

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
4 火	レトルトカレー みかんゼリー		牛乳 レトルトカレー	レトルトカレー・みかんゼリー	ごはん レトルトカレー
5 水	ぶたにくのしょうがいため けんちんじる ミニトマト(小2こ中3こ)		牛乳 ぶたにく・とりにく・とうふ	しょうが・たまねぎ・にんじん だいこん・ねぎ・ミニトマト	ごはん さとう・でんぶん・さといも
6 木	チキンライス オムレツ(卵) やさいたっぷりスープ		牛乳 とりにく・オムレツ・ベーコン	たまねぎ・にんじん・マッシュルーム グリンピース・はくさい・セロリー バセリ	かファ まい! こめあぶら・さとう じゃがいも
7 金	さばみそに ごぼうのりに かみまるくん さわにわん		牛乳 さばみそに・とりにく・はんぺん ぶたにく・とうふ・ゆば	ごぼう・にんじん・こんにゃく いんげん・ねぎ・えのきだけ みつば	ごはん さとう・ごまあぶら こめあぶら・ごま
10 月	ちゅうかはん ようざ(小2こ中3こ) かふうあえ		牛乳 ぶたにく・むきえび・いか ロースハム・きょうざ	しょうが・たけのこ・にんじん グリンピース・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・でんぶん・ごま こめあぶら・さとう
11 火	ハンバーグのトマトソースかけ ミニサラダ クラムチャウダー(乳)		牛乳 ハンバーグ・あさり・ベーコン ちようりようぎゅうにゅう	たまねぎ・キャベツ・きゅうり にんじん・とうもろこし・バセリ マッシュルーム	バチサン （乳） バタードイツ こめあぶら・さとう じゃがいも・バター こむぎこ
12 水	だいすととうふのフライ ちぐさあえる さつまじる		牛乳 だいすととうふのフライ あぶらあげ・とりにく・はんぺん あみそ	ほうれんそう・もやし・だいこん ごぼう・ねぎ	ごはん さとう・さつまいも
13 木	おこのみどんぶり(卵) おこんぶあえる だんごじる		牛乳 とりひきにく・オイルツナ たまご・しおふきこんぶ とりにく	ほししいたけ・にんじん・グリンピース べにしょうが・キャベツ・きゅうり ねぎ・はくさい	ごはん さとう・こめあぶら・ごま じゃがポール
14 金	あじのなんばんづけ あかしそあえ しろみそのごじる		牛乳 あじ・だいすととうふ あぶらあげ・ぶたにく・しろみそ	にんじん・たまねぎ・キャベツ きゅうり・あかしそ・ねぎ だいこん・こんにゃく	ごはん こめあぶら・さとう さといも
18 火	マーボーどうふ いかフリッター(小2こ中3こ) ナムル		牛乳 とうふ・ぶたひきにく・あかみそ チキンハム・いかフリッター	ねぎ・しょうが・にら ほうれんそう・もやし・だいこん	ごはん さとう・でんぶん ごまあぶら・ごま
19 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
20 木	ごもくしぶん ちくわのいそべあげ(小2こ中3こ) キャベツのごまふうみ		牛乳 あぶらあげ・とりにく・かまぼこ ちくわ・あおのりこ	ねぎ・にんじん・ほししいたけ はくさい・とうもろこし・キャベツ いんげん	きしめん こむぎこ・でんぶん こめあぶら・ごま・さとう
21 金	さけのチーズやき(乳) とさあえる のつべきいじる		牛乳 さけ・ピザようチーズ かつおぶし・ぶたにく あぶらあげ	たまねぎ・パセリ・ほうれんそう はくさい・にんじん・だいこん ねぎ	ごわ はかんめ たまごなしマヨネーズ さとう・さといも・でんぶん
25 火	ひじきごはん さといもコロッケ ぶたじる	◎おつきみゼリー	牛乳 とりにく・ひじき・あぶらあげ ちくわ・ぶたにく・とうふ あかみそ・わかめ	ごぼう・にんじん・グリンピース だいこん・ねぎ	かファ まい! アルファーかもちまい こめあぶら・さとう さといもコロッケ・おつきみゼリー
26 水	レバーいりつくね(小2こ中3こ) きりぼしだいこんのうまに とうもろこしのうすくじる		牛乳 レバーいりつくね・あぶらあげ とうふ・むきえび・くわわかめ とりにく	きりぼしだいこん・にんじん・ねぎ とうもろこし	ごはん ごま・さとう・ごまあぶら でんぶん
27 木	とりにくのりんごソースかけ ツナサラダ ミニネストローネ		牛乳 とりにく・オイルツナ・ベーコン	りんご・たまねぎ・しょうが・ににく レモンかじゅう・キャベツ・きゅうり にんじん・セロリー・トマト・バセリ	パロク ン・ロ （乳）ルス さとう・ごまあぶら マカロニ
28 金	こうやどうふのたまごじ(卵) さんまのみぞれに えだまめサラダ		牛乳 たまご・とりにく・こうやどうふ さんまみぞれに・ベーコン	たまねぎ・にんじん・いんげん ほししいたけ・キャベツ・きゅうり えだまめ	ごはん さとう・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あります。ご家庭で活用してください。

〈献立について〉

- 4日 9月1日の防災の日にちなみ、給食センターが備蓄しているものを提供します。

7日 「かみまるくんの日」です。「ごほうのいりに」をよくかんで食べてください。

11日 サンドイッチパンズパンに、ハンバーグのトマトソースかけやミニサラダをはさんで食べましょう。

12日 「だいじとこうふのフライ」は、とうふのはんぺんにパン粉をつけ、油であげた料理です。

21日 「さけのチーズやき」は、アルミカップにさけとたまねぎを入れ、たまごなしマヨネーズとチーズをのせて焼いてあります。

25日 24日の十五夜にちなみ、お月見の行事食です。現在は団子をお供えしていますが、昔は秋の収穫に感謝する意味を込めて、収穫されたばかりの里芋をお供えしました。今日の給食では、「さといもコロッケ」と「あつきみぞりー」が出ます。

なつ つか で 夏の疲れ が出ていませんか？



はや ね はや お
月宮 月起きをまの

朝は ゆう 朝を もって 起
きましょう。朝の光を浴
びることで、セトニン
という脳内物質が分泌
され、脳と体を自覚め
させ、心のバランスを整
えます。



きじかんしょくじ 決まつ時間に伊集をとる

特に1日の始まりの食事である朝ごはんが重要です。主食・生菜・副菜がそろった朝ごはんを毎日食べることで、勉強や運動への集中力が高まり、しっかりと力を発揮することができます



ビタミンB1 やクチン酸で疲労回復

ビタミンB1は、糖質をエネルギーに変えるため必要な栄養素です。夏場に不足しやすく、夏バテの原因の一つと考えられています。意識して食事に取り入れましょう。また、柑橘類や梅干しの酸味成分がある「エン酸」にも疲労回復効果があります。

ビーワン おお ふく しょくひん

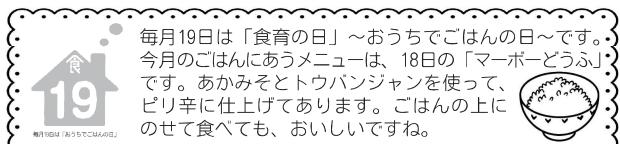
ビタミンB1を多く含む食品

ぶたにく
豚肉

まめのい
豆類

げんまい
玄米など
みせせい
未精製の
ごくるい

にんじん
ら、ねぎ
る「ア！」
いしょ
一緒に
かがアッ



今月の 愛知の野菜

パヤリ・みつば



平成30年
9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 土	ソーセージジ オーレン	土曜日牛乳	トマト・玉ねぎ・大根・きゅうり・とうもろこし・ごま	おにぎり	
3 月	そぼろごはん がんもどきの煮物 いんげんのソテー	よいこ牛乳	鶏ひき肉・グリーンピース・たまご／ がんもどき・大根・こんにゃく・にんじん・鶏もも肉／ いんげん・にんじん・ベーコン	ごはん	なかよしせんべい
4 火	備蓄用カレー ごぼうサラダ 備蓄用ゼリー（みかん）	よいこ牛乳	カレー／ 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・ごま／ 備蓄用ゼリー（みかん）	ごはん（各園炊飯）	おからのマフィン
5 水	根塩さんまの南蛮漬け	よいこ牛乳	大根・にんじん・里芋・ごぼう・豆腐・ねぎ／ キャベツ・きゅうり・塩昆布／ さんまの南蛮漬け	ごはん	りんごのタルト
6 木	トマトスープ さつまいもサラダ 鶏肉のりんごソースかけ	よいこ牛乳 マヨネーズ	じゃがいも・たまねぎ・にんじん・ベーコン・パセリ・トマト／ さつまいも・きゅうり・にんじん／ 鶏もも肉・りんご・たまねぎ・しょうが・レモン果汁	ロールパン	パインシャーベット
7 金	春雨ヌムーブルリ ナエビ	よいこ牛乳	豚もも肉・春雨・はくさい・にんじん・ねぎ／ もやし・はうれん草・にんじん・赤ピーマン・ごま油・ごま／ 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	小魚ぽんせん
8 土	一口チーズナ バナナ	土曜日牛乳	チーズ	おにぎり	
10 月	豆乳みそ ひじきの和え 目厚焼き 卵	よいこ牛乳	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／ もやし・ひじき・枝豆・にんじん／ 五目厚焼き卵	ごはん	ベルギーワッフル みかん＆オレンジジュース
11 火	クラムチャウダーダ 枝豆サラダ めばるのトマトソースかけ	よいこ牛乳 りんごジャム ごまドレッシング	アサリたまねぎ・にんじん・じゃがいも・マッシュルーム・はうれん草・豚もも肉・スキムミルク・バター・粉チーズ／ 枝豆・ベーコン・キャベツ・赤ピーマン／ めばる・たまねぎ	スライスパン	ベジタブルせんべい
12 水	えびピラフ 大根サラダ	よいこ牛乳	米・ベーコン・えび・たまねぎ・にんじん・グリーンピース・バター／ キャベツ・たまねぎ・マッシュルーム・にんじん・パセリ・豚もも肉／ 大根・きゅうり・ハム	えびピラフ	リングドーナツ
13 木	けりんちん 芋のそぼろあん のまみぞれ煮	よいこ牛乳	大根・にんじん・豆腐・豚もも肉・干ししいたけ・ねぎ／ 里芋・豚ひき肉・いんげん・しょうが／ さんまみぞれ煮	ごはん	かみかみおやつ 2~5歳児:お豆腐屋さんかりんとう 0~1歳児:かぼちゃボーロ
14 金	さつまいもごはん えびから揚げレモン汁 鶏から揚げ	よいこ牛乳	米・さつまいも／ えびだんご・にんじん・大根・みつば・豆腐・えのきたけ・干ししいたけ／ 鶏から揚げ・レモン果汁	さつまいもごはん	ブルーベリーゼリー
15 土	型抜きチーズ ミニトマト	白桃豆乳	トマト	ハムロールパン	
18 火	きのこスープ チキンコンサルフライ れんこんサンドフライ	よいこ牛乳	しめじ・まいたけ・えのきたけ・はくさい・ベーコン・ねぎ／ キャベツ・きゅうり・とうもろこし・ささみ／ れんこんサンドフライ	ごはん（各園炊飯）	ヨーグルト
19 水	さつきのま和味 鶏肉の風味焼き	よいこ牛乳	さつきのま・ごぼう・こんにゃく・鶏もも肉・はくさい・ねぎ／ はうれん草・にんじん・キャベツ・油揚げ／ 鶏もも肉・ねぎ・干ししいたけ・にんじん・レモン果汁	ごはん	スティックパン
20 木	五目きしめん ちくわの磯辺揚げ	よいこ牛乳	鶏もも肉・にんじん・油揚げ・干ししいたけ・はくさい・ねぎ／ ごぼう・にんじん・いんげん・豚もも肉・ごま・ごま油／ ちくわ・青のり粉	きしめん	一口しょうゆせんべい
21 金	かまぼこのすまし 小松菜のツナ和え うさぎさんハンバーグ	よいこ牛乳	豆腐・えのきたけ・はうれん草・干ししいたけ・かまぼこ／ 小松菜・もやし・まぐろ油漬け／ うさぎ形ハンバーグ	ごはん	お月見デザート
22 土	一口チーズ オーレンジ	土曜日牛乳	チーズ	おにぎり	
25 火	ハーブシュードライス ブロッコリーのサラダ フルーツミックス	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／ ブロッコリー・きゅうり・とうもろこし／ トマトゼリー・黄桃・パイナップル	ごはん	小魚せんべい
26 水	中華おこわ 華華スープ炒め	よいこ牛乳	米・もち米・豚もも肉・えび・にんじん・枝豆／ にんじん・干ししいたけ・ハム・はくさい・ねぎ／ ビーフン・豚肩ロース肉・たまねぎ・赤ピーマン・ピーマン	中華おこわ	バナナ
27 木	ベンネのトマト煮 キヤベツのスープ 里芋コロッケ	よいこ牛乳 ブルーベリージャム	ベンネ・豚ひき肉・たまねぎ・にんじん・グリーンピース・トマト／ ベーコン・キャベツ・マッシュルーム・にんじん・パセリ／ 里芋コロッケ	スライスパン	えびせんべい 発酵乳65ml
28 金	関なめたけ和 ニトマ	よいこ牛乳	大根・こんにゃく・里芋・にんじん・はんぺん・がんもどき・昆布・鶏もも肉／ はくさい・はうれん草・にんじん・なめたけ／ ミニトマト	ごはん	ミニミレーピスケット
29 土	ソーセージジ オーレン	土曜日牛乳	スイートポテト	おにぎり	

お芋の季節

芋類のうち、さつまいもや里芋は秋が旬です。今月はさつまいもで里芋を多く献立に取り入れました。

芋類はお米やパンのようにでんぷん質を多く含んでいます。栄養士が保育園を訪問し、食育の話をすると、子どもたちに「お芋はみんなが元気に遊ぶ時に、力になってくれる食べ物だよ」と伝えていました。



お月見とは、旧暦の8月15日の夜に月を観賞する行事で、この日の月を「中秋の名月」と言います。

お月見から連想するものは、すすきやお団子などありますが、中でもうさぎが子どもたちに人気です。

9月21日の給食には、すまし汁にうさぎ柄のかまぼこ、うさぎの形のハンバーグを出します。



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……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			
					実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施			
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) 卫生管理事項の確認(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 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 帽子額紐のはずれ有無 d マスクのズレ有無 e 手袋の破損有無	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、サンワールドの職員による講習会を実施した。(4月6日) 8月6日、北保育園でご飯粒に緑色の薄いものが付着していると連絡有。(配膳前に発見したため、園児が喫食することはなかった。) 確認したところ、ザルのバリであることが判明した。(センターでご飯を炊飯) 調理器具の再点検、補修を実施した。	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施	実施
				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	チェック表により確認0件	チェック表により確認5件指摘	チェック表により確認1件指摘	チェック表により確認0件(H30.8.28現在)										
					a 1件 b c d e	a b c d e	a 2件 b 3件 c d e	a b 1件 c d e	a b c d e										

平成30年度給食センター事業進捗状況管理表