

平成30年

8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水	委 託 弁 当	よいこ牛乳	三種のチーズささみフライ／高野豆腐の旨煮／ チンゲン菜ツナ和え／りんごシロップ煮	ごはん	野菜ぼうろ
2木	チキンピザ ソーキンポテト	よいこ牛乳	大豆・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・ピーマン／ キャベツ・きゅうり・レモン果汁／ じゃがいも・ベーコン・しめじ・パセリ	ミルクロールパン	みかんクレープ
3金	切干大根の混ぜごはん 冬瓜の味噌汁 キャベツと豚肉のおかか炒め	よいこ牛乳 ミニ京ゼリー (ひまわり)	米・切干大根・鶏もも肉・しめじ・にんじん・ごぼう／ とうがん・にんじん・油揚げ・ねぎ／ キャベツ・豚もも肉・たまねぎ・かつおぶし	切干大根の 混ぜごはん	野菜・果物ジュース ベジタブルせんべい
4土	ミニトースト ソーセージ	土曜日牛乳		おにぎり	
6月	もちもち団子汁 さわらの野菜あんかけ	よいこ牛乳 一口チーズ	ジャガボール・ほうれん草・ねぎ・大根・にんじん・豚もも肉・干しいたけ／ さわら・赤ピーマン・もやし・いんげん	ごはん (センター炊飯)	ホットケーキ
7火	海苔の巻 きゅうりのごまじょうゆ和え	よいこ牛乳	豚もも肉・はくさい・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・あさり・いか・えび／ きゅうり・ごま油・ごま／ さつまいも	ごはん (各園炊飯)	ミニ野菜スティック菓子
8水	五目ごはん ぶりのみりん焼き	よいこ牛乳 ミニゼリー(ぶどう)	米・にんじん・干しいたけ・こんにゃく・鶏むね肉・ごぼう／ 大豆・大根・にんじん・豆腐・ねぎ・油揚げ・ほうれん草／ ぶりのみりん焼き	五目ごはん	桃のタルト
9木	パンブキソース 鶏肉のトマトソースかけ	よいこ牛乳 いちごジャム	かぼちゃ・たまねぎ・パセリ・スキムミルク・バター／ キャベツ・きゅうり・にんじん・まぐろ油漬け・とうもろこし／ 鶏もも肉・たまねぎ	スライスパン	カリボテミニ
10金	中華おこわ 豆腐と野菜の中華スープ	よいこ牛乳	米・もち米・豚もも肉・えび・干しいたけ・にんじん・枝豆／ にんじん・豆腐・しめじ・ハム・チンゲン菜・もやし・ねぎ・ごま・ごま油／ フーヨーハイ	中華おこわ	発酵乳65ml 水族館クッキー
13月	委 託 弁 当	よいこ牛乳 赤しそふりかけ	かぼちゃひき肉フライ／豚さき煮／春雨サラダ／ バインシロップ煮	ごはん	お米パフスナック
14火	委 託 弁 当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	キャベツメンチカツ／野菜入り豚焼肉／大根サラダ／ 黄桃シロップ煮	ごはん	豆乳ドーナツ
15水	委 託 弁 当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	サーモンフライ／大根そぼろ煮／かぼちゃ煮／ 杏仁豆腐	ごはん	かみかみおやつ 3～5歳児：お豆腐屋さんかんとう 0～2歳児：かぼちゃポーロ
16木	委 託 弁 当	よいこ牛乳 かつおふりかけ	煮込みハンバーグ／ジャーマンポテト／キャベツレモンマリネ／ バインシロップ煮	ごはん	ミニ小魚スナック
17金	委 託 弁 当	よいこ牛乳 赤しそふりかけ	スイートコーンフライ／スパゲッティナポリタン／ チンゲン菜ツナ和え／アセロラゼリー	ごはん	桃シロップ漬け
18土	型 抜 き チ ー ズ バナナ	白桃豆乳		エッグパン	
20月	ワ ン タ ン ス ー プ 酢 鶏	よいこ牛乳	豚もも肉・はくさい・にんじん・干しいたけ・ワントン・ねぎ／ 鶏レバー・鶏もも肉・にんじん・たまねぎ・ピーマン・赤ピーマン	ごはん (センター炊飯)	小魚ぼんせん
21火	お豆のドライカレー アメリカンサラダ	よいこ牛乳	豚ひき肉・にんじん・たまねぎ・大豆／ ベーコン・きゅうり・キャベツ・チーズ・ポテトチップス／ 巨峰	ごはん (各園炊飯)	かみかみおやつ 3～5歳児：きらず揚げ 0～2歳児：野菜ウエハース
22水	ひじきごはん 吉いしの野味汁	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／ 大根・鶏むね肉・にんじん・生揚げ・ねぎ・はくさい／ いわしの八丁みそ煮	ひじきごはん	発酵乳125ml 全粒粉クラッカー
23木	ミカチ ネスチーナ ネダット	よいこ牛乳 りんごジャム マヨネーズ	ベーコン・たまねぎ・にんじん・キャベツ・じゃがいも・パセリ・マカロニ・トマト／ かぼちゃ・きゅうり・にんじん／ チキンナゲット	スライスパン	氷菓子ぶどう
24金	大豆ごはん 大さけのれもんだ	よいこ牛乳	米・もち米・大豆・にんじん・干しいたけ・みつば／ かしめん・豚もも肉・かまぼこ・油揚げ・にんじん・ほうれん草・ねぎ・しめじ／ さけ・レモン果汁	大豆ごはん	動物園クッキー
25土	一 口 チ ー ズ ミニマ	土曜日牛乳		おにぎり	
27月	チキンライス ほうれん草ミックス 白身魚フリッター	よいこ牛乳	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／ ほうれん草・たまねぎ・にんじん・しめじ・ベーコン・じゃがいも・スキムミルク・粉チーズ・バター／ 白身魚フリッター	チキンライス	ミニミレービスケット
28火	豚豆腐のすまし汁 わかめ甘酢和え	よいこ牛乳	豚もも肉・にんじん・こんにゃく・たまねぎ／ 豆腐・えのきたけ・ほうれん草・干しいたけ・かまぼこ／ きゅうり・わかめ・しらす干し	ごはん (各園炊飯)	豆乳アイスクリーム
29水	ひきざり(鶏のすき煮) ツナと大根のサラダ	よいこ牛乳 型抜きチーズ	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・えのきたけ／ 大根・きゅうり・まぐろ油漬け	ごはん (センター炊飯)	バナナ
30木	野菜ソー なすとベーコンのスパゲッティ コックエッ	よいこ牛乳	豚もも肉・たまねぎ・じゃがいも・キャベツ・にんじん・セロリ／ スパゲッティ・たまねぎ・なす・ベーコン・トマト／ スコッチエッグ	ロールパン	てづくりカルピスゼリー (カルピス・クールゼリー・ レモン果汁・みかん)
31金	豚さんまのオレンジ汁	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／ 大根・豚もも肉・こんにゃく・ねぎ・豆腐・ごぼう・にんじん／ さんまのオレンジ煮	ごはん (センター炊飯)	蒸しパン



+ 暑さに注意! +

暑さが厳しい季節は、体内の水分や塩分のバランスが乱れ、体温調節がうまく働かず体内に熱がこもることがあります。小さい子どもたちは、体温調節が上手く出来ないため、様子を見てあげてください。

また、こまめに水分補給をして脱水を予防し、冷たい食べ物や同じ食べ物の摂り過ぎなど偏った食事にならないようにしましょう。



夏野菜を食べましょう

きゅうり・ピーマン・トマト・なすなど夏に旬を迎える夏野菜には、水分とビタミン類がたっぷり含まれています。暑さで弱る胃を刺激し消化を助け、体の余分な熱をとり冷やしてくれるので、夏バテの予防に効果があるといわれています。



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、サンワールの職員による講習会を実施した。(4月6日)	実施 実施												

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	1 調理の確認 （1）栄養士により食材の成分確認をする。 献立確定時 （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 （3）栄養士と調理員により調理時の確認をする。 毎回	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。 アレルギー対応食提供者の継続者面談を順次実施した。（詳細別紙のとおり）													
				2 配膳情報の作成 （1）注文表を栄養士2名、職員1名で確認し作成する。 毎月 （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														
				3 アレルギー担当栄養士による学校訪問 （1）各校年1回訪問し、配膳室、教室を視察する。														

アレルギー対応食提供者数(単位:人)

学校名	平成29年度	平成30年度	平成30年度 新規対応者
長小	7	7	2
西小	4	5-①	1
東小	1-①	3	3
北小	13	13-③	1
南小	10	11-②	1
市が洞小	15	15-③	2
長中	5	4	0
南中	5-①	5	0
北中	2	3	0
合計	61	66	10

※○の中の数は、アレルギー対応食卒業見込みの人数