

平成30年

7月

13回

学校給食献立表

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
2月	とりにく・のてりやき えだまめ・めさし あわせみそ		牛乳 とりにく・ベーコン・とうふ わかめ・あぶらあげ・あかみそ しろみそ	えだまめ・キャベツ・みつば にんじん・ねぎ・はくさい だいこん	ごはん さとう・でんぶん こめあぶら
3火	ちゅうかおこわ はとうふとわかめのスープ	◎ソフトヨーグルト(乳)	牛乳 ぶたにく・むきえび・はるまき とうふ・とりにく・わかめ ソフトヨーグルト	ほししいたけ・たけのこ・にんじん えだまめ・ねぎ・もやし	かファ まい アル い アルファーかもちまい こめあぶら・さとう ごまあぶら
4水	にくじゃが はりはりづけ いわしのかんろに(2こ)		牛乳 ぶたにく・いわしかんろに	たまねぎ・にんじん・こんにゃく グリーンピース・きゅうり せんざりだいこんづけ	ごはん じゃがいも・さとう こめあぶら・ごま
5木	ポークビーンズ(乳) やさいのソテー フルーツゼリーミックス		牛乳 ぶたにく・だいず・こなチーズ ベーコン	にんじん・パセリ・たまねぎ キャベツ・とうもろこし・もも パイン	パンこ あ め い この 乳 じゃがいも・バター・さとう オリーブあぶら がまごおりみかんゼリー
6金	A あじふらい あかうめ そめん え	◎たなばたゼリー	牛乳 あじフライ・とりにく・かまぼこ あぶらあげ	キャベツ・きゅうり・あかしそ にんじん・ほししいたけ えのきたけ・みつば	ごはん こめあぶら・そうめん たなばたゼリー
	B ほしがた あかうめ そめん え	◎シークワサー タルト	牛乳 ほしがたコロケ・とりにく かまぼこ・あぶらあげ	キャベツ・きゅうり・あかしそ にんじん・ほししいたけ えのきたけ・みつば	ごはん こめあぶら・そうめん シークワサータルト
9月	 さんまのおかに ごぼうのいりに なすとかぼちゃのみそ煮		牛乳 さんまのおかに・とりにく はんぺん・とうふ・あぶらあげ あかみそ	ごぼう・にんじん・こんにゃく いんげん・なす・かぼちゃ・ねぎ	ごはん さとう・ごまあぶら こめあぶら・ごま
10火	はるさめのいためもの チキンサ ちゅうかスー プ	クラスよう ごまドレッシング	牛乳 ぶたひきにく・むきえび・ささみ とりにく・とうふ	たまねぎ・たけのこ・ほししいたけ チンゲンサイ・にんじん・きゅうり もやし・ねぎ・はくさい	ごはん はるさめ・ごまあぶら ごまドレッシング
11水	カレーライス(乳) ハニートマト ミニトマト(小2中3こ)		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・パナ ナりんご・キャベツ・とうもろこし きゅうり・ミニトマト	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
12木	メキシカンピラフ(乳) あじフリッター(小2中3こ) やさいたっぷりスープ	ミニアセロラゼ リー(2こ)	牛乳 とりにく・こなチーズ あじフリッター・ベーコン	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	かファ まい アル い バター・じゃがいも ミニアセロラゼリー
13金	ごもくあつやきたまご(卵) ひじきのいために ぶたじ		牛乳 ごもくあつやきたまご・オイルツナ ひじき・なまあげ・ぶたにく・とうふ あぶらあげ・あかみそ・わかめ	にんじん・こんにゃく とうもろこし・だいこん・ねぎ ごぼう	ごはん さとう
17火	えだまめコロケ あおなごま とうがん じ		牛乳 えだまめコロケ・オイルツナ とりにく・あぶらあげ	チンゲンサイ・にんじん・もやし とうがん・ねぎ・ほししいたけ	ごはん こめあぶら・さとう・ごま でんぶん
18水	ハッシュドライス(乳) ポテトチップスサラ ダれ い とう み かん		牛乳 ぶたにく・なまクリーム ベーコン	にんじん・たまねぎ・グリーンピース セロリー・トマトジュース・きゅうり キャベツ・れいとうみかん	ごはん こむぎこ・バター・さとう ポテトチップス
19木	ジャージャーめん(にくみそ・やさ い) あげぎょうざ(小2中3こ)		牛乳 ぶたひきにく・あかみそ チキンハム・ぎょうざ	ねぎ・しょうが・にんじん きゅうり	めち ひ や う し か さとう・ごまあぶら・ごま でんぶん・こめあぶら

◎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。

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、18日の「ハッシュドライス」です。「ハヤシライス」とも呼ばれるメニューです。ごはんといっしょにもりもり食べて、暑さに負けない体を作りましょう。

19

毎月19日は「食育の日」～おうちでごはんの日～です。

今月の
愛知の野菜かぼちゃ・こまつな・たまねぎ・チンゲンサイ
とうがん・なす・パセリ・ミニトマト

長久手の野菜が給食に登場します

5日 じゃがいも 興語 紀元さん・加藤佐和子さん
10日 たまねぎ 鈴木 重夫さん

〈献立について〉

6日(金)「たなばたセレクトランチ」の日です。

自分の選んだメニューを
楽しんで食べてください
ね。

9日(月)かみまるくんの日です。

「ごぼうのいりに」のごぼうは、かみごた
えのある食品です。よくかむと、体によ
いことがたくさんあります。18日(水)「ポテトチップスサラダ」は、食缶の中に
別添えのポテトチップスを入れて、サラ
ダと混ぜてから配膳してください。19日(木)「ジャージャーめん」は、中華めんの上に、
野菜とにくみそをかけて食べましょ
う。

古紙を含んだ再生紙を使用しています。白色度70%前後。

夏本番! こまめな水分補給を

日に日に気温が高くなってきました。体がまだ暑さに慣れていないため、健康な人でも熱中症になりやすい時期です。食事や睡眠をしっかりとって体調をととのえ、のどが渴いたと感じる前に、こまめに水分を補給しましょう。屋外で活動するときは、なるべく日差しを避けて、適度に休憩をはさむことが大切です。

水分補給のポイント

いつ?

朝起きた時、入浴の前
後など。それ以外にも、
少しずつ
こまめに
飲みましょ
う。

何を?

甘い飲み物ではなく、
水やお茶を。

どれくらい?

1日あたり1.2ℓが目安。

運動などで大量に
汗をかいたら?汗によって減った体重の
7～8割程度の水分補給
に加え、塩分も取る必要
があります。
塩分濃度0.1～0.2%程
度のスポーツ飲料など。

平成30年

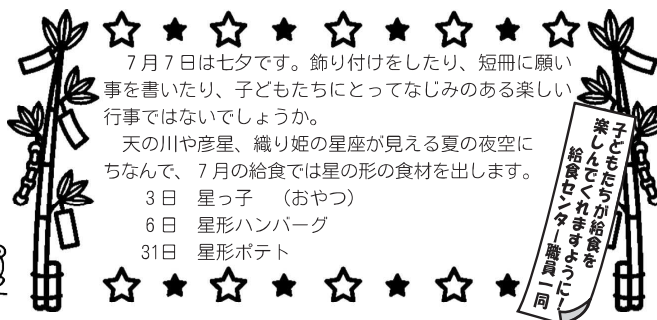
7月

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	野菜スープ ポトフ	よいこ牛乳	豚もも肉・たまねぎ・じゃがいも・はくさい・にんじん／ ベーコン・きゅうり・キャベツ・ポテトチップス／ 枝豆コロッケ	ごはん	小魚せんべい
3火	根菜の和食 昆布のおかか	よいこ牛乳	豚もも肉・大根・にんじん・ごぼう・豆腐・ねぎ／ キャベツ・きゅうり・塩昆布／ かつおのおかか煮	ごはん	星っ子 野菜&果物ジュース
4水	中華スープ 小龍包	よいこ牛乳	豚もも肉・大根・赤ピーマン・たまねぎ・うすらたまご・干しいたけ・グリーンピース／ きゅうり・ハム・はるさめ・キャベツ・にんじん・ごま油／ 小龍包	ごはん	水族館クッキー
5木	トマトのサラダ 大根とハム	よいこ牛乳 いちごジャム	じゃがいも・たまねぎ・にんじん・ベーコン・パセリ・トマト／ 大根・きゅうり・ハム／ あじふりutter	スライスパン	シークワサータルト
6金	そいうりめし 星形ハンバーグ	よいこ牛乳	そうめん・にんじん・干しいたけ・ほうれん草・鶏むね肉／ きゅうり・赤しそ粉／ 星形ハンバーグ	ごはん	七夕ゼリー
7土	一口チョコ お菓子	土曜日牛乳		おにぎり	
9月	中華の炒め えびと野菜の中炒め	よいこ牛乳	にんじん・マロニー・ハム・もやし・チンゲン菜・ねぎ／ えび・豚もも肉・はくさい・たまねぎ・赤ピーマン・干しいたけ／ しゅうまい	ごはん	ミニレービスケット
10火	夏野菜のサラダ 枝豆とサトマ	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・かぼちゃ・豚もも肉・ズッキーニ・バター スキムミルク・トマト・パナナ・りんご・粉チーズ／ 枝豆・ベーコン・キャベツ・にんじん・ミニトマト	ごはん（各園炊飯）	一口しょうゆせんべい
11水	えびと薄揚げのお浸し キャベツと薄揚げ	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／ キャベツ・にんじん・油揚げ／ メンチカツ	ごはん	バナナ
12木	ペンネとコーンのソテー ベイクオ	よいこ牛乳	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／ いんげん・とうもろこし・ベーコン・赤ピーマン／ オレンジ	ロールパン	ねじりん棒
13金	味噌汁 鶏肉の味噌汁	よいこ牛乳	えのきたけ・わかめ・豆腐・ねぎ・油揚げ／ 小松菜・もやし／ 鶏もも肉・ねぎ・干しいたけ・にんじん・レモン果汁	ごはん	ももヨーグルト
14土	型抜き バナナ	土曜日牛乳		おにぎり	
17火	ポトフ じゃがいも・キャベツ・セロリ・ウインナー	よいこ牛乳 りんごジャム	じゃがいも・にんじん・たまねぎ・キャベツ・セロリ・ウインナー／ にんじん・とうもろこし・いんげん／ さけ・バター	スライスパン	黒糖まるぼうろ
18水	豚ひき肉の和食 ひき肉の味噌汁	よいこ牛乳	大根・豚もも肉・にんじん・ごぼう・ねぎ・豆腐／ もやし・ひじき・まぐろ油漬・にんじん・きゅうり／ すいか	ごはん	ベルギーワッフル
19木	じゃがいも・キャベツ・豆腐 煮込み	よいこ牛乳	たまご・もやし・きゅうり・ハム・にんじん・ねぎ・豚ひき肉・ごま／ 杏仁寒天・パイン・黄桃・レモン果汁	中華麺	カリボテミニ
20金	あなご汁 冬瓜・にんじん・ほうれん草・干しいたけ・鶏むね肉	よいこ牛乳 ミニゼリー（ぶどう）	あなご／ 冬瓜・にんじん・ほうれん草・干しいたけ・鶏むね肉	ごはん （センター炊飯）	畑のクラッカー 発酵乳65ml
21土	ソート ミニマ	白桃豆乳		ツナパン	
23月	のっぺい汁 さんまのみぞれ煮	よいこ牛乳 一口チーズ	じゃがいも・大根・にんじん・ちくわ・こんにゃく・ごぼう・干しいたけ・ねぎ／ さんまのみぞれ煮	ごはん （センター炊飯）	かみかみおやつ 3～5歳児：お豆腐屋さんかんりとう 0～2歳児：かまぼこポーロ
24火	肉団子 かわはぎ変わり揚げ	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／ かわはぎ・ねぎ・ごま／ 黄桃	ごはん（各園炊飯）	手作りキャロットゼリー （にんじん・レモン果汁・カルゼリー・ オレンジキュラソー・ホイップクリーム）
25水	ひじきごは 鶏肉の照り焼き	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／ にんじん・みつば・えのきたけ・たまご・干しいたけ／ 鶏もも肉	ひじきごはん	カルテツウエハース
26木	チンゲン菜のスー プ	よいこ牛乳 型抜きチーズ	鶏もも肉・たまねぎ・チンゲン菜・にんじん・えのきたけ／ もやし・ほうれん草・にんじん・ハム・ごま油・ごま／ 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	パインシロップ煮
27金	枝豆入りじゃこ さばの塩焼き	よいこ牛乳	米・にんじん・枝豆・しらす干し／ 豆乳・豚もも肉・はくさい・大根・じゃがいも・にんじん・油揚げ・ねぎ／ さば	枝豆入りじゃこ ごはん	えびせんべい
28土	一口チョコ お菓子	土曜日牛乳		おにぎり	
30月	中華春雨 ほうろく	よいこ牛乳 ミニゼリー（りんご）	米・もち米・豚もも肉・えび・干しいたけ・にんじん・枝豆／ 豚もも肉・はるさめ・たまねぎ・はくさい・にんじん・ねぎ／ ごぼう入りつくね	中華おこわ	おからのマフィン
31火	コンソメ 星形ポテト	よいこ牛乳 ブルーベリージャム マヨネーズ	ベーコン・たまねぎ・キャベツ・マッシュルーム・にんじん・パセリ／ マカロニ・ハム・きゅうり・キャベツ／ 星形ポテト	スライスパン	豆乳プリン

すいかは夏を代表する果物です。
水分やミネラルを豊富に含むので、
元気に遊んでたくさん汗をかく子ども
たちの体に優しい食材です。みず
みずしさで甘さの他に、果肉の鮮や
かな色と縞模様の皮も、
子どもたちに人気の理由
かもしれませんね。
給食では18日に
出します。



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	
1	異物混入のリスクの低減	平成29年度給食センターが原因の異物混入が4件発生した。	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) (1) 衛生管理事項の確認(講義と実地) ア 日々の体調管理と報告 イ 調理着、マスクの着用方法 ウ トイレでの手順 (2) 調理時順守事項の確認(口頭説明) 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 (3) 触手、目視による使用前後の器具確認(毎日) (4) ノロウイルス等注意事項確認(口頭説明) ア 体調不良時の行動 イ 家族の体調不調時の取扱	給食を開始する前の春休み中に、スライサーの業者による、取扱い説明会を実施した。刃こぼれ、怪我を未然に防ぐため、全ての調理員を対象にした。(3月23日) また、ノロウイルス等食中毒を未然に防ぐため、サンワワールドの職員による講習会を実施した。(4月6日)													
				2 調理員が相互に服装確認する。調理工程ごとに実施する。 毎日実施する (1) 栄養士により服装確認を概ね1時間ごとにチェック表を用いて行う。 a 調理着に髪の毛等付着有無 b 頭髪の露出有無 c 帽子顎紐のはずれ有無 d マスクのズレ有無 e 手袋の破損有無	栄養士により、概ね1時間ごと(9時、10時)にチェック表で服装等をチェックした。		チェック表により確認 1件指摘 a 1件 b c d e	チェック表により確認 0件 a b c d e	チェック表により確認 3件指摘 (H30.6.25現在) a 1件 b 2件 c d e									

平成30年度給食センター事業進捗状況管理表

[illegible]