

# 学校給食献立表

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火	そぼろごはん しおこんぶあえ とうもろこしのうすくずじ		牛乳 ぶたひきにく しおふきこんぶ・とうふ むきえび・くきわかめ・とりにく	たまねぎ・ほししいたけ えだまめ・にんじん・キャベツ きゅうり・ねぎ・とうもろこし	ごはん さとう・こめあぶら・ごま でんぶん
2水	たけのこごはん さんまのおかか わかめ	◎かしわもち	牛乳 とりにく・あぶらあげ さんまのおかか・とうふ わかめ	たけのこ・にんじん・ほししいたけ ふき・えのきたけ・ねぎ	かmeal アルファーかもちまい さとう・こめあぶら かしわもち
7月	さわらのあま さりのいり ごぼり		牛乳 さわら・とりにく・はんぺん あさり・なまあげ・あかみそ	ねぎ・ごぼう・にんじん こんにゃく・いんげん だいこん・えのきたけ	ごはん さとう・ごまあぶら こめあぶら・ごま
8火	 しゅうまい(小2中3こ) きりぼしだいこんのいためナムル ちゅうかスープ		牛乳 しゅうまい・やきぶた とりにく・とうふ	きりぼしだいこん・にら にんじん・ねぎ・はくさい もやし	ごはん ごま・ごまあぶら・さとう
9水	とりにくのてりやき あおなごまだれ さわにわん		牛乳 とりにく・オイルツナ ぶたにく・とうふ・ゆば	チンゲンサイ・にんじん もやし・ねぎ・えのきたけ みつば	ごはん さとう・でんぶん ごま
10木	ごもくうどん ちくわのいそべあげ(小2中3こ) だいこんサラダ		牛乳 ちくわ・あおのりこ あぶらあげ・とりにく かまぼこ・オイルツナ	ねぎ・にんじん ほししいたけ・はくさい レモンかじゅう・だいこん・きゅうり	うどん こむぎこ・でんぶん こめあぶら・さとう
11金	いわしうめ じゃがいものそぼろ にはるキャベツのときあえ		牛乳 いわしうめに ぶたひきにく かつおぶし	いんげん・キャベツ にんじん・きゅうり	ごはん じゃがいも・こめあぶら さとう
14月	ヘルシーバー たまねぎとかのソテー さつまじ		牛乳 ヘルシーバー いか・ペーコン・とりにく はんぺん・あかみそ	たまねぎ・にんじん とうもろこし・いんげん だいこん・ごぼう・ねぎ	ごはん さとう・でんぶん こめあぶら・さつまじ
15火	えびかつ ウイナーとコーンのソテー ABCスープ		牛乳 えびかつ ウイナー・とりにく	とうもろこし・ほうれんそう たまねぎ・キャベツ にんじん・しめじ・パセリ	パン こめあぶら・マカロニ じゃがいも
16水	さばのぎんがみやき ごぼり よし		牛乳 さばのぎんがみやき チキンハム・とりにく なまあげ	ごぼう・にんじん・キャベツ きゅうり・だいこん・ねぎ	ごはん さとう・こめあぶら でんぶん
17木	ちゅうかおこわ あげぎょうざ(小2中3こ) ワンタンスープ	◎とうにゅうデザート	牛乳 ぶたにく・むきえび とりにく・おいちのしょうがぎょうざ とうにゅうデザート	ほししいたけ・たけのこ にんじん・えだまめ・もやし ねぎ・はくさい	かmeal アルファーかもちまい こめあぶら・さとう ごまあぶら・ワタン
18金	けんちんしのだ キャベツとツナのあえ だんご	センターふりかけ	牛乳 けんちんしのだ オイルツナ・とりにく さけ・あおのりこ	キャベツ・きゅうり レモンかじゅう・ねぎ・はくさい にんじん・ほししいたけ・あかしそ	ごはん さとう・でんぶん こめあぶら・じゃがボール ごま
21月	なまあげのふきよせ いそかあえ れん		牛乳 なまあげ・とりにく きぎみのり	こんにゃく・にんじん・たけのこ たまねぎ・ほししいたけ・いんげん ほうれんそう・はくさい・オレンジ	ごはん さとう・でんぶん
22火	あじフリッター(小2中3こ) チキンビーンズ アスパラとコーンのサラダ		牛乳 あじフリッター・だいず とりにく・チキンハム	たまねぎ・にんじん・パセリ トマトジュース アスパラガス・とうもろこし	パン さとう・こめあぶら
23水	みそチキンカツ キャベツのごまふうみ えびだんごのうすくずじ		牛乳 みそチキンかつ えびだんご・とうふ	とうもろこし・キャベツ いんげん・にんじん・みつば だいこん	ごはん ごま・さとう・でんぶん
24木	にくだんごのあま やしナムル ちゅうかとうふじ		牛乳 ミートボール・とりにく とうふ・わかめ	にんじん・たまねぎ グリーンピース・もやし・チンゲンサイ ねぎ・たけのこ・ほししいたけ	ごはん こめあぶら・さとう でんぶん・ごまあぶら
25金	さけのしおやき ぐさあえ ぶたじ		牛乳 さけ・あぶらあげ・ぶたにく とうふ・あかみそ わかめ	ほうれんそう・もやし にんじん・キャベツ だいこん・ねぎ・ごぼう	ごはん さとう
28月	ぶたにくのしょうが ごまあせみ あせみ		牛乳 ぶたにく・とうふ・わかめ あぶらあげ・あかみそ しろみそ	しょうが・たまねぎ キャベツ・にんじん・もやし ねぎ・はくさい・だいこん	ごはん さとう・でんぶん・ごま
29火	やきそば レバーいつくね(小2中3こ) ナムル		牛乳 ぶたにく・いか ちくわ・あおのりこ レバーいつくね	にんじん・キャベツ べにしょうが・ほうれんそう もやし・だいこん	パン やきそば・さとう ごまあぶら・ごま
30水	カレーライス(乳) グリーンサラダ れいとうみかん		牛乳 ぶたにく・こなチーズ チキンハム	にんじん・たまねぎ・トマト バナナ・りんご・きゅうり キャベツ・れいとうみかん	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
31木	てっかみそ あいちのごもくあつやきたまご(卵) すましじ		牛乳 だいず・はんぺん・ぶたにく あかみそ・あいちのごもくあつやきたまご かまぼこ・とうふ・あぶらあげ	ごぼう・にんじん・しょうが こんにゃく・いんげん ほうれんそう	ごはん こめあぶら・さとう

◎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と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 「たけのこごはん」は、旬のとれたたけのこを使います。  
細かく切って煮た、ふきも入ります。季節の味を味わってください。  
また、こどもの日にちなみ「かしわもち」がつけます。
- 8日 かみまるくんの日です。「きりぼしだいこんのいためナムル」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。
- 17日 「あげぎょうざ」には愛知県産のキャベツがたっぷり入っています。
- 31日 「あいちのごもくあつやきたまご」には、愛知県産のたまご・れんこん・にんじん・小松菜・青しそが入っています。



毎月19日は「食育の日」～おうちでごはんの日～です。  
今月のごはんの日の献立は18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  
愛知の野菜

キャベツ、きゅうり、だいこん、たまねぎ  
チンゲンサイ、にんじん、ねぎ、パセリ  
ふき、みつば

平成30年  
5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火	コンソメスープ コベ黄	よいこ牛乳 ブルーベリージャム	たまねぎ・はくさい・にんじん・ベーコン・パセリ/ ペンネ・豚ひき肉・たまねぎ・にんじん・グリーンピース・トマト/ 黄桃	スライスパン	畑のクラッカー
2水	たけのこごはん 鶏肉の照り焼き	よいこ牛乳 一口チーズ	米・にんじん・鶏もも肉・油揚げ・たけのこ/ 豆腐・えのきたけ・にんじん・ほうれん草・干しいたけ・かまぼこ/ 鶏もも肉	たけのこごはん	ちまき
7月	もろこし団子汁 大根とハムのサラダ	よいこ牛乳	ジャガボール・はくさい・ねぎ・にんじん・豚もも肉・干しいたけ/ 大根・きゅうり・ハム・ごま油/ さわら・にんじん・もやし・いんげん	ごはん	ねじりん棒
8火	若親れんこんハンバーグ	よいこ牛乳 きざみのり	たけのこ・わかめ・かまぼこ・にんじん/ たまご・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん/ れんこんハンバーグ	ごはん (各園炊飯)	おからのマフィン
9水	春バ春 春雨巻き	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/ もやし・きゅうり・にんじん・鶏ささみ・ごま油・ごま/ 春巻き	ごはん	カルテツウエハース 野菜&果物ジュース
10木	五豆うどん 目昆布と和え	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・塩昆布/ 豆腐ステーキ	白玉うどん	黒糖ロールパン
11金	沢いさげの煮胡麻焼 いさげの塩焼	よいこ牛乳	大根・わかめ・豚もも肉・にんじん・豆腐・ねぎ/ いんげん・にんじん・ごま/ さば	ごはん	カステラドック
12土	一口チーナ	土曜日牛乳		おにぎり	
14月	がんもどきの煮物 だし巻き玉子	よいこ牛乳	がんもどき・大根・こんにゃく・にんじん・鶏もも肉/ ごぼう・にんじん・いんげん・豚もも肉・ごま・ごま油/ だし巻き玉子	ごはん	レモンタルト
15火	カレールーサラダ カレー	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/ ごぼう・まぐろ油漬け・にんじん・大根・きゅうり・とうもろこし	ごはん (各園炊飯)	黒糖まるぼうろ
16水	えびしんじょう汁 かつおフライ	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/ 干切り大根漬・きゅうり・ごま/ かつおフライ	ごはん	ミルクプリン
17木	トマスーパサラーダ チキンのマーマレード煮	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/ アスパラガス・キャベツ・ハム・とうもろこし/ 鶏もも肉・たまねぎ	ロールパン	動物園クッキー
18金	ワンタンスープ 切干大根の炒めナムル	よいこ牛乳	豚もも肉・はくさい・にんじん・干しいたけ・ワンタン・ねぎ/ 切干大根・にら・にんじん・焼き豚・ごま・ごま油/ ごぼう入りつくね	ごはん	スティックパン
19土	ソーゼー アセロラゼリー	白桃豆乳		エッグパン	
21月	ひじきごは 肉しらす甘酢和え	よいこ牛乳	米・ひじき・にんじん・こんにゃく・しめじ・鶏むね肉/ 焼き豆腐・豚もも肉・にんじん・はくさい・干しいたけ/ しらす干し・きゅうり・ごま	ひじきごはん	リングドーナツ
22火	遠 足	遠足			
23水	カレーサラダ キャロットリッター	よいこ牛乳	キャベツ・たまねぎ・マッシュルーム・にんじん・パセリ・豚ひき肉/ にんじん・とうもろこし・いんげん/ あじリッター	ごはん	星っ子 発酵乳65ml
24木	遠 足 予 備 日	遠足予備日			
25金	白豆味噌汁 かわはぎの変わり揚げ	よいこ牛乳	油揚げ・じゃがいも・大根・にんじん・わかめ・ねぎ/ 大豆・ベーコン・キャベツ・きゅうり・枝豆/ かわはぎ・ねぎ・ごま	ごはん	ブルーンヨーグルト
26土	型抜きチーナ オレ	土曜日牛乳		おにぎり	
28月	わかめスープ炒め ビーフン炒め	よいこ牛乳	鶏むね肉・わかめ・ねぎ・豆腐・にんじん・えのきたけ/ ビーフン・豚ロース肉・にんじん・たまねぎ・ピーマン/ フューハイ	ごはん	野菜ぼうろ
29火	クリームシチュー ツナパスタのソテー	よいこ牛乳 いちごジャム	たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・じゃがいも・スキムミルク・鶏むね肉・粉チーズ・バター/ キャベツ・きゅうり・まぐろ油漬け・とうもろこし/ マカロニ・赤ピーマン・ベーコン・いんげん	スライスパン	かみかみおやつ 3~5歳児: お豆腐屋さんかんと 0~2歳児: かまぼこポロ
30水	あさり味噌汁 ひききのみぞれ	よいこ牛乳	あさり・にんじん・ねぎ・大根・じゃがいも/ もやし・ひじき・にんじん/ さんまのみぞれ煮	ごはん	バナナ
31木	ミネストローネ チキンスーパ ししゃもフライ	よいこ牛乳 ミニゼリー(ぶどう)	ベーコン・たまねぎ・にんじん・キャベツ・じゃがいも・グリーンピース・マカロニ・トマト/ キャベツ・きゅうり・とうもろこし・鶏ささみ/ ししゃもフライ	ロールパン	カルテツゴフレット

アスパラガスは春から夏が旬の野菜です。オランダから明治時代に日本に伝わったアスパラガスは、大正時代のころから日本でも盛んに栽培して食べられるようになりました。種類は、よく見かけるグリーンアスパラガスの他に、光に当たらないようにして白く育てたホワイトアスパラガスや、小さくてかわいらしいミニアスパラガスなどがあります。茎が太く、穂先が締まっていて、全体的にみずみずしいものを選ぶとおいしく食べられますよ。5月の給食では17日にアスパラサラダを出します。

## こどもの日

5月5日はこどもの日です。1948年にこどもの日が制定される前は「端午の節句」と呼ばれていました。こどもの健やかな成長を祈るための風習のひとつに「鯉のぼり」があります。鯉は生命力の強い魚なので、こどもに鯉のようにたくましく大きくなって欲しいという願いが込められているそうです。

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30年度給食センター事業進捗状況管理表

	事業名	課題	目標	実施項目	進捗状況・結果	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	アレルギー対応食の調理、配膳の安全確保	誤調理、誤配膳の防止	誤調理・誤配膳件 0	<p>1 調理の確認</p> <p>(1) 栄養士により食材の成分確認をする。 献立確定時</p> <p>(2) 栄養士、調理員により調理工程の事前確認をする。 工程表の確定時</p> <p>(3) 栄養士と調理員により調理時の確認をする。 毎回</p> <p>2 配膳情報の作成</p> <p>(1) 注文表を栄養士2名、職員1名で確認し作成する。 毎月</p> <p>(2) 個人確認表を栄養士2名、職員1名で確認し作成する。 毎月</p> <p>3 アレルギー担当栄養士による学校訪問</p> <p>(1) 各学年1回訪問し、配膳室、教室を視察する。</p>	<p>新規アレルギー面談を実施中。11名のうち10名の面談を終了した。10名のうち、1名については、普通食での対応が可能であるため、新規対応者は10名の予定。対応食は、一旦中止し、5月30日のカレーライスから再度開始する。</p>	<p>4月</p> <p>5月</p> <p>6月</p> <p>7月</p> <p>8月</p> <p>9月</p> <p>10月</p> <p>11月</p> <p>12月</p> <p>1月</p> <p>2月</p> <p>3月</p>	<p>確認</p> <p>確認</p> <p>確認</p> <p>確認</p>											