

平成30年

10月

22回

学校給食献立表

長久手市立長久手給食センター

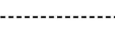
曜日	献立名	その他	     血や肉や骨になる食品	    体の調子を整える食品	    はたらく力や体温になる食品
1月	そぼろごはん あわせみそしる		牛乳 ぶたひきにく・きざみのり とうふ・わかめ・あぶらあげ あかみそ・しろみそ	たまねぎ・ほししいたけ・えだまめ にんじん・ほうれんそう・キャベツ ねぎ・はくさい・だいこん	ごはん さとう・こめあぶら
2火	ショウロンボウ(小1中2こ) ハパンジーサラダ	おさつスティック	牛乳 ショウロンボウ・ぶたにく ささみ	はくさい・たまねぎ・にんじん ねぎ・もやし・にんにく・きゅうり キャベツ・しょうが	かちめ んう ごまあぶら・さとう・ごま おさつスティック
3水	カレーライス(乳) オレ		牛乳 ぶたにく・こなチーズ・だいず ペーコン	にんじん・たまねぎ・トマト バナナ・りんご・えだまめ だいこん・きゅうり・オレンジ	ごはん じゃがいも・こめあぶら こむぎこ・バター・さとう
4木	ごぼういりつくね(小2中3こ) にわふッナサラダ		牛乳 ごぼういりつくね・ぶたにく オイルツナ	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	ごはん じゃがいも・さとう こめあぶら・ごまあぶら
5金	ほうのてまき(まぐろスティック(小2中3本)) はけんちん	てまきのり	牛乳 てまきのり・まぐろスティック ぶたにく・とうふ	きゅうり・せんざりだいこんづけ にんじん・ごぼう・だいこん・ねぎ	ごはん こめあぶら・ごま・でんぶん ごまあぶら
9火	たらぎんがみまき たんぱん		牛乳 たらぎんがみまき・はんぺん とりにく・だんご	ごぼう・にんじん・こんにゃく いんげん・だいこん・ねぎ	ごはん さとう・ごまあぶら こめあぶら・ごま
10水	くわいおのレモンソース いかにフライのおすいも	◎とうにゅう デザート	牛乳 とり・く・あぶらあげ いかにフライ・ぶたにく・とうふ ゆば・とうにゅうデザート	にんじん・ほししいたけ レモンかじゅう・えのきたけ みつば	か ま ア ル イ アルファーかもちまい こめあぶら・くり・さとう
11木	ボーケビーンズ(乳) ミニトマト(小2中3こ)		牛乳 ぶたにく・だいず・こなチーズ ペーコン	にんじん・パセリ・たまねぎ とうもろこし・キャベツ ミニトマト	バ リ ン 乳 ご じゃがいも・バター・さとう オリーブあぶら
12金	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 ちゅうかとうふ		牛乳 しゅうまい・やきぶた・とうふ ぶたにく・わかめ	きりぼしだいこん・にら・にんじん ねぎ	ごはん ごま・ごまあぶら・さとう
15月	わふうハンバーガー あおのこみそ		牛乳 ハンバーガー・オイルツナ ぶたにく・あぶらあげ・しろみそ あかみそ	チンゲンサイ・にんじん・もやし だいこん・ごぼう・ねぎ	ご わ は か め さとう・でんぶん・ごま こめあぶら
16火	さばのしおやき ひききのさんしよくいために(卵) ごき		牛乳 さば・ひきき・ロースハム たまご・とりにく・とうふ かまぼこ	ピーマン・にんじん・えのきたけ こんにゃく・ねぎ	ごはん こめあぶら・さとう
17水	かなとにう なぐさあえ		牛乳 ぶたにく・はんぺん・スクールが んもどき・かくぎりこんぶ・なっ とう・あぶらあげ	こんにゃく・だいこん・にんじん ほうれんそう・もやし	ごはん さとう
18木	ロングウィナーのケチャップソースかけ ミヤサイ		牛乳 フランクフルト・とりにく	キャベツ・きゅうり・にんじん はくさい・たまねぎ・パセリ	パ ン ロ イ 乳 ご さとう・こめあぶら じゃがいも
19金	キムタクごはん ささみとおおなのあえも のク		牛乳 ぶたにく・ささみ	つばづけ・キムチ・ねぎ チンゲンサイ・もやし・にんじん はくさい・たまねぎ・にら	ごはん ごまあぶら・さとう・トック こめあぶら
22月	かつおのおか あおじのみそしる		牛乳 かつおのおかか・ぶたにく とうふ・あぶらあげ・あかみそ	キャベツ・きゅうり・あおじそ にんじん・だいこん・ねぎ・ごぼう	ごはん さといも
23火	ちゅうかおこわ ウンタース	◎ヨーグルト(乳)	牛乳 ぶたにく・むきえび・ロースハム とりにく・ヨーグルト	ほししいたけ・たけのこ・にんじん えだまめ・キャベツ・きゅうり ねぎ・もやし・はくさい	か ま ア ル イ アルファーかもちまい こめあぶら・さとう ごまあぶら・ごま・ワナタン
24水	あつやきたまご(卵) わつかめ		牛乳 あつやきたまご・だいず・はんぺん ぶたにく・あかみそ・かまぼこ とうふ・あぶらあげ・わかめ	ごぼう・にんじん・しょうが こんにゃく・いんげん・ねぎ だいこん	ごはん こめあぶら・さとう
25木	ミートソースかけ(乳) れんこんサラダ		牛乳 ぶたひきにく・こなチーズ チキンハム	たまねぎ・にんじん・グリーンピース れんこん・きゅうり・キャベツ とうもろこし・りんご	め ソ フ ン ト バター・さとう・こめあぶら
26金	とりにくのあら はきめ		牛乳 とりにく・ロースハム あぶらあげ・かまぼこ	しょうが・にんにく・キャベツ きゅうり・にんじん・しめじ えのきたけ・ほししいたけ・ごぼう	ごはん でんぶん・こむぎこ こめあぶら・はるさめ さとう・ごまあぶら
29月	さんまのかばやき きゅうりわかめのすのもの なまあげのふきよせ		牛乳 さんま・わかめ・なまあげ とりにく	きゅうり・にんじん・こんにゃく たまねぎ・ほししいたけ・いんげん	ごはん こめあぶら・さとう でんぶん
30火	さつまいものクリーム(乳) キャラットサラダ みか		牛乳 ぶたにく ちゅうりようぎゅうにゅう なまクリーム	たまねぎ・にんじん・パセリ マッシュルーム・とうもろこし えだまめ・みかん	パ ン ロ イ 乳 ご さつまいも・こむぎこ・バター こめあぶら・さとう
31水	あじフリッター(小2中3こ) ごぼうのこまだれあえ よし	クラスよう だいこんばりかけ	牛乳 あじフリッター・とりにく なまあげ	だいこんばりかけ・きゅうり にんじん・ごぼう・とうもろこし だいこん・ねぎ	ごはん さとう・ごま・ごまあぶら でんぶん

◎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。

〈献立について〉

- 5日「ほうのてまき」は、まぐろスティックを「棒の手」で使われる棒に見立ててあります。長久手市に伝わる「警固祭り」では、「鉄砲隊」や「棒の手隊」で飾り馬を守り固めます。棒の手は農民が長い棒を使って、身を守る訓練をしたことが始まりです。
- 9日「かみまるくんの日」です。「きんぴらごぼう」をよくかんで食べましょう。
- 17日「なっとう」に「たれ」と「からし」がついています。好んで使ってください。
- 18日「サンドイッチロールパン」にロングウィナーのケチャップソースかけとミニサラダを自由にはさんで食べましょう。

新米



黄金色に実った稲が穂をたれると、いよいよ稲刈りの時期です。毎年8月ごろから、その年に収穫されたお米が「新米」として出回り始め、9月・10月ごろになるといろいろな種類の新米がお店に並ぶようになります。

給食のごはんは、「あいちのかおり」という種類のお米です。

うるち米
アミロペクチン + アミロース

「うるち米」と「もち米」は、主成分ででんぶんの構成が異なります。アミロペクチンが多いほど、モチモチと粘り強いお米になります。

もち米
アミロペクチンのみ

古紙を含んだ再生紙を使用しています。白色度70%前後。

毎月19日は「食育の日」～おうちでごはんの日～です。

今月は、「キムタクごはん」です。長野県塩尻市では、学校給食から生まれた人気のメニューです。はくさいのキムチとたくあんを使っているところから名が付いています。ほかに、豚肉とねぎも使っています。ごはんと一緒に食べると、ごはんがすすむメニューです。

今月の愛知の野菜 チンゲンサイ・パセリ・みつば

平成30年

10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月	シトマ中オ	よいこ牛乳	米・にんじん・たまねぎ・いか・えび・あさり・ピーマン／ ベーコン・たまねぎ・にんじん・キャベツ・じゃがいも・トマト・パセリ／ コーンフライ	シーフードピラフ	ミルクプリン
2火	一華レサ	よいこ牛乳	豆腐・豚ひき肉・ねぎ・にら／ キャベツ・にんじん・きゅうり・まぐろ油漬け・ごま油／ オレング	ごはん（各園炊飯）	黒糖まるぼうろ
3水	ふお鶏肉	よいこ牛乳	にんじん・みつば・えのきたけ・たまふ・干しいたけ／ キャベツ・にんじん・ほうれん草・油揚げ・かつおぶし／ 鶏もも肉・大根	ごはん	スイートポテト
4木	野菜と豚肉	よいこ牛乳 いちごジャム	はくさい・にんじん・豚もも肉・しめじ・パセリ／ キャベツ・きゅうり・とうもろこし・ハム・ポテトチップス／ オムレツ・たまねぎ	スライスパン	ねじりん棒
5金	高野豆腐	よいこ牛乳 型抜きチーズ	高野豆腐・鶏もも肉・にんじん・干しいたけ・ちくわ・いんげん／ ほうれん草・キャベツ・のり／ ごぼう入りつくね	ごはん	カルテツおさかなサブレ
6土	運動会				
9火	カマサゲ	よいこ牛乳	米・鶏もも肉・とうもろこし・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・グリーンピース／ ベーコン・マカロニ・たまねぎ・キャベツ・しめじ・にんじん・パセリ／ さけ・たまねぎ	カレーピラフ	蒸しパン
10水	肉ちくわ	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／ ちくわ・キャベツ・きゅうり・にんじん・ごま／ かつおのおかか煮	ごはん	ブルーベリータルト
11木	鶏肉のソテー	よいこ牛乳 コールスロドレッシング	鶏もも肉・たまねぎ・黄ピーマン・トマト・パセリ・バター／ キャベツ・にんじん・きゅうり・とうもろこし・まぐろ油漬け／ みかんゼリー・りんご・黄桃・パイ	ミルクロールパン	ミレービスケット
12金	豚甘か	よいこ牛乳	大根・豚もも肉・里芋・こんにゃく・ねぎ・豆腐・ごぼう・にんじん／ キャベツ・きゅうり・しらす干し／ かぼちゃコロッケ	ごはん	カルテツゴフレット
13土	バー	土曜日牛乳		おにぎり	
15月	切干大根	よいこ牛乳	豚もも肉・切干大根・ねぎ・にんじん・えのきたけ／ ほうれん草・にんじん・油揚げ・ちくわ／ 厚焼き卵	わかめごはん	発酵乳65ml 黒糖ロールパン
16火	肉赤ぶ	よいこ牛乳	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／ キャベツ・きゅうり・赤しそ粉／ ぶり	ごはん	野菜ゼリー
17水	豆大	よいこ牛乳	豆腐・豚もも肉・にんじん・チンゲン菜・はくさい・干しいたけ／ 大根・きゅうり・ハム・ごま油・ごま／ 小籠包	ごはん	豆乳ドーナツ
18木	さつまいも	よいこ牛乳	豚もも肉・たまねぎ・にんじん・さつまいも・パセリ・スキムミルク・バター／ キャベツ・きゅうり・レモン果汁／ あじふりッター	くろロールパン	小魚ぼんせん
19金	あき白豆	よいこ牛乳	きしめん・豚もも肉・油揚げ・にんじん・ねぎ・干しいたけ／ はくさい・ほうれん草・にんじん・ごま／ 豆腐ハンバーグ	ごはん	カリポテミニ
20土	型抜き	土曜日牛乳		ツナパン	
22月	きれさん	よいこ牛乳	しめじ・まいたけ・えのきたけ・里芋・はくさい・鶏もも肉・みつば／ こんにゃく・れんこん・にんじん・いんげん・豚もも肉・ごま油・ごま／ さんまみぞれ煮	ごはん	なかよしせんべい
23火	チツ黄	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・鶏もも肉・スキムミルク・トマト・サナリンド・バター・粉チーズ／ キャベツ・きゅうり・まぐろ油漬け・とうもろこし／ 黄桃	ごはん（各園炊飯）	動物園クッキー
24水	いも掘り遠足				
25木	肉即わ	よいこ牛乳	豚ひき肉・はんぺん・にんじん・たまねぎ・ねぎ／ 千切り大根漬・きゅうり・キャベツ・ごま／ わかさぎフリッター	ソフト麺	ベジタブルせんべい
26金	中華バ	よいこ牛乳	豚もも肉・はるさめ・はくさい・にんじん・ねぎ・ほうれん草／ もやし・きゅうり・にんじん・鶏ささみ・ごま油・ごま／ えびしゅうまい	ごはん	さつまいもと栗のタルト
27土	パソ	土曜日牛乳		おにぎり	
29月	呉ひレ	よいこ牛乳	豚もも肉・にんじん・大豆・豆腐・ねぎ・里芋・ほうれん草／ ひじき・鶏もも肉・油揚げ・枝豆／ レバー入りつくね	ごはん	かみかみおやつ 2～5歳児：お豆腐屋さんかんと 0～1歳児：かぼちゃボーロ
30火	栗すさ	よいこ牛乳	米・もち米・鶏むね肉・油揚げ・にんじん・栗／ 豆腐・えのきたけ・ほうれん草・かまぼこ／ さば・たまねぎ・しめじ・干しいたけ	栗おこわ	野菜&果物ジュース リングドーナツ
31水	ハナ鶏	よいこ牛乳 型抜きチーズ	豚もも肉・キャベツ・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・ピーマン／ もやし・ほうれん草・にんじん・ごま油・ごま／ 鶏もも肉・黄ピーマン・たまねぎ	ごはん	えびまるせん

10月10日は
「目の愛護デー」です

目は一度悪くしてしまうと、良くするのはむずかしいようです。ブルーベリーは目の疲れをとる紫色の色素のアントシアニンと、目の粘膜に良いビタミンAの両方が含まれていて、目を健康にする働きがあります。

子どもたちに「ブルーベリーは目にいいんだよ」と伝えることで、食べ物には味や見た目だけでなく、栄養の働きがあることを伝えるきっかけになりますね。

給食ではおやつにブルーベリータルトを出します。

大好き！さつまいも

秋に旬を迎えるさつまいも。

400年ほど前に中国から琉球（沖縄）、そして薩摩（鹿児島）に伝わったいもがさつまいもです。デンプンが豊富で、ビタミンCや食物繊維を多く含み、加熱してもビタミンCが壊れにくいという特長があります。60度くらいで長時間加熱するとさらに甘みが増えるので、石焼きいもは甘みを最大限に引き出す優れた調理法です。

今月24日、子どもたちが楽しみにしているいも掘り遠足があります。ぜひ家庭でもさつまいもについて話してみたいいかがでしょうか。

給食では、18日さつまいものシチュー、26日さつまいもと栗のタルトを出します。

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……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

[illegible]

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	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。															
					(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																
					2 配膳情報の作成	新規アレルギー面談を実施予定。転校生 1名、普通食を食べていたが症状が悪化したためアレルギー食希望1名 計2名															
					(1) 注文表を栄養士2名、職員1名で確認し作成する。 毎月																