

平成30年

4月

12回

学校給食献立表

資料10

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
12木	にくじやが えびたけのこ あかしそあえ		牛乳 ぶたにく・えびたけのこフライ	たまねぎ・にんじん・こんにゃく グリーンピース・キャベツ・きゅうり あかしそ	ごわ はかんめ じゃがいも・さとう こめあぶら
13金	そうだかつのおおかに ひじきのいために じつまじ		牛乳 そうだかつのおおかに ぶたにく・ひじき・なまあげ とりにく・はんぺん・あかみそ	にんじん・こんにゃく とうもろこし・だいこん ごぼう・ねぎ	ごはん さとう・さつまいも
16月	マールボーどうふ ショウロンボウ(小1こ中2こ) パンパンジーサラダ		牛乳 とうふ・ぶたひきにく・あかみそ ショウロンボウ・ささみ	ねぎ・しょうが・にら にんじん・きゅうり・もやし	ごはん さとう・でんぶ ごまあぶら・ごま
17火	イタリアンスパゲッティ グリーンサラダ フルーツゼリーミックス		牛乳 ウインナー・ぶたひきにく チキンハム	たまねぎ・ピーマン・にんじん トマトジュース・きゅうり キャベツ・もも・パイン	ンこ めこ い こ の パ の ミ ッ ク ス ス パ ゲ ッ テ ィ ・ こ め あ ぶ ら オ リ ー ブ あ ぶ ら ・ さ と う が ま ご お り み か ん ゼ リー
18水	 カレーライス(乳) ごぼうサラダ オレ	クラスよう ごまドレッシング	牛乳 ぶたにく・こなチーズ オイルツナ	にんじん・たまねぎ・トマト パナナ・りんご・ごぼう・きゅうり とうもろこし・オレンジ	ごはん じゃがいも・こめあぶら こむぎこ・バター ごまドレッシング
19木	チキンライス しろみぎかなのフリッター(小2こ中3こ) やさいたっぷりスープ	◎いちごゼリー	牛乳 とりにく・しろみぎかなのフリッター ペーコン	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・いちごゼリー	か フ ア ル い こ こ め あ ぶ ら ・ さ と う じゃがいも
20金	キャベツいりメンチカツ いよ し の あ じ		牛乳 キャベツいりメンチカツ きざみのり・とりにく・なまあげ	ほうれんそう・はくさい・にんじん だいこん・ねぎ	ごはん こめあぶら・でんぶ
23月	さわらのてりやき ちん ぐ ち ん あ じ		牛乳 さわら・あぶらあげ・とりにく とうふ	ほうれんそう・もやし・にんじん キャベツ・だいこん・ねぎ	ごはん さとう・でんぶ
24火	ちゅうかはん ぎょうざ(小2こ中3こ) か ふ う え		牛乳 ぶたにく・むきえび・いか ぎょうざ・ロースハム	しょうが・たけのこ・にんじん グリーンピース・キャベツ・たまねぎ ほししいたけ・きゅうり	ごはん ごまあぶら・でんぶ・ごま こめあぶら・さとう
25水	はるやさいのふくめに はるキャベツのおかかあえ いわしのかんろに(2び)		牛乳 とりにく・なまあげ・かつおぶし いわしのかんろに	こんにゃく・たけのこ・にんじん ほししいたけ・ふき・キャベツ きゅうり	ごはん さとう
26木	にくみそかけ さけのレモンふう きりぼしだいこんサラダ		牛乳 ぶたひきにく・あかみそ・さけ ロースハム	たまねぎ・にんじん・ねぎ・ほししいたけ あかピーマン・レモンかじゅう きりぼしだいこん・きゅうり	めん ソフト さとう・でんぶ こめあぶら・ごま ごまあぶら
27金	おろしハンバーグ アスパラガスのごまふう み じゃがいものっぺい		牛乳 ハンバーグ・なまあげ	だいこん・アスパラガス・きゅうり キャベツ・にんじん・ねぎ はくさい・こんにゃく	ごはん ごま・ごまあぶら・さとう じゃがいも・でんぶ

◎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。

☆アレルギー等で、より詳細な食材の成分表が必要な方は、学級担任へお申し出ください。

〈献立について〉

17日「イタリアンスパゲッティ」と「フルーツゼリーミックス」は、おわんに盛りつけてください。

18日 カみまるくんの日です。「ごぼうサラダ」を、よくかんで食べましょう。よくかむことで、あごを強くします。

19日 小学校新1年生の給食が始まります。

20日「キャベツいりメンチカツ」は、愛知県産のキャベツがたっぷり使われています。

25日「はるやさいのふくめに」には、はるやさいの「ふき」が入っています。はるの香りを味わってください。

27日「アスパラガスのごまふうみ」は、旬のグリーンアスパラガスを使っています。



毎月19日は「食育の日」～おうちでごはんの日～です。
今月のごはんにあうメニューは、19日の「チキンライス」です。米を一度炊いて乾燥させた「アルファ化米」を使って、給食センターで作ります。子どもたちの好きなケチャップ味で、ごはんがすすみますね。



今月の
愛知の野菜

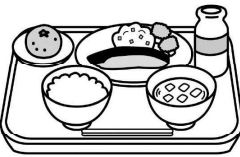
キャベツ、きゅうり、だいこん、ねぎ
はくさい、パセリ、ふき、ほうれんそう



古紙を含んだ再生紙を使用しています。白色度70%前後。

学校給食について

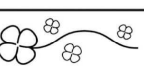
学校給食は「学校給食法」という法律に基づいて実施しています。下記の通り、目的や7つの目標が定められており、学校における食育の中心となるものです。



学校給食法の目的(「学校給食法」第1条より)

この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることに鑑み、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

学校給食の目標(「学校給食法」第2条より)

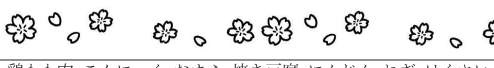
①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 	②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。 	③学校生活を豊かにし、明るく社交性及び協同の精神を養うこと。 	④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。 
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。 	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。 	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。 	

平成30年

4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
2月	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	ハートコロッケ／鶏肉と高野の旨煮／コーンサラダ／ ストロベリーゼリー	ごはん	えびせんべい
3火	委託弁当	よいこ牛乳 赤しそふりかけ	サーモンフライ／にんじん金平／骨太サラダ／さつまいも甘煮	ごはん	蒸しパン
4水	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	ひれかつ／じゃがいも煮／はくさい水菜おかか和え／ パインシロップ煮	ごはん	バナナ
5木	中華おこわ	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／ 豆腐・鶏もも肉・わかめ・もやし・にんじん・えのきたけ・チンゲン菜・ ねぎ・ごま・ごま油	中華おこわ	野菜&果物ジュース 畑のクラッカー
6金	肉干じやがえ	よいこ牛乳 てづくりふりかけ	さけフレーク・赤しそ粉・青のり粉・ごま／ じゃがいも・たまねぎ・いんげん・こんにゃく・豚もも肉・干しいたけ・にんじん／ ほうれん草・にんじん・キャベツ・油揚げ	ごはん（センター炊飯）	お祝いデザート
7土	オーレチーゼ	土曜日牛乳		おにぎり	
9月	すまし汁 鶏肉の五目炒め	よいこ牛乳 赤しそふりかけ	豆腐・えのきたけ・わかめ・干しいたけ・かまぼこ／ 鶏もも肉・たまねぎ・キャベツ・チンゲン菜・にんじん	ごはん（センター炊飯）	ミニミレービスケット
10火	お豆のドライカレー りゼンパスターソテー	よいこ牛乳	豚ひき肉・にんじん・たまねぎ・大豆／ マカロニ・にんじん・とうもろこし・いんげん・ベーコン／ みかんゼリー・バナナ・黄桃・パイン	ごはん（各園炊飯）	ベジタブルせんべい
11水	あさりの炊き込みごはん 白田揚げレモンだれ	よいこ牛乳	米・あさり・にんじん・ごぼう・干しいたけ・しょうが／ 油揚げ・じゃがいも・大根・にんじん・わかめ・ねぎ／ 鶏竜田揚げ・レモン果汁	あさりの 炊き込みごはん	いちご豆乳 カリポテミニ
12木	ミネストローネ 野白身魚のフリッター	よいこ牛乳 りんごジャム	ベーコン・たまねぎ・にんじん・キャベツ・セロリ・マカロニ・トマト／ ブロッコリー・きゅうり・にんじん・とうもろこし	スライスパン	小魚せんべい
13金	ワンタンスープ えびと野菜の中炒め レバー入りつくね	よいこ牛乳	鶏もも肉・チンゲン菜・もやし・にんじん・干しいたけ・ワンタン・ねぎ／ えび・豚もも肉・キャベツ・にんじん・たまねぎ・にら	ごはん	豆乳プリン
14土	ミニセーモ ソート	土曜日牛乳		おにぎり	
16月	鶏切干の根すき さわらの磯部揚げ	よいこ牛乳	鶏もも肉・こんにゃく・なまふ・焼き豆腐・にんじん・ねぎ・はくさい・ かまぼこ・えのきたけ／ 切干大根・にんじん・きゅうり・ごま	ごはん	一口しょうゆせんべい
17火	そぼろごはん かつおのおかか汁煮	よいこ牛乳	鶏ひき肉・たまねぎ・にんじん・グリーンピース・たまご／ たまふ・にんじん・干しいたけ・ほうれん草・豚もも肉・ねぎ	ごはん（各園炊飯）	お米のタルト
18水	チキンライスイ ス・キャベツのクリームス ・カレー	よいこ牛乳 ミニゼリー（洋なし）	米・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・グリーンピース／ キャベツ・じゃがいも・ベーコン・とうもろこし・にんじん・しめじ・ スキムミルク	チキンライス	かみかみおやつ 3～5歳児：お豆腐屋さんかりんとう 0～2歳児：かぼちゃポーロ
19木	中華豆腐汁 しゃぶしゃぶ	よいこ牛乳	ハム・にんじん・豆腐・干しいたけ・もやし・ねぎ・ほうれん草／ やしそば・麺・いか・えび・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	いちごクレープ
20金	吉野和汁 おいわしの八丁味噌煮	よいこ牛乳	大根・鶏むね肉・にんじん・豆腐・干しいたけ・ねぎ／ キャベツ・にんじん・ほうれん草・油揚げ・かつおぶし	ごはん	野菜ぼうろ
21土	型抜きチー ス	白桃豆乳		ツナパン	
23月	じゃがいもの味噌汁 ひじきハレンバー	よいこ牛乳	じゃがいも・たまねぎ・にんじん・ごぼう・豆腐・ねぎ／ ひじき・鶏もも肉・油揚げ・にんじん・枝豆／ ハンバーグ・大根	ごはん	なかよしせんべい
24火	チキンカレー ミミ	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・鶏もも肉・バター・スキムミルク・ トマト・バナナ・りんご・粉チーズ／ キャベツ・きゅうり・とうもろこし・まぐろ漬揚げ	ごはん	小魚ぼんせん
25水	八中野宝菜 さばみしそ和え	よいこ牛乳	豚もも肉・キャベツ・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・えび・いか・うずら卵／ にら・はくさい・にんじん・ねぎ・鶏むね肉・えのきたけ／ さば・赤ピーマン・たまねぎ・ごま油	ごはん	ブルーベリーゼリー
26木	肉赤オレ みそ和え	よいこ牛乳	豚ひき肉・はんぺん・にんじん・たまねぎ・ねぎ／ キャベツ・きゅうり・赤しそ粉	ソフト麺	ミニ野菜スティック菓子
27金	五目ごは ん汁	よいこ牛乳 ミニゼリー（りんご）	米・にんじん・干しいたけ・こんにゃく・鶏むね肉・油揚げ／ わかめ・ねぎ・豆腐・えのきたけ・ほうれん草／ けんちんしのだ・はたて・枝豆	五目ごはん	ホットケーキ
28土	ミニセーモ ソート	土曜日牛乳		おにぎり	

ご入園、ご進級おめでとうございます

4月は、新しい生活や環境に期待と不安でいっぱいになっていると思いますが、保育園の給食を食べてみんなが笑顔で元気に過ごしてもらえると嬉しいです。

給食センターでは、子どもたちの成長に合わせて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材を取り入れて調理しています。食材は子どもたちの口に合った大きさに、味付けは薄味を、と心がけています。だしは、かつおぶしや昆布からとり、カレーライスやシチューのルウも小麦粉とバターで手作りしています。

子どもたちに、「おいしい!」と喜んでもらえる安心安全な給食を提供できるよう、今年も職員一同、努めてまいります。

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30年度給食センター事業実施スケジュール表

[illegible]

平成30年度給食センター事業実施スケジュール表

[illegible]