令和3年 2月 18回

学校給食献立表

資料5

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
1 月	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	●だいこんばふりかけ			だいこんばふりかけ			
	おろしハンバーグ	ハンバーグ			だいこん		
	えだまめサラダ	ベーコン		にんじん	えだまめ キャベツ きゅうり	さとう	こめあぶら
	だんごじる	とりにく		にんじん	ねぎ はくさい ほししいたけ	ジャガポール	こめあぶら
2 火	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	せつぶんまめ	せつぶんまめ					
	いわしのごまじょうゆあげ	いわし				さとう	こめあぶら ごま
	いそかあえ		きざみのり	ほうれんそう	はくさい		
	けんちんじる	とりにく とうふ かまぼこ		にんじん	だいこん ねぎ	でんぷん	
3 水	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	そうだかつおのおかかに	そうだかつおのおかかに					
	きりぼしだいこんのうまに	ぶたにく あぶらあげ		にんじん	きりぼしだいこん	さとう	こめあぶら ごまあぶら
	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	
4 木	ふくろいりちゅうかめん　牛乳		牛乳			ちゅうかめん	
	ちゃんぽんめん	ぶたにく いか むきえび はんぺん		にんじん	はくさい もやし ねぎ ほししいたけ しょうが		こめあぶら
	ショウロンポウ（2こ）	ショウロンポウ					
	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
5 金	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	こめあぶら
	とうふじる	とりにく とうふ かまぼこ		にんじん	えのきたけ ねぎ		
8 月	ひじきごはん（小のみ）　牛乳	とりにく あぶらあげ ちくわ	ひじき 牛乳	にんじん	ごぼう グリンピース	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
	ごはん（中のみ）					ごはん	
	むらさきいもチップス					むらさきいもチップス	
	さんまのみぞれに	さんまみぞれに					
	かみまるくん きゅうりのあかしそあえ（中のみ）			あかしそこ	きゅうり		
	のっぺいじる	ぶたにく あぶらあげ		にんじん	だいこん ねぎ	さといも でんぷん	
9 火	りんごパン（乳）　牛乳		牛乳			りんごパン	
	パンプキンコロッケ			パンプキンハートコロッケ			こめあぶら
	チキンサラダ	ささみ		にんじん	きゅうり キャベツ	さとう	こめあぶら
	クラムチャウダー（乳）	あさり ベーコン	牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ マッシュルーム	じゃがいも こむぎこ	バター こめあぶら
10 水	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	さばみそに	さばみそに					
	ごまあえ			ブロッコリー にんじん	キャベツ もやし	さとう	ごま
	きしめんじる	ぶたにく あぶらあげ		にんじん こまつな	ねぎ	きしめん	
12 金	ごはん（小のみ）　牛乳		牛乳			ごはん	
	ひじきごはん（中のみ）	とりにく あぶらあげ ちくわ	ひじき	にんじん	ごぼう グリンピース	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
	れんこんつくね（小2こ・中3こ）	あいちのれんこんいりつくね					
	きゅうりのあかしそあえ（小のみ）			あかしそこ	きゅうり		
	よしのじる	ぶたにく なまあげ		にんじん	だいこん ねぎ	でんぷん	
15 月	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	てまきてんむす	こえびてんぷら	てまきのり				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
	しろみそのごじる	だいず とうふ あぶらあげ ぶたにく しろみそ		にんじん	ねぎ だいこん こんにゃく	さといも	
16 火	ふくろいりうどん　牛乳		牛乳			しらたまうどん	
	カレーうどん（乳）	とりにく かまぼこ あぶらあげ		にんじん	たまねぎ ねぎ	こむぎこ でんぷん	こめあぶら バター
	いかフリッター（小2こ・中3こ）	いかフリッター					
	キャベツとツナのあえもの	ツナ			キャベツ きゅうり レモンかじゅう	さとう	こめあぶら
17 水	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	かんとうに	ぶたにく たまはんぺん スクールがんもどき	こんぶ	にんじん	こんにゃく だいこん	さとう	
	とうふだんご（小2こ・中3こ）	とうふだんご					
	ひじきサラダ	ささみ	ひじき	にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし		
	●ごまドレッシング						ごまドレッシング
18 木	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	おこのみどんぶり（卵）	とりにく ツナ たまご		にんじん	ほししいたけ グリンピース べにしょうが	さとう	こめあぶら
	おかかあえ	かつおぶし		にんじん	もやし はくさい	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 だいこん		
19 金	ちゅうかおこわ　牛乳	ぶたにく むきえび	牛乳	にんじん	ほししいたけ たけのこ 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	ごまあぶら
	ぎょうざ（小2こ・中3こ）	ぎょうざ					
	ちゅうかとうふじる	とりにく とうふ	わかめ	にんじん	ねぎ はくさい もやし ほししいたけ		ごまあぶら
	◎プルーンヨーグルト（乳）		プルーンヨーグルト				
22 月	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	ぎゅうどん	ぎゅうにく			たまねぎ ねぎ	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
	ミニトマト（小2こ・中3こ）			ミニトマト			
24 水	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	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	
	さわらのいそべあげ	さわらのいそべあげ					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	
	とうもろこしのうすくずじる	とりにく とうふ	くきわかめ	にんじん	ねぎ とうもろこし	でんぷん	
25 木	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	カレーライス（乳）	ぶたにく	こなチーズ	にんじん トマト	たまねぎ バナナ りんご	じゃがいも こむぎこ	こめあぶら 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	
	きよみオレンジ				きよみオレンジ		
26 金	A わかめごはん　牛乳		牛乳			わかめごはん	
	A ひれかつ	ひれかつ					こめあぶら
	A なのはなあえ	チキンハム		なばな ほうれんそう	もやし	さとう	
	A 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		
	A いがまんじゅう					いがまんじゅう	
	B わかめごはん　牛乳		牛乳			わかめごはん	
	B かわはぎたつたあげ	かわはぎたつたあげ					こめあぶら
	B なのはなあえ	チキンハム		なばな ほうれんそう	もやし	さとう	
	B 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		
	B さんしょくだんご（よもぎいり）					さんしょくだんご（よもぎいり）	

◎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　今年は2月2日が節分です。節分にちなみ、いわしとせつぶんまめ（いりまめ）がつきます。節分は豆まきをして鬼（邪気）をはらう行事などが行われます。ヒイラギの枝に焼いたいわしの頭を刺した「ヤイカガシ」を家の玄関につるし鬼を追い払います。

22日　「ぎゅうどん」の牛肉は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使われます。

毎月19日は「食育の日」
～おうちで
ごはんの日～です。

長久手の野菜が給食に登場します。

2/1, 4, 10, 16, 25	キャベツ	浅井 政行 さん
2/10	こまつな	二宮 茂明 さん
2/1, 4, 18, 19	はくさい	興語 紀元 さん・浅井 政行 さん
2/14	ほうれんそう	二宮 茂明 さん

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
なばな・にんじん・はくさい・ねぎ・パセリ
ブロッコリー・ほうれんそう・みつば・ミニトマト

☆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3年
2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 月	麻婆豆腐丼 切干大根のごま和え 豆乳ゼリー和え	よいこ牛乳	豆腐・豚肉・ねぎ・にら／ 切干大根・にんじん・きゅうり・まぐろ油漬け・ごま・ごま油／ 豆乳ゼリー・みかん・パイン・黄桃・レモン果汁	ごはん	たいやき
2 火	すまし汁 五目豆 いわし香味揚げ	よいこ牛乳	かまぼこ・えのきたけ・にんじん・みつば／ 大豆・鶏肉・にんじん・ごぼう・干ししいたけ・こんにゃく・昆布／ いわし・ねぎ・青のり粉・しょうが	ごはん（各園炊飯）	いちご豆乳 全粒粉クラッカー
3 水	チキンライス はくさいスープ スコッチエッグ	よいこ牛乳	米・鶏肉・たまねぎ・にんじん・ピーマン／ まぐろ油漬け・はくさい・しめじ・にんじん・パセリ／ スコッチエッグ	チキンライス	リングドーナッツ
4 木	海鮮五目中華 ナム 油淋鶏	よいこ牛乳	豚肉・いか・えび・あさり・なると・はくさい・たまねぎ・ねぎ・干ししいたけ／ もやし・ほうれん草・にんじん・ごま・ごま油／ 鶏竜田揚げ・ねぎ	中華麺	みかんゼリー
5 金	吉野汁 じゃがいもの炒め物 さんまの南蛮漬け	よいこ牛乳	大根・鶏肉・にんじん・生揚げ・ねぎ／ じゃがいも・にんじん・ピーマン・たまねぎ・豚肉／ さんまの南蛮漬け	ごはん	かみかみおやつ 2～5歳児:お豆腐屋さんかりんとう 0～1歳児:かぼちゃボーロ
6 土	バナナ 型抜きチーズ	土曜日牛乳		おにぎり	
8 月	青梗菜のスープ 華風和え ぎょうざ	よいこ牛乳	ハム・わかめ・たまねぎ・青梗菜・にんじん・えのきたけ／ キャベツ・きゅうり・にんじん・はるさめ・ごま・ごま油／ ぎょうざ	ごはん	ミニどうぶつビスケット
9 火	カレーライス ごぼうサラダ かぼちゃコロッケ	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・しめじ・豚肉・バター・スキムミルク・トマト・バナナ・りんご・粉チーズ／ ごぼう・鶏肉・にんじん・大根・きゅうり・とうもろこし／ かぼちゃコロッケ	ごはん（各園炊飯）	豆乳プリンタルト
10 水	高野豆腐の煮物 塩昆布和え さけのあんだれ	よいこ牛乳	高野豆腐・鶏肉・にんじん・干ししいたけ・ちくわ・いんげん／ キャベツ・きゅうり・塩昆布／ さけ・たまねぎ・しょうが	ごはん	ぶどうジュース 畑のクラッカー
12 金	豚汁 甘酢和え けんちんしのだのあんかけ	よいこ牛乳	豚肉・里芋・こんにゃく・豆腐・ごぼう・にんじん・大根・ねぎ／ キャベツ・しらす干し・きゅうり／ けんちんしのだ・枝豆	ごはん	小魚スナック
13 土	オレンジ 一口チーズ	土曜日牛乳		おにぎり	
15 月	かぶのスープ ボロネーゼライス コーンサラダ	よいこ牛乳 コーンドレッシング	鶏肉・かぶ・にんじん・たまねぎ・セロリー・パセリ／ 豚肉・たまねぎ・ピーマン・にんじん／ とうもろこし・キャベツ・きゅうり・にんじん	ごはん	一口しょうゆせんべい
16 火	五目うどん いんげんの和え物 さつまいもの天ぷら	よいこ牛乳 一口チーズ	鶏肉・にんじん・油揚げ・かまぼこ・干ししいたけ・はくさい・ねぎ／ いんげん・にんじん・まぐろ油漬け／ さつまいもの天ぷら	白玉うどん	ミレービスケット
17 水	みそおでん なの花のごま和え 子持ちししゃもフリッター	よいこ牛乳	大根・こんにゃく・鶏肉・はんぺん・生揚げ・うずら卵・にんじん・里芋／ なの花・もやし・とうもろこし・ごま／ 子持ちししゃもフリッター	ごはん	えびせんべい
18 木	えびと野菜のスープ アメリカンサラダ 鶏肉のりんごソースがけ	よいこ牛乳 いちごジャム	えび・あさり・たまねぎ・はくさい・マッシュルーム・にんじん・パセリ／ ベーコン・きゅうり・キャベツ・チーズ・ポテトチップス／ 鶏肉・りんご・たまねぎ・しょうが・レモン果汁	スライスパン	小魚ぽんせん
19 金	沢煮椀 五目金平 れんこん入りつくね	よいこ牛乳	大根・茎わかめ・豚肉・にんじん・豆腐・ねぎ／ こんにゃく・ごぼう・にんじん・いんげん・鶏肉・ごま・ごま油／ れんこん入りつくね	ごはん	野菜＆果物ジュース ミニ野菜スティック
20 土	バナナ 魚肉ソーセージ	白桃豆乳		ツナパン	
22 月	牛丼 玉ふのみそ汁 赤しそ和え	よいこ牛乳	牛肉・にんじん・こんにゃく・たまねぎ／ 玉ふ・豆腐・えのきたけ・みつば・干ししいたけ／ キャベツ・きゅうり・赤しそ粉	ごはん	いちごスティックケーキ
24 水	まぐろの中華煮 かぶときゅうりのごまじょうゆ和え 清見オレンジ	よいこ牛乳	まぐろ・たまねぎ・にんじん・ピーマン・たけのこ・干ししいたけ／ かぶ・きゅうり・ごま・ごま油／ 清見オレンジ	ごはん	プルーンヨーグルト
25 木	フランクフルトのトマトソース さつまいものシチュー サワーキャベツ	よいこ牛乳 ミニゼリー （りんご）	フランクフルト・たまねぎ／ 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・レモン果汁	ロールパン	ねじりん棒
26 金	ひじきごはん とうもろこし薄くず汁 かれいの甘酢だれ	よいこ牛乳	米・ひじき・にんじん・こんにゃく・しめじ・鶏肉・枝豆／ とうもろこし・鶏肉・にんじん・たまねぎ・豆腐・ねぎ・干ししいたけ／ かれい・赤ピーマン・もやし・たまねぎ	ひじきごはん	発酵乳65ml 黒糖蒸しパン
27 土	オレンジ 型抜きチーズ	土曜日牛乳		おにぎり	

ふくはうち、おにはそと

今年は2月2日が節分で、この日は豆まきをして邪気（鬼）を払い清めます。また、いわしの頭をヒイラギにさして戸口にさします。これはいわしの臭みで鬼が近づかないように、ヒイラギのとげで鬼を攻撃して家に入ってこないようにするといわれています。

給食では、鬼の形のかまぼこが入った「すまし汁」、「五目豆」と「いわしの香味揚げ」を提供します。みんなで鬼を追い払いましょう。

風邪をひいたり食欲がないときの食事

- 水分補給――白湯、お茶、すりおろしりんご、野菜スープなど
- 温かいもの――おかゆ、うどん、みそ汁など
- 消化のよいもの―おかゆ、やわらかく煮たうどん、白身魚など
- 栄養のあるもの―じゃがいも、豆腐、卵、かぼちゃ、にんじんなど（ビタミンCやビタミンB_1を多く含みます）

ビタミンCはウイルスを攻撃したり、免疫力を高めます。
ビタミンB_1は体のだるさや疲労感を回復させます。

◎片栗粉でとろみをつけてのど越しをよくするなどして、食べやすくしましょう。

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、県内の畜産農家を支援するために、県が買い上げた牛肉です。

県産食材を使ったメニュー
2月22日「牛丼」

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） (1)　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、１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、													
				(2)　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											
				(3)　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 (1)　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。														
				(2)　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													
				(1)　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	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	

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														
				(1)　触手、目視による使用前後の器具確認（毎日）	実施　問題なし													
				(2)　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													
				(3)　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											
				(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。	実施　問題なし													
				(2)　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、12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、12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												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	
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↓										