井　政行 さん タスクファーム さん

☆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。

～県産牛肉、名古屋コーチン、うなぎ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。

18日　「ぎゅうにくとだいこんのいために」愛知県産牛肉使用
26日　「ひきずり」名古屋コーチン使用
29日　「うなぎまぶしごはん」愛知県産うなぎ使用

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
チンゲンサイ・にんじん・ねぎ・はくさい・パセリ
ブロッコリー・ほうれんそう・みつば・ミニトマト・みかん

令和3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 月	家庭弁当	あけましておめでとうございます			
5 火	家庭弁当				
6 水	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	チーズささみフライ／ポテトサラダ／ごま和え／ みかんゼリー	ごはん	星っ子
7 木	七草がゆ 芋煮汁 鶏肉の照り焼き	よいこ牛乳 ミニゼリー(洋なし)	米・大根葉・七草・はくさい・ほうれん草・小松菜／ 豚肉・里芋・大根・こんにゃく・にんじん／ 鶏肉	七草がゆ	長久手のお米のタルト
8 金	きのこ汁 キャベツの彩り和え サーモンフライ	よいこ牛乳	豆腐・えのきたけ・しめじ・ほうれん草・みつば・干ししいたけ・ごぼう・豚肉／ キャベツ・もやし・きゅうり・野菜ふりかけ／ サーモンフライ	ごはん	リングドーナツ
9 土	一口チーズ バナナ	土曜日牛乳		おにぎり	
12 火	そぼろごはん はくさい汁 いんげんの甘みそ和え	よいこ牛乳	たまご・鶏肉・たまねぎ・にんじん・ピーマン／ はくさい・油揚げ・えのきたけ／ いんげん・にんじん	ごはん （各園炊飯）	ミニミレービスケット
13 水	中華コーンスープ もやしとわかめのサラダ 揚げ魚の甘酢がらめ	よいこ牛乳	とうもろこし・鶏肉・たまねぎ・にんじん／ もやし・わかめ・鶏肉・チンゲン菜・にんじん／ 白身魚・ねぎ・にんじん・たまねぎ	ごはん	ミニ野菜スティック
14 木	トマトスープ じゃがいものピュレ 鶏肉のバターソースがけ	よいこ牛乳 一口チーズ	トマト・たまねぎ・にんじん・ベーコン・パセリ・キャベツ／ じゃがいも・ほうれん草・たまねぎ／ 鶏肉・バター・しめじ・干ししいたけ・たまねぎ	ミルクロールパン	かみかみおやつ 2～5歳児:きらず揚げ 0～1歳児:カルテツウエハース
15 金	大根のみそ汁 にんじんのしりしりつ キャベツ入りメンチカツ	よいこ牛乳 大根菜ふりかけ	大根・わかめ・ねぎ・油揚げ／ にんじん・いんげん・まぐろ油漬け／ キャベツ入りメンチカツ	ごはん	黒糖まるぼうろ
16 土	魚肉ソーセージ オレンジ	土曜日牛乳		おにぎり	
18 月	牛肉じゃが 即席漬 いよかん	よいこ牛乳	牛肉・じゃがいも・たまねぎ・いんげん・こんにゃく・にんじん／ 大根漬・きゅうり・キャベツ／ いよかん	ごはん	ベルギーワッフル
19 火	切干大根のみそ汁 はくさいのごま和え さわらのおろしがけ	よいこ牛乳	切干大根・にんじん・ねぎ・油揚げ・豚肉／ はくさい・ほうれん草・にんじん・ごま／ さわら・大根	ごはん	豆乳ドーナツ
20 水	わかめスープ ビーフンの炒め煮 キャベツしゅうまい	よいこ牛乳	鶏肉・わかめ・もやし・にんじん・チンゲン菜・ねぎ／ ビーフン・豚肉・ピーマン・赤ピーマン・たまねぎ・干ししいたけ・しょうが／ キャベツしゅうまい	ごはん	りんごゼリー
21 木	キャベツのソイスープ マカロニのトマト煮 チキンナゲット	よいこ牛乳	豆乳・キャベツ・たまねぎ・じゃがいも・にんじん・ベーコン／ マカロニ・まぐろ油漬け・たまねぎ・にんじん・ピーマン・トマト／ チキンナゲット	ロールパン	カルテツゴフレット
22 金	肉豆腐 大豆の炒め物 さけのちゃんちゃんだれがけ	よいこ牛乳	焼き豆腐・豚肉・にんじん・はくさい・みつば・干ししいたけ／ 大豆・しらす干し／ さけ・たまねぎ・にんじん・干ししいたけ	ごはん	鬼まんじゅう
23 土	型抜きチーズ バナナ	白桃豆乳		ハムロールパン	
25 月	はくさいの中華煮 はるさめサラダ わかさぎフリッター	よいこ牛乳	豚肉・しょうが・はくさい・にんじん・干ししいたけ／ はるさめ・焼豚・きゅうり・にんじん・にら／ わかさぎフリッター	ごはん	カルテツおさかなサブレ
26 火	シーフードスープカレー お豆のサラダ ゼリー和え	よいこ牛乳	えび・いか・あさり・たまねぎ・にんじん・豚肉・バター・トマト・バナナ・りんご／ ミックスビーンズ・とうもろこし・ベーコン・たまねぎ・ブロッコリー／ いちごゼリー・みかん・黄桃・パイン	ごはん （各園炊飯）	カリポテミニ
27 水	みぞれけんちん汁 わかめの炒め煮 さばの塩焼き	よいこ牛乳	大根・にんじん・ごぼう・豆腐・干ししいたけ・ねぎ／ わかめ・はんぺん・たまねぎ・にんじん・豚肉／ さば	ごはん	蒸しパン（白）
28 木	みそきしめん 豆腐の炒り煮 ちくわの磯辺揚げ	よいこ牛乳	かぼちゃ・にんじん・たまねぎ・豚肉・油揚げ・ねぎ／ 豆腐・鶏肉・たまねぎ・にんじん・えのきたけ・小松菜・干ししいたけ・かつお節／ ちくわ・青のり粉	きしめん	野菜＆果物ジュース 全粒粉クラッカー
29 金	ふだま汁 はくさいとちくわの和えもの うなぎまぶし	よいこ牛乳	にんじん・みつば・えのきたけ・ほうれん草・たまふ・干ししいたけ／ はくさい・ちくわ・きゅうり・にんじん／ うなぎ	ごはん	豆乳プリン
30 土	魚肉ソーセージ オレンジ	土曜日牛乳		おにぎり	

おせち料理の意味を知ろう

おせち（御節）料理とは、年間の節目にあたる節供（せっく。節句とも書く）の日に作る節供料理の意味で、神様に供えたり、自然の恵みに感謝して食べたりしたご馳走のことを指します。

節供は1月7日（七草）、3月3日（桃）、5月5日（菖蒲）、7月7日（七夕）、9月9日（菊）の五つがあります。本来はこれら五節供の時に作られていましたが、今では正月のみに作られるようになりました。

おせち料理に入っている黒豆はまめに暮らせるように、数の子は子孫繁栄、田つくりは五穀豊穣、たたきごぼうは豊年と息災、えびは長寿などの願いが込められています。

七草がゆ

1月7日は、春の七草を入れたおかゆを食べて1年の健康を祈る風習があります。

春の七草とは、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろのことです。

給食でも1月7日に子どもたちに七草がゆを提供します。

愛知県から
県産牛肉・県産うなぎ
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、県内の畜産農家や水産業者を支援するために、県が買い上げた牛肉とうなぎです。

県産食材を使ったメニュー
1月18日「牛肉じゃが」
1月29日「うなぎまぶし」

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。

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

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	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	

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、10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、10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↓										