

資料3

平成30年

1月

学校給食献立表

16回

長久手市立長久手給食センター

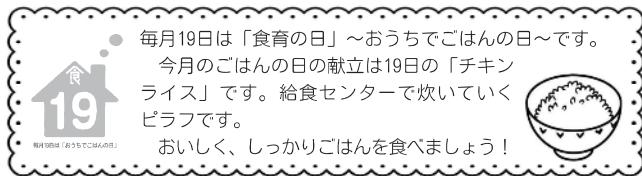
曜日	献立名	その他	血や肉や骨になる食品	体の調子を整える食品	はたらく力や体温になる食品		
10 水	ぶりのてりやき きりほしだいこんサラダ かみまるくん	牛乳	ぶり・ロースハム・ぶたにく とうふ・あぶらあげ あかもそ・わかめ	きりほしだいこん にんじん・きゅうり だいこん・ねぎ・ごぼう	ごはん さとう・でんぶん ごま		
11 木	さんまのおかかに あかしそあえ ぐぞうに	牛乳	さんまのおかかに とりにく・こうやどうふ	キャベツ・きゅうり・あかしそ にんじん・れんこん・ごぼう はくさい	ごはん しらたまもち		
12 金	にくだんごのあまずに パン・パンジーサラダ ちゅううかスープ	牛乳	ミートボール・ささみ とりにく・とうふ	にんじん・たまねぎ グリンピース・きゅうり もやし・しょうが・ねぎ・はくさい	ごはん こめあぶら・さとう でんぶん ごまあぶら・ごま		
15 月	さばのあまずあんかけ だいこんサラダ あわせみそし	牛乳	さば・オイルツナ・とうふ わかめ・あぶらあげ あかもそ・しろみそ	ねぎ・レモンかじゅう だいこん・きゅうり にんじん・はくさい	ごはん さとう・ごまあぶら こめあぶら		
16 火	カレーライス(乳) ハムサラダ オレンジ	牛乳	ぶたにく・こなチーズ ロースハム	にんじん・たまねぎ・トマト バナナ・りんご・キャベツ とうもろこし・きゅうり・オレンジ	ごはん じゃがいも・こめあぶら こむぎ・パター オリーブあぶら・さとう		
17 水	とりにくのふうみや きつみれじ みれじ	牛乳	とりにく・あぶらあげ あいちのいわしいりつみれだんご あかもそ	ねぎ・ほししいたけ・にんじん レモンかじゅう・ほうれんそう もやし・キャベツ・はくさい・ごぼう	ごはん ごま・さとう・こめあぶら		
18 木	ちゅうかあんかけ あいちのやさいはるま きな ム	牛乳	ぶたにく・アサリ	にんじん・たまねぎ・はくさい ほししいたけ・あいちのやさいはるま ほうれんそう・もやし・だいこん ねぎ	ソフト さとう・ごまあぶら でんぶん・こめあぶら ごま		
19 金	チキンライス(乳) あじフリッター(小2中3) やさいたっぷりスープ	◎ヨーグルト(乳)	牛乳	とりにく・あじフリッター ペークン・ヨーグルト	たまねぎ・にんじん・マッシュルーム グリンピース・はくさい・セロリー バセリ	かファ まアル い!	バター・こめあぶら・さとう じゃがいも
22 月	わらしおやき ひじきのいために とりだんごじ	牛乳	さわら・ぶたにく ひじき・なまあげ とりにくだんご	にんじん・こんにゃく とうもろこし・だいこん ねぎ	ごはん さとう		
23 火	パンブキンコロッケ イタリアンスパゲティ(乳) ブロッコリーのサラダ	牛乳	パンブキンハートコロッケ ウインナー・ぶたひきにく	たまねぎ・ピーマン・にんじん トマトジュース・ブロッコリー きゅうり・キャベツ・とうもろこし	サク ワ ロ ッ ク 牛 乳 さとう	こめあぶら・スペゲティ バター・オリーブあぶら さとう	
24 水	みそおでん(卵) みなのがまあえご	牛乳	ぶたにく・はんぺん うずらたまご あかもそ	だいこん・こんにゃく にんじん・まなこまつな もやし・りんご	ごはん さといも・さとう・ごま		
25 木	ごもくごはん れんこんハンバーグ すまし	◎おこめのタルト (乳卵)	牛乳	とりにく・かまぼこ あぶらあげ・かたぬきかまぼこ とうふ・れんこんハンバーグ	ごぼう・にんじん ほししいたけ ほうれんそう	かファ まアル い!	アルファーかもまい こめあぶら・さとう でんぶん・おこめのタルト
26 金	ひきぎりそあえ いわしかんろに(2び)	コーヒーぎゅう にゅうのもと	牛乳	とりにく・やきどうふ かまぼこ・いわしかんろに	こんにゃく・にんじん・ねぎ はくさい・えのきたけ・キャベツ きゅうり・あおじそ	ごはん こめあぶら・なまふ・さとう コーヒーぎゅうにゅうのもと	
29 月	てまきてんむす(えびフリッター(小2中3)) はりはりづける ごじ	ふくろいりてまき のり	牛乳	えびフリッター・だいす とうふ・あぶらあげ・てまきのり とりにく・あかもそ・しろみそ	きゅうり せんぎりだいこんづけ ねぎ・にんじん・だいこん	ごはん ごま・こめあぶら	
30 火	とりにくのわふうからあげ キャベツとツナのあえもの きしめんじ	牛乳	とりにく・オイルツナ ぶたにく・あぶらあげ	しょうが・キャベツ きゅうり・レモンかじゅう にんじん・ねぎ・こまつな	ごはん でんぶん・こむぎ こめあぶら・さとう きしめん		
31 水	ぶしみおこんぶあん かん	牛乳	ぶたにく・しおふきこんぶ	たまねぎ・にんじん こんにゃく・キャベツ きゅうり・みかん	ごはん さとう・こめあぶら・ごま		

◎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。

☆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させています。ご家庭で活用してください。

〈献立について〉

- 10日 カミマルくんの日です。「きりほしだいこんサラダ」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。
- 11日 鏡開きには正月に飾った鏡餅をせんざいや雑煮にして食べる風習があります。今年は「具雑煮」です。
- 24日~30日 全国学校給食週間です。24日「まなごまあえ」、25日「れんこんハンバーグ」、26日「ひきぎり」、29日「てまきてんむす」、30日「きしめんじ」と愛知県産の食材や、郷土料理をたくさん取り入れています。



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、ブロッコリー
ほうれんそう

長久手の野菜が給食に登場します

10日・29日 だいこん 小倉 圭子さん

15日・26日 はくさい 小倉 圭子さん

24日 まな 秋谷 純子さん・有東海さん

古紙を含んだ再生紙を使用しています。白色度70%前後。

1月 24日 ~30日

全国学校給食週間

学校給食の歴史

明治22(1889)年に山形県にある私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこられない子どもたちのために昼食を提供したのが始まりとされています。その後、全国へ広まりますが、戦争による食料不足のため、中止せざるを得なくなってしまいました。

戦争が終わり、昭和22(1947)年に学校給食が再開されます。子どもたちの栄養不足を改善するために、外国の支援団体などから届けられた脱脂粉乳や小麦粉、缶詰などをを使った給食が提供されました。

昭和21年11月11日、文部・厚生・農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が発せられ、戦後の学校給食の方針が定めました。同年12月24日、東京・奈良川、千葉の三都県の学校で試験給食が実施され、この日を記念日としたものが、通常は冬休みのため、1ヶ月後の1月24日からの1週間が「全国学校給食週間」になりました。

平成30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
6 土	型抜きチーズ ミニゼリー(りんご)	土曜日牛乳		おにぎり	
9 火	きしめん汁 酢豚丼	よいこ牛乳	きしめん・鶏もも肉・かまぼこ・油揚げ・にんじん・ほうれん草・ねぎ・干しいたけ／きゅうり・わかめ・しらす干し／豚もも肉・にんじん・こんにゃく・たまねぎ	ごはん(各園炊飯)	ブルーベリーゼリー
10 水	シーフードカレーライス ツナサラダ ジユレ和え	よいこ牛乳 コールスロードレッシング	えび・いか・あさり・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・りんご・粉チーズ／キャベツ・きゅうり・ごぼう・まぐろ油漬け・とうもろこし／アセロラジュレ・りんご・黄桃・パイナップル	ごはん	俎のクラッカー 発酵乳125ml
11 木	コンソメスープ 大豆サラダ チキンピタタ	よいこ牛乳	たまねぎ・はくさい・にんじん・ウィンナー・パセリ／大豆・ペーパン・キャベツ・みつば・にんじん	ロールパン	ベジタブルせんべい
12 金	中華春雨 さばの甘酢あんかけ	よいこ牛乳	米・もち米・豚もも肉・えび・干しいたけ・にんじん・えだまめ／豚もも肉・はるさめ・たまねぎ・はくさい・にんじん・ねぎ／さば・ビーマン・たまねぎ	中華おこわ	ミルクプリン
13 土	ソーセージ オーレン	土曜日牛乳		おにぎり	
15 月	ふわ松だま 小菜の和え物ね	よいこ牛乳	にんじん・みつば・えのきたけ・たまぶ・干しいたけ／小松菜・もやし・まぐろ油漬け	ごはん	リングドーナツ
16 火	呉即席肉のしょうが焼	よいこ牛乳	大豆・大根・にんじん・豆腐・ねぎ・油揚げ・ほうれん草／千切り大根漬け・きゅうり・黒ごま／豚もも肉・にんじん・たまねぎ・しょうが	ごはん	ミニ野菜スティック菓子
17 水	マーボー豆腐 切干大根の炒めナムル	よいこ牛乳	豆腐・豚ひき肉・ねぎ・にら／切干大根・いんげん・にんじん・焼き豚・ごま・ごま油	ごはん	バナナ
18 木	五目あんかけ あかき	よいこ牛乳	鶏もも肉・にんじん・油揚げ・かまぼこ・干しいたけ・はくさい・ねぎ／キャベツ・きゅうり・あかしそ粉	ソフト麺	スティックパン
19 金	沢千草煮 さばみそ	よいこ牛乳	大根・くきわかめ・豚もも肉・にんじん・豆腐・ねぎ／ほうれん草・にんじん・キャベツ・油揚げ	ごはん	いちごクレープ
20 土	一口チーズトマト	白桃豆乳		ツナパン	
22 月	厚揚げの味噌 甘からあ	よいこ牛乳	生揚げ・えのきたけ・わかめ・にんじん・ねぎ／キャベツ・しらす干し・きゅうり・ごま／鶏もも肉	ごはん	おかのマフィン
23 火	ハッシュドライステーク お楽しみボート	よいこ牛乳	豚もも肉・にんじん・たまねぎ・マッシュルーム・パセリ・粉チーズ・バター・生クリーム／とうもろこし・キャベツ・きゅうり・にんじん	ごはん(各園炊飯)	えびせんべい
24 水	がんもどきの煮物 まなのおかか えんか	よいこ牛乳	がんもどき・大根・こんにゃく・里芋・鶏もも肉／キャベツ・にんじん・まな・小松菜・油揚げ	ごはん	動物ビスケット
25 木	わや豆かきめ スープ	よいこ牛乳	鶏むね肉・わかめ・ねぎ・豆腐・にんじん／やきそば麺・豚もも肉・キャベツ・にんじん・ピーマン・青のり粉	ロールパン	かみかみおやつ 2~5歳児: お豆腐屋さんかいんとう 0~1歳児: かぼちゃボーロ
26 金	白菜スープ あんかけハンバー グ	よいこ牛乳 マヨネーズ	はくさい・にんじん・豚もも肉・たまねぎ・干しいたけ／じゃがいも・ハム・きゅうり・にんじん	ごはん	蒸しパン
27 土	型抜きチーズナ	土曜日牛乳		おにぎり	
29 月	けひんちの炒め わら機部揚げ	よいこ牛乳	大根・にんじん・豆腐・干しいたけ・ねぎ／ひじき・鶏もも肉・油揚げ・枝豆	ごはん	長久手のお米のタルト
30 火	コーンクリームスープ キャロットサラダ チキンのマーマレード煮	よいこ牛乳 いちごジャム	たまねぎ・とうもろこし・パセリ・スキムミルク・バター／にんじん・ハム・いんげん／鶏もも肉・たまねぎ	スライスパン	ねじりん棒
31 水	洋風肉団子のスープ サワキヤベツ さけパターニ焼	よいこ牛乳	鶏肉団子・たまねぎ・はくさい・にんじん・ねぎ・しょうが／キャベツ・きゅうり・レモン汁／さけ・バター	ごはん	カリボテミニ

伝統野菜とは

その産地の気候風土に合うもので、古くから栽培されてきた野菜です。また、伝統料理など食文化とも深い関わりがあります。スーパーに並んでいる野菜と比べると、大きさや形がそろわなかったり、育てるのに手間がかかるという理由から生産が減っていましたが、地産地消の考え方から再び注目が集まっています。

伝統野菜には、今の野菜にはない強い香りや甘みなど深い味わいがあります。昔からある地域の野菜を未来に残せるよう、私たちも大切にしていきたいですね。

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

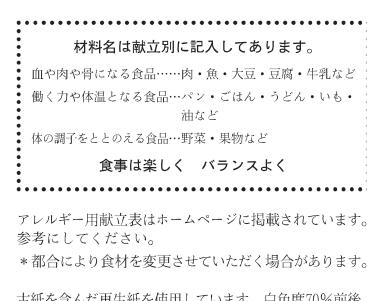
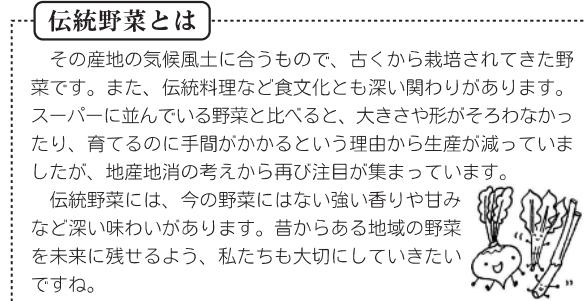
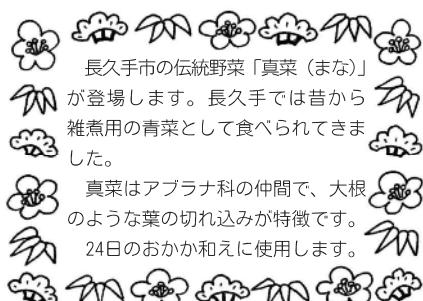
体の弱子をととのえる食品……野菜・果物など

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

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