

資料3

平成29年
12月 15回

学校給食献立表

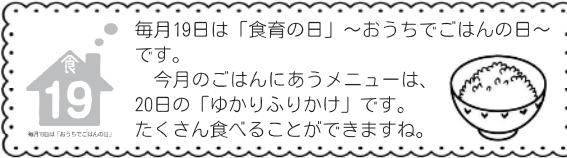
長久手市立長久手給食センター

曜日	献立名	その他	血や肉や骨になる食品				体の調子を整える食品				はたらく力や体温になる食品				
			牛乳	ぶたにく	牛乳	ぶたにく・やきどうふ	牛乳	ハンバーグ・ベーコン・とりにく	牛乳	とうもろこし・キャベツ・いんげん	牛乳	わかさぎからあげ・かつおぶし	牛乳	さとう・ごまあぶら・ごま	
1金	ビーピンバ (ほそぎりにく・ゆでやさい) トック		牛乳	ぶたにく		牛乳	ぶたにく・やきどうふ	牛乳	ハンバーグ・ベーコン・とりにく	牛乳	とうもろこし・キャベツ・いんげん	牛乳	わかさぎからあげ・かつおぶし	牛乳	さとう・ごまあぶら・ごま
4月	ぶたにくのすきに ぶりみかわみりんやき みかん		牛乳	ぶたにく・やきどうふ		牛乳	ぶりみかわみりんやき		こんにく・にんじん・ねぎ		にんじん・たまねぎ		はくさい・ねぎ		トック・ごめあぶら
5火	ハンバーグのトマトソースかけ キャベツとコーンのサラダ とりにくのワーテルゾーイ(乳)		牛乳	ハンバーグ・ベーコン・とりにく		牛乳	こんにく・にんじん・ねぎ		とうもろこし・キャベツ・いんげん		にんじん・たまねぎ		はくさい・ねぎ		さとう・オリーブあぶら じゃがいも・ごむぎこ・バター
6水	わかさぎのなんばんソースかけ おかかあえん おさわにわん		牛乳	わかさぎからあげ・かつおぶし		牛乳	ぶたにく・とうふ・ゆば		にんじん・たまねぎ・こまつな		はくさい・ねぎ・えのきたけ・みつば		ぶたにく・とうふ・ゆば		ごめあぶら・さとう
7木	ごもくごはん ごもくあつやきたまご(卵) のつべいじる	◎ヨーグルト(乳)	牛乳	とりにく・かまぼこ・あぶらあげ		牛乳	ごもくあつやきたまご・ぶたにく		ごぼう・にんじん・ほししいたけ		ごぼう・にんじん・ほししいたけ		ごぼう・にんじん・ほししいたけ		アルファーかもちまい ごめあぶら・さとう さといも・でんぶん
8金	ハッシュドライス(乳) ごぼうサラダ かみまるくん	クラスよう ごまドレッシング	牛乳	ぶたにく・なまクリーム		牛乳	セロリー・トマトジュース・ごぼう		にんじん・たまねぎ・グリンピース		にんじん・たまねぎ・グリンピース		セロリー・トマトジュース・ごぼう		こむぎこ・バター・さとう ごまドレッシング
11月	さんまのみぞれに ひじきのいために ひしろみそのごじる		牛乳	さんまみぞれに・ぶたにく		牛乳	ひじき・なまあげ・だいず		にんじん・こんにゃく・とうもろこし		にんじん・こんにゃく・とうもろこし		ねぎ・だいこん		さとう・さといも
12火	カレーうどん(乳) グリーンサラダ ミニトマト(小2こ・中3こ)		牛乳	ぶたにく・こなチーズ		牛乳	ぶたにく・こなチーズ		にんじん・たまねぎ・トマト・パナナ		にんじん・たまねぎ・トマト・パナナ		りんご・きゅうり・キャベツ		じゃがいも・ごめあぶら こむぎこ・バター オリーブあぶら・さとう
13水	さばてりや さごまあきえ だんごじる		牛乳	さば・とりにく		牛乳	さば・ときにく		キャベツ・にんじん・もやし・ねぎ		キャベツ・にんじん・もやし・ねぎ		はくさい・ほししいたけ		さとう・でんぶん・ごま ごめあぶら・じゃがポール
14木	ちゃんぽんめん きりぼしだいこんのいためナムル あげようざ(小2こ・中3こ)		牛乳	ぶたにく・いか・むきえび		牛乳	はんべん・やきぶた・ぎょうざ		はくさい・にんじん・ねぎ		はくさい・にんじん・ねぎ		ほししいたけ・しょうが		ごめあぶら・ごま ごまあぶら・さとう
15金	レバーいりつくね(小2こ・中3こ) ちぐさあえ さつまじる		牛乳	レバーいりつくね・あぶらあげ		牛乳	とりにく・はんべん・あかみそ		こうれんそう・もやし・だいこん		こうれんそう・もやし・だいこん		ごぼう・ねぎ		さとう・さつまいも
18月	ちゅうかはん パンバンジーサラダ ショウロンドウ(2こ)		牛乳	ぶたにく・むきえび・いか		牛乳	ショウロンドウ・ささみ		しょうが・たけのこ・にんじん		しょうが・たけのこ・にんじん		グリンピース・キャベツ・たまねぎ		ごまあぶら・でんぶん さとう・ごま
19火	チキンピーナッツ ボートサラダ あじフリッター(小2こ・中3こ)	クラスようたまご なしマヨネーズ	牛乳	だいす・とりにく・あじフリッター		牛乳	トマト・キャベツ・きゅうり		たまねぎ・にんじん・バセリ		たまねぎ・にんじん・バセリ		トマト・キャベツ・きゅうり		さとう・ごめあぶら じゃがいも・たまごなしマヨネーズ
20水	さけのゆうあんや きいそかあ とうじのみそしる	クラスよう ゆかりりふりかけ	牛乳	さけ・きざみのり・ぶたにく		牛乳	あぶらあげ・あかみそ		ゆかりりふりかけ・ゆずかじゅう		ゆかりりふりかけ・ゆずかじゅう		はうれんそう・はくさい・かぼちゃ		さとう・でんぶん
21木	A コーンピラフ クリスピーチキン やさいたっぷりスープ	◎クリスマスカッ ブデザート	牛乳	とりにく・ベーコン		牛乳	クリスピーチキン		とうもろこし・たまねぎ・にんじん		とうもろこし・たまねぎ・にんじん		マッシュルーム・グリンピース		ごめあぶら・じゃがいも クリスマスカッブデザート
B	コーンピラフ ほしがたミンチカツ やさいたっぷりスープ	◎ガトーショコラ	牛乳	とりにく・ベーコン		牛乳	ほしがたミンチカツ		マッシュルーム・グリンピース		マッシュルーム・グリンピース		はくさい・セロリー・バセリ		ごめあぶら・じゃがいも ガトーショコラ

◎は業者が直接学校へ配達します。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〉

- 1日 ビビンバは、ごはんの上に、ほそぎりにくとゆでやさいをのせて食べましょう。
- 5日 とりにくのワーテルゾーイは、長久手市の友好姉妹都市である「ワーテルロー市」のあるベルギーの家庭料理です。ベルギーでは、川魚や鶏肉、じゃがいも、にんじんなどをクリームやバターで煮込んで作ります。
- 6日 わかさぎは、冬が旬の魚です。骨ごと食べられる魚です。
- 8日 かみまるくんの日です。ごぼうサラダとりんごをよくかんで食べましょう。よくかむことで、あごを強くし、虫歯を予防します。
- 20日 22日の冬至にちなみ、ゆずの果汁を使った「さけのゆうあんやき」とかぼちゃの入ったみそしるです。冬至には、運を呼び込みたいという願いをこめて「ん」のつく食品を食べることがあるそうです。今日のみそしるのなかにも「ん」のつく野菜が入っています。
- 21日 クリスマスセレクトランチです。自分の選んだメニューを楽しんで食べてくださいね。



毎月19日は「食育の日」～おうちでごはんの日～です。

今月のごはんにあうメニューは、
20日の「ゆかりりふりかけ」です。
たくさん食べることができます。

19

毎月19日は「おうちでごはんの日」

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、にんじん
ねぎ、はくさい、バセリ、はうれんそう、みつば、ミニトマト

長久手の野菜が給食に登場します

7日・15日 だいこん 小倉 圭子さん

15日 さつまいも 加藤千都子さん

☆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あります。ご家庭で活用してください。

古紙を含んだ再生紙を使用しています。白色度70%前後。

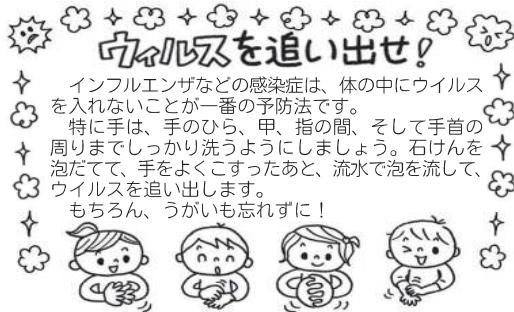
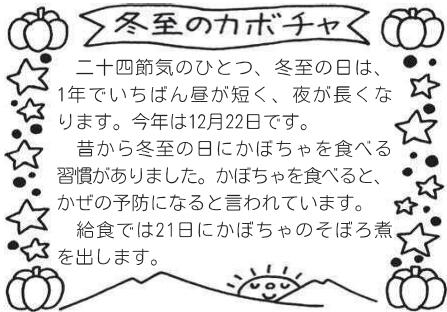


平成29年
12月

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金	ワンタンヌープル えびと野菜の中華炒め	よいこ牛乳	豚もも肉・はくさい・にんじん・干ししいたけ・ワンタン・ねぎ／ もやし・ほうれん草・にんじん・ごま油・ごま／ えび・豚もも肉・キャベツ・たまねぎ・赤ピーマン・干ししいたけ	ごはん	カルテツゴフレット
2土	型抜きチーズ バナナ	土曜日牛乳	かぼちゃ・たまねぎ・ベーコン・マッシュルーム・パセリ／ いちごジャム	おにぎり	
4月	かぼちゃスープ キメロットサラダツナ	よいこ牛乳 いちごジャム	かぼちゃ・たまねぎ・ベーコン・マッシュルーム・パセリ／ にんじん・とうもろこし・いんげん	スライスパン	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
5火	中華大根のサラダ 切干小包	よいこ牛乳	豚もも肉・はくさい・にんじん・たまねぎ・干ししいたけ・グリンピース／ 切干大根・にんじん・きゅうり・ごま・ごま油	ごはん(各園炊飯)	りんごのタルト
6水	五目ごはん はくさいと豚肉の煮物 黄桃	よいこ牛乳 一口チーズ	米・にんじん・干ししいたけ・こんにゃく・鶏むね肉・油揚げ／ 豚もも肉・こんにゃく・はくさい・にんじん・かまぼこ	五目ごはん	ホットケーキ
7木	春雨スープ きゅうりのごまじょうゆ和え あじの南蛮漬け	よいこ牛乳	豚もも肉・はるさめ・たまねぎ・はくさい・にんじん・ねぎ／ きゅうり・ごま油・ごま／ あじ・にんじん・たまねぎ	ごはん	水族館クッキー
8金	吉豆サラダ 鶏肉のおろしソースかけ	よいこ牛乳	大根・鶏むね肉・にんじん・生揚げ・ねぎ／ 大豆・ベーコン・キャベツ・きゅうり・枝豆／ 鶏もも肉・大根	ごはん	なかよしせんべい
9土	ソーランジジ	土曜日牛乳	ジャガポール・はくさい・ねぎ・大根・にんじん・豚もも肉・干ししいたけ／ 小松菜・油揚げ・もやし／ 豚もも肉・にんじん・たまねぎ・しょうが	おにぎり	
11月	ちち松の団子 豚肉のしょうが焼	よいこ牛乳	はくさい・にんじん・豚もも肉・たまねぎ・干ししいたけ／ スパゲッティ・鶏むね肉・たまねぎ・しめじ・えのきだけ・にんじん	ごはん	一口しょうゆせんべい
12火	はくさいスープ 和風スパゲッティイオムレツ(トマトソース)	よいこ牛乳 きざみのり	はくさい・にんじん・豚もも肉・たまねぎ・干ししいたけ／ スパゲッティ・鶏むね肉・たまねぎ・しめじ・えのきだけ・にんじん	ロールパン	ヨーグルト
13水	根菜キャベツの即席づぶ肉の五目炒め	よいこ牛乳	大根・にんじん・里芋・ごぼう・豆腐・ねぎ／ キャベツ・千切り大根漬・黒ごま／ 鶏もも肉・たまねぎ・キャベツ・チンゲン菜・赤ピーマン	ごはん	カルテツおさかなサブレ
14木	ちんぽん華や 中華サラダ	よいこ牛乳	ねぎ・キャベツ・はんぺん・豚もも肉・もやし・たまねぎ・にんじん・ 干ししいたけ／ まぐろ油漬け・キャベツ・にんじん・きゅうり	中華麺	黒糖ロールパン
15金	高野豆腐のたまごとじんげんの炒めの 酢	よいこ牛乳	鶏もも肉・高野豆腐・たまご・にんじん・干ししいたけ・ちくわ・グリンピース／ いんげん・ハム・にんじん／ きゅうり・わかめ・しらす干し	ごはん	ミニミレーピスケット
16土	一口チートマト	白桃豆乳	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・豚もも肉・バター・スキムミルク・ トマト・パナナ・りんご・粉チーズ／ ベーコン・きゅうり・キャベツ・ポテトチップス	ハムロールパン	
18月	しめん キンシラフ	よいこ牛乳	きしめん・豚もも肉・かまぼこ・油揚げ・にんじん・ほうれん草・ねぎ・ 干ししいたけ／ キャベツ・きゅうり・とうもろこし・鶏ささみ	ごはん	おからのマフィン
19火	カボチャのチップスサラダ	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・豚もも肉・バター・スキムミルク・ トマト・パナナ・りんご・粉チーズ／ ベーコン・きゅうり・キャベツ・ポテトチップス	ごはん(各園炊飯)	小魚せんべい
20水	すくまさい じりっさラタ	よいこ牛乳	豆腐・えのきだけ・ほうれん草・干ししいたけ・かまぼこ／ はくさい・きゅうり	ごはん	豆乳プリン
21木	味噌昆布 かぼちゃのそぼろ	よいこ牛乳	えのきだけ・わかめ・豆腐・ねぎ・油揚げ／ キャベツ・きゅうり・塩昆布／ かぼちゃ・豚ひき肉・いんげん	ごはん	カステラドッグ
22金	マカロニチャウダー クリスマスツリー・ハンバーグ	よいこ牛乳 ブルーベリージャム	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・ほうれん草・マカロニ・豚もも肉・ スキムミルク・バター・粉チーズ／ みかんゼリー・りんご・黄桃・パイン	スライスパン	クリスマスデザート
25月	コーンピラフ ごぼうサラダ	よいこ牛乳	米・鶏もも肉・とうもろこし・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・グリンピース／ じゃがいも・にんじん・たまねぎ・かぶ・キャベツ・セロリー・ウインナー／ ごぼう・まぐろ油漬け・大根・きゅうり・とうもろこし	コーンピラフ	動物ビスケット
26火	えびしんじょう 生揚げのみそ炒め	よいこ牛乳 ミニゼリー(ぶどう)	えびだんご・にんじん・大根・みつば・豆腐・えのきだけ・干ししいたけ／ 豚ひき肉・生揚げ・にんじん・たまねぎ・干ししいたけ・いんげん	ごはん(センター)	小魚せんべい
27水	トマトスープ ハムサラダ	よいこ牛乳	じゃがいも・たまねぎ・にんじん・ベーコン・パセリ・トマト／ キャベツ・きゅうり・にんじん・ハム	ロールパン	星っ子 発酵乳65ml
28木	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	三種のチーズササミフライ／じゃがいものバター炒め／ はくさいの和え物／パインシロップ煮	ごはん	カリボテミニ



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。

古紙を含んだ再生紙を使用しています。白色度70%前後。

平成29年度長久手給食センター事業実施スケジュール

給食センター

実施項目	目的	目標(いつまでに何を達成)	実施項目 実施状況	点検・評価	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	対象 給食センター調理 目的 平成28年度給食センターが原因の異物混入が16件発生しており、食の安全を確保、信頼を回復する。	危険物の混入 0件 髪の毛の混入 0件 容器のパリ、ビニールの混入 0件 衛生害虫の混入 0件	<p>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)</p> <p>(1) 卫生管理事項の確認 ア 日々の体調管理と報告 イ 調理着、マスクの着用方法 ウ 便所での手順</p> <p>(2) 調理時遵守事項の確認 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</p> <p>(3) ノロウイルス等注意事項確認 ア 体調不調時の行動 イ 家族の体調不調時の取扱</p> <p>2 相互に調理員が、服装を確認し、調理行程ごとに実施する。 毎日実施する。</p> <p>(1) 服装確認をおおむね1時間ごとに行う。 a 調理着に髪の毛等付着有無 b 頭髪の露出有無 c 帽子額紐のはずれ有無 d マスクのはずれ有無 e 手袋の破損有無</p>	<p>4月に全体の調理指導、衛生管理研修を実施し、衛生管理事項の確認を行った。 また、衛生講習会では調理時遵守事項の確認、ノロウイルス等注意事項の確認を行った。 9月1日、「便所での手順」の実地確認を行った。手順を記憶するのではなく、掲示している手順マニュアルを見ながら行うよう指示した。</p> <p>日々の体調管理と報告の説明、調理着、マスクの着用方法の説明</p> <p>前学規の反省、野菜洗浄の手順確認</p> <p>野菜洗浄の手順確認</p> <p>機器の取扱手順確認</p> <p>器具洗浄手順確認</p> <p>前学規の反省、変更点及び注意事項</p> <p>機器取扱い手順の確認</p> <p>器具洗浄手順の確認</p> <p>一般細菌検査 体調不良時の行動説明 家族の体調不良時の対応説明</p> <p>一般細菌検査 体調不調時の行動確認</p> <p>一般細菌検査 手指不調時の行動確認</p> <p>一般細菌検査 手指洗い方の確認</p> <p>一般細菌検査 家族の体調不良時の取扱確認</p> <p>一般細菌検査 体調不調時の行動確認</p> <p>一般細菌検査 手指、場内一般細菌検査実施</p> <p>一般細菌検査 ノロウイルス 経体検査 体調不良時の行動説明</p> <p>ノロウイルス等注意事項説明</p> <p>栄養士により、概ね1時間ごとに確認を行い、チェック表を作成し、毎日チェックした。</p> <p>チェック表で確認 6件指摘</p> <p>チェック表で確認 12件指摘</p> <p>チェック表で確認 8件指摘</p> <p>チェック表で確認 5件指摘</p> <p>チェック表で確認 1件指摘</p> <p>チェック表で確認 4件指摘</p> <p>チェック表で確認 0件指摘</p> <p>チェック表で確認 0件指摘(H29.11.24)</p>													

平成29年度長久手給食センター事業実施スケジュール

給食センター

実施項目	目的	目標(いつまでに何を達成)	実施項目 実施状況	点検・評価	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 アレルギー対応給食の調理、配膳の安全確保	対象 給食センター調理、配膳支援 目的 誤調理、誤配膳の防止	誤調理、誤配膳 0件	1 調理の確認 (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) 調理時の複数確認 毎回	専任の栄養士、専任の調理員により確認を行った。 確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	
			2 配膳情報の作成 (1) 注文表の確認 毎月 (2) 個人確認表の作成 毎月	注文表、個人確認票等、アレルギーに関する書類については、所長、担当栄養士2名で確認した。 確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	