

平成30年

1月

16回

学校給食献立表

資料3

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 きりぼしだいこんサラダ ぶたじ		牛乳 ぶり・ロースハム・ぶたにく とうふ・あぶらあげ あかみそ・わかめ	きりぼしだいこん 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 あぐそ		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 ずパンジーサ ラダ		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 グリーンピース・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 だいわせみ そ		牛乳 さば・オイルツナ・とうふ わかめ・あぶらあげ あかみそ・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	カレールー ライスの ハオレン		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 こむぎこ・バター オリーブあぶら・さとう	
17水	とりにく のふみ やき え		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	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 のや い は ま き な		牛乳 ぶたにく・あさり	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 はるまき ほうれんそう・もやし・だいこん	ごはん 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こ) やさしいたっぷりスープ	◎ヨーグルト(乳)	牛乳 とりにく・あじフリッター ベーコン・ヨーグルト	たまねぎ・にんじん・マッシュルーム グリーンピース・はくさい・セロリー パセリ	かファ マール いー	バター・こめあぶら・さとう じゃがいも
22月	さわらし おや き に り だ ん ご じ る		牛乳 さくら・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 バ 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 ロ ワ ッ ク 乳	こめあぶら・スパゲティ バター・オリーブあぶら さとう
24水	みそ お で ん (卵) え ご		牛乳 ぶたにく・はんぺん うずらたまご あかみそ	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	これ も こ ん ハ ン バ ー グ す ま し じ る	◎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 マール いー	アルファードもちまい こめあぶら・さとう でんぶん・おこめのタルト
26金	ひ あ お し そ あ え い わ し の 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こ)) はり じ り づ け る	ふくろいりてま きのり	牛乳 えびフリッター・だいず とうふ・あぶらあげ・てまきのり とりにく・あかみそ・しろみそ	きゅうり せんざりだいこんづけ 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 き し め ん		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 こめあぶら・さとう きしめん	
31水	ぶし お こ ん ぶ あ え 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。

☆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しています。ご家庭で活用してください。

〈献立について〉

- 10日 かみまるくんの日です。「きりぼしだいこんサラダ」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 鏡開きにはお正月に飾った鏡餅をぜ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「まなのごまあえ」、25日「れんこんハンバーグ」、26日「ひきずり」、29日「てまきてんむす」、30日「きしめんじる」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。

毎月19日は「食育の日」～おうちでごはんの日～です。

今月のごはんの日の献立は19日の「チキンライス」です。給食センターで炊いていくピラフです。

おいしく、しっかりごはんを食べましょう！

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、パセリ、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・衛東海さん



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

せん こく がっ こう きゅうしょく しゅう かん

全国学校給食週間

がっ こう きゅうしょく れき し

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、
中止せざるをえなくなりました。

せんそう おわ

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、外国の支援団体などから届けられた脱脂粉乳や
小麦粉、缶詰などを使った給食が提供されました。

せんそう おわ

脱脂粉乳で作られた
ミルクは、大きなミ
ルクボットに入れられて
教室に運ばれました。

※昭和21年12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まりました。同年
12月24日、東京、神奈川、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ましたが、通常は冬休みのため、1か月後の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 ス ミ ニ ゼ リ ー (りんご)	土曜日牛乳		おにぎり	
9火	き し め の 汁 酢 め の 物 井	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 レ ラ ス ジ ャ ャ	よいこ牛乳 コールスロッドレッシング	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・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・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	畑のクラッカー 発酵乳125ml
11木	コ ン ソ メ ス ー プ 大 豆 サ ラ ダ チ キ ン ビ カ 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・ペーコン・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 お こ わ 春 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・ピーマン・たまねぎ	中華おこわ	ミルクプリン
13土	ソ ー セ ー ジ オ レ ン ジ	土曜日牛乳		おにぎり	
15月	ふ だ ま 汁 小 松 菜 の 和 え 物 レ バ ー 入 り つ く	よいこ牛乳	にんじん・みつば・えのきたけ・たまふ・干しいたけ／ 小松菜・もやし・まぐろ油漬	ごはん	リングドーナッツ
16火	呉 席 漬 け 焼 即 肉 の し ょ う が	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 し ゅ う ま い	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 し 和 け あ か き そ あ え	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 煮 和 挽 千 さ 草 み そ え さ ば そ 煮	よいこ牛乳	大根・くさわかめ・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 ス ミ ニ ト マ	白桃豆乳		ツナパン	
22月	厚 揚 げ の 味 噌 汁 甘 か 酢 ら 和 あ え	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	おからのマフィン
23火	ハ ッ シ ュ ド ラ イ コ ー サ ラ ダ お 楽 し み ポ テ 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 の お か か 和 え み な の お 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 か め ス ー プ や き 腐 そ 団 子 豆 腐	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:お豆腐屋さんかりんとう 0～1歳児:かぼちゃポーロ
26金	白 菜 ス ー プ ポ テ ト サ ー あん かけ ハ ン バ ー	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 ス バ ナ ナ	土曜日牛乳		おにぎり	
29月	け ん ち ん 汁 ひ じ き の 炒 め 煮 さ わ り 磯 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 ク リ ー ム ス ー プ ヤ ン ン の マ ー マ レ ード 煮 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 ー ウ ー キ ャ ー さ け バ タ ー 焼 き	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	カリポテミニ

長久手市の伝統野菜「真菜 (まな)」が登場します。長久手では昔から雑煮用の青菜として食べられてきました。

真菜はアブラナ科の仲間、大根のような葉の切れ込みが特徴です。

24日のおかか和えに使用します。

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、大きさと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。

給食センター

[illegible]

給食センター

[illegible]