

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
1木	にはくじりゃがけ さはのぎんがみやき		牛乳 ぶたにく さばのぎんがみやき	たまねぎ・にんじん こんにやく・グリーンピース きゅうり・せんだいだいこんづけ	ごはん じゃがいも・さとう こめあぶら・ごま
2金	A えびふさふさりイ ちあぐさるえ	◎いがまんじゅう	牛乳 えびフライ あぶらあげ・あさり・なまあげ あかみそ	ほうれんそう・もやし にんじん・キャベツ だいこん・えのきたけ・ねぎ	ごはん こめあぶら・さとう いがまんじゅう
	B さわらのいそべあ ちあぐさるえ	◎さんしょくだんご	牛乳 さわらのいそべあげ あぶらあげ・あさり・なまあげ あかみそ	ほうれんそう・もやし にんじん・キャベツ だいこん・えのきたけ・ねぎ	ごはん こめあぶら・さとう さんしょくだんご
5月	さんまのオレンジに・のっぺいじる こもくごはん(㊦のみ) こまずあえ(㊦のみ)	㊥クラスようごましお ㊦ヨーグルト(乳) ㊧ココアケーキ	牛乳 あぶらあげ・さんまのオレンジに・ぶたにく ㊦とりにく・かまぼこ・ヨーグルト	ごぼう・ほししいたけ だいこん・ねぎ・にんじん ㊦きゅうり	㊨せんたくい ㊩でんぶん ㊪アルファードもちあい・こめあぶら ㊫ココアケーキ・くろごま
6火	チキンピザ リエージュふうサラダ(乳) フルーツミックス		牛乳 だいたく・とりにく・ベーコン	たまねぎ・にんじん・パセリ トマトジュース・いんげん あまつつみかん・もも・パイナップル	シメジ さいちの 乳 さとう・こめあぶら じゃがいも バター・かまどおりみかんゼリー
7水	はっぱうさい(卵) ナムル あげぎょうざ(小2中3こ)		牛乳 ぶたにく・むきえび いか・うずらたまご・チキンハム あいけんさんしょくざいいりぎょうざ	しょうが・にんじん・グリーンピース はくさい・たまねぎ・ほししいたけ ほうれんそう・もやし・だいこん	ごはん ごまあぶら・でんぶん さとう・ごま・こめあぶら
8木	 にくみそかけ あじフリッター(小2中3こ) れんこんサラダ		牛乳 ぶたひきにく・はんぺん あかみそ あじフリッター	たまねぎ・にんじん・ねぎ ほししいたけ・れんこん きゅうり・キャベツ・とうもろこし	ソフト さとう・でんぶん
9金	よれの ブロックリーのサラダ レバーいつつくね(小2中3こ)	くらすよう こまドレッシング	牛乳 とりにく・なまあげ はんぺん・かくぎりこんぶ レバーいつつくね	こんにやく・たけのこ・たまねぎ にんじん・ほししいたけ いんげん・ブロッコリー・キャベツ・とうもろこし	ごはん さとう・でんぶん ごまドレッシング
12月	みそおでん あかしそ オレン		牛乳 ぶたにく・はんぺん あかみそ	だいこん・こんにやく にんじん・キャベツ きゅうり・あかしそこ・オレンジ	ごはん さとも・さとう
13火	カレールイス(乳) あいけんさんやさいコロッケ アーモンドサラダ	クラスようアー モンド	牛乳 ぶたにく・こなチーズ ベーコン	にんじん・たまねぎ・トマト バナナ・りんご・キャベツ いんげん・きゅうり	ごはん じゃがいも・こめあぶら ごむぎ・バター・おちけんさんやさいコロッケ アーモンド・オリブあぶら・さとう
14水	コーンピラフ(乳) スペインふうオムレット(乳卵) やさいたつぷりスープ	◎いちごクレープ (乳卵)	牛乳 とりにく スペインふうオムレット ベーコン	とうもろこし・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・パセリ	かファ マール い バター・じゃがいも いちごクレープ
15木	わふうスパゲッティ(乳) ナムカ ハムサラダ	クラスよう きざみのり	牛乳 ベーコン・むきえび きざみのり・オイルツナ ハムかつ	たまねぎ・しめじ えのきたけ・にんじん きゅうり・キャベツ	サクロ ワツ 乳 スパゲッティ オリブあぶら・バター こめあぶら・さとう
16金	えびパオシュー(2こ) パンパンジーサラダ ちゅうかスー	センターふりかけ	牛乳 えびパオシュー・ささみ とりにく・とうふ・さけ あおりのこ	にんじん・きゅうり・もやし しょうが・ねぎ・はくさい あかしそ	ごはん さとう・ごまあぶら・ごま
19月	とりにくのてりやき・けんちんじる ㊦きゅうりのごまじょうゆ ㊧ごもくごはん	㊦クラスようごましお ㊧ものタルト ㊨ヨーグルト(乳)	牛乳 とりにく・とうふ ㊦ヨーグルト	にんじん・だいこん・ねぎ ㊦きゅうり ㊧ごぼう・ほししいたけ	㊩せんたくい ㊪でんぶん ㊫ごまあぶら・くろごま・ごま ものタルト
20火	ポテトチップスサラダ づくりグラタン(乳)		牛乳 ウインナー・ベーコン とりにく・こなチーズ	たまねぎ・にんじん・とうもろこし グリーンピース・きゅうり キャベツ・マッシュルーム・パセリ	パリ トロ 乳 じゃがいも・こめあぶら さとう・ポテトチップス マカロニ・ごむぎ・バター
22木	ぶたのだんな なかばたま(卵)		牛乳 ぶたにく・たまご・とうふ とりにく・かまぼこ	たまねぎ・にんじん こんにやく・なばな・もやし たけのこ・みつば・ほししいたけ	ごはん さとう・こめあぶら・ごま でんぶん

◎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のせています。ご家庭で活用してください。



〈献立について〉

2日 ひなまつりセレクトです。自分で選んだ物をおいしく食べてください。

8日 かみまるくんの日です。「れんこんサラダ」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。

15日 「和風コッパゲッティ」は お皿に盛り付けてからきずみのい

22日 「ぶたどん」はご飯の上にかけて食べましょう。

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16日の「センターふりかけ」です。鮭フレークやあかしそ、ごま、青のりがはいっています。

おいしく、しっかりごはんを食べましょう！

今月の
知の野菜

きゃべつ、きゅうり、だいこん、なばな
にんじん、ねぎ、パセリ、ブロッコリー
ほうれんそう、みつば



古紙を含んだ再生紙を使用しています。白色度70%前後。

1年間の振り返り！ チェックシート

この1年間の給食や食生活を振り返ってみて、
下の【 】を参考に□の中に書き入れましょう。

【よくできた…◎ ^{だいたい}大体できた…○
たまにできた…△ ^{ぜんぜん}全然できなかった…×

給食当番	身じたくがきちんとできた。	ていねいに盛り付けができた。	協力して準備と後片付けができた。
給食時間	手をきれいに洗って、きれいなハンカチでふくことができた。	好き嫌いせずに食べることができた。苦手な食べ物もがんばって食べた。	郷土食、行事食について知ることができた。
食事マナー	姿勢を正して、よくかんで食べることができた。	マナーを守り、みんなで楽しく食べることができた。	正しい食器の置き方、しもの持ち方で食べることができた。

平成30年

3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木	野菜と生揚げの炒め煮 磯かきはぎ変わり揚げ	よいこ牛乳	生揚げ・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・いんげん・鶏もも肉／ ほうれん草・キャベツ・のり／ かわはぎ・ねぎ・ごま	ごはん	ミニ野菜スティック菓子
2金	すちましし寿司 五目厚焼き	よいこ牛乳 ぎざみのり 一口チーズ	豆腐・鶏むね肉・大根・干しいたけ・ほうれん草・かまぼこ・ねぎ／ 干しいたけ・かんぴょう・にんじん・れんこん・えび	ごはん	ひなまつりデザート
3土	ミソニートセマトジ	土曜日牛乳		おにぎり	
5月	豆腐の中華スーパ 干大根のサラダ	よいこ牛乳	豚もも肉・豆腐・干しいたけ・はくさい・ねぎ／ 切干大根・まぐろ油漬け・にんじん・きゅうり・ごま・ごま油／ ミートボール・にんじん・たまねぎ・赤ピーマン・黄ピーマン・グリーンピース	ごはん	カルテツゴフレット
6火	カレーハチサライ チキンハチサライ	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／ キャベツ・きゅうり・もやし・とうもろこし・ハム	ごはん (各園炊飯)	ミニミレービスケット
7水	豆乳しそあんかけ 青さけの野菜	よいこ牛乳	豆乳・はくさい・大根・じゃがいも・にんじん・油揚げ・ねぎ／ キャベツ・きゅうり・青しそ粉／ さけ・たまねぎ・しめじ・もやし・赤ピーマン	ごはん	カステラドッグ
8木	ミートソーラス れんこんツミックス	よいこ牛乳	合いびき肉・たまねぎ・ピーマン・にんじん・粉チーズ・バター／ れんこん・きゅうり・とうもろこし・にんじん・ハム／ 黄桃・みかん・パイン・パナナ	ソフト麺	なかよしせんべい
9金	えびしんじょう汁 いわけ目甘露煮	よいこ牛乳	えびだんご・にんじん・大根・みつば・豆腐・えのきたけ・干しいたけ／ 大豆・にんじん・ごぼう・干しいたけ・こんにゃく・昆布	わかめごはん	かみかみおやつ 2～5歳児:お豆腐屋さんりんどう 0～1歳児:かぼちゃポーロ
10土	一口レチンズ	土曜日牛乳		おにぎり	
12月	シーフードピラフ 洋風団子スープ	よいこ牛乳	米・ベーコン・びい・か・あさり・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・とうもろこし・グリーンピース／ ジャガボール・豚もも肉・はくさい・にんじん・ほうれん草／ 鶏もも肉・りんご・たまねぎ・しょうが・レモン果汁	シーフードピラフ	黒糖ロールパン 野菜&果物ジュース
13火	マナボム豆腐 小籠包	よいこ牛乳	豆腐・豚ひき肉・ねぎ・にら／ もやし・ほうれん草・にんじん・ごま油・ごま	麦ごはん	豆乳ドーナツ
14水	具だくさんみそ汁 手巻きのりマヨネーズ	よいこ牛乳	しめじ・里芋・はくさい・にんじん・大根・鶏もも肉・ねぎ／ きゅうり・にんじん・まぐろ油漬け・ごま・卵焼き	ごはん	水族館クッキー
15木	コンサード アメリカンサラダ	よいこ牛乳 いちごジャム	とうもろこし・鶏もも肉・にんじん・たまねぎ・じゃがいも・マッシュルーム／ ベーコン・きゅうり・キャベツ・サイコロチーズ・ポテトチップス／ ハンバーグ・たまねぎ	スライスパン	カリポテミニ
16金	ひじきごはん 鯖唐揚げ煮	よいこ牛乳 ミニゼリー (りんご)	米・ひじき・にんじん・こんにゃく・鶏もも肉・しめじ・ごぼう／ にんじん・たまねぎ・えのきたけ・うずら卵・ねぎ・干しいたけ／ さば・大根	ひじきごはん	ホットケーキ
17土	ミニトマト 型抜きケーキ	白桃豆乳		ハムロールパン	
19月	あさりの味噌汁 野菜のおかき炒め	よいこ牛乳	あさり・にんじん・ねぎ・大根・じゃがいも・えのきたけ／ キャベツ・チンゲン菜・赤ピーマン・たまねぎ・豚もも肉・かつおぶし／ 鶏もも肉・ねぎ・干しいたけ・にんじん・レモン果汁	ごはん	小魚ぼんせん
20火	ハッパッパ コロッケ	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／ はたて・キャベツ・きゅうり・にんじん	ごはん (各園炊飯)	ベジタブルせんべい
22水	花ごさのお祝い ごさの照りかけ	よいこ牛乳	花ふ・豆腐・えのきたけ・ほうれん草・大根・鶏むね肉・にんじん・ねぎ／ キャベツ・にんじん・もやし・ごま／ さくら	赤飯	お祝いデザート
23金	チキンビーコン ブロッコリーのサラダ	よいこ牛乳 ブルーベリージャム ごまドレッシング	大豆・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・パセリ／ ブロッコリー・きゅうり・とうもろこし／ じゃがいも・ベーコン・粉チーズ・パセリ・バター	スライスパン	カルテツおさかなサブレ
24土	一口チナズナ	土曜日牛乳		おにぎり	
26月	肉団子汁 エビ	よいこ牛乳	鶏肉団子・チンゲン菜・もやし・はくさい・にんじん・ねぎ・えのきたけ・しょうが／ えびフリッター・たまねぎ・グリーンピース・しょうが	ごはん (センター炊飯)	ヨーグルト
27火	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	三種のチーズさきフライ／ジャーマンポテトトマト味／ 大根ごまクリームサラダ／パインシロップ煮	ごはん	動物園クッキー
28水	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	煮込みハンバーグ／大根そぼろ煮／ポテトサラダ／青りんごゼリー	ごはん	畑のクラッカー 発酵乳65ml
29木	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	南瓜挽肉フライ／ミートスパゲッティ／大根ごまクリームサラダ／ 黄桃シロップ煮	ごはん	野菜ぼうろ
30金	委託弁当	よいこ牛乳 赤しそふりかけ	さんま竜田／肉じゃが／ナムル／黄桃シロップ煮	ごはん	おからのマフィン
31土	ミソニートセマトジ	土曜日牛乳		おにぎり	

ひなまつり

3月3日はひなまつりの日です。
 ◇ 桃の節句、女の子のお祝いの日として、ひな人形を飾り、桃の花、ひしもち、はまぐりのすまし汁などを供えます。
 ◇ ひしもちに使われる3色は、桃花の赤・雪の白・新芽の緑を意味し、春を表しています。
 ◇ 3月2日の給食にはちらし寿司・すまし汁・五目厚焼き卵、おやつにはひなまつりデザート(赤白緑の3色ゼリー)がつけます。

青組さんご卒園おめでとうございます

保育園のみんなで食べた給食は、楽しい思い出になりましたね。小学生になっても、給食をしっかり食べて元気に大きくなってください。

3月の給食は、青組さんにリクエストしてもらった人気献立を入れました。

6日 カレーライス	15日 コーンスープ
8日 れんこんサラダ	アメリカンサラダ
フルーツミックス	23日 チーズポテト
13日 マーボー豆腐	26日 肉団子汁・エビチリ

今月が保育園での最後の給食になります。お友達と楽しい給食の時間を過ごしてくれたらうれしいです。

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	
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 容器のバリ、ビニールの混入 0件 衛生害虫の混入 0件	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)	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日に「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。	1件 プラスチック片 (ザルのバリ)		1件 輪ゴム(三つ葉を束ねている輪ゴム)							1件 プラスチック片 (ザルのバリ)	1件 輪ゴム(三つ葉を束ねている輪ゴム)		
			(1) 衛生管理事項の確認 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	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日に「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。													
			(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	1月9日に衛生講習会(全体)を実施した。ノロウイルスに罹患した時の対応、家族が罹患した場合の対応を説明した。 手洗い検査キットを使用し、手洗いの実地確認を行った。													
			(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	2/8「さわにわん」に輪ゴムが混入。食缶のふたを開けたら浮いていたため取除き食した。健康被害なし。 原因は、6月に混入した時に周知した手順が守られていなかったため。再度													
			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。 (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 頭髮の露出有無 c 帽子顎紐のはずれ有無 d マスクのずれ有無 e 手袋の破損有無	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。													

給食センター

[illegible]