

平成30年

11月

21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木	ごもくうどんら いかのてんぶ わふうツナサラダ		牛乳 あぶらあげ・とりにく・かまぼこ いかてんぶら・オイルツナ	ねぎ・にんじん・ほししいたけ はくさい・キャベツ・きゅうり	うどん さとう・ごまあぶら こめあぶら
2金	けんちんしのだのきのこあんかけ こまつなのおひたけ ぶたじ		牛乳 けんちんしのだ・ぶたにく とうふ・あぶらあげ・あかみそ わかめ	えのきたけ・しめじ・ほししいたけ こまつな・キャベツ・にんじん もやし・だいこん・ねぎ・ごぼう	ごはん さとう・でんぶ
5月	 いわしはっちょうみそに ごぼうのいり だんご		牛乳 いわしはっちょうみそに ぶたにく・はんぺん・とりにく	ごぼう・にんじん・こんにゃく いんげん・ねぎ・はくさい ほししいたけ	ごはん さとう・ごまあぶら こめあぶら・ごま じゃがボール
6火	コーンピラフ とりにくのマーマレードやき やさいたっぷりスープ		牛乳 とりにく・ベーコン	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 はくさい・セロリー・パセリ	かファ アル まい こめあぶら・マーマレード じゃがいも
7水	にくだんごのあまじ ナワンタンスープ		牛乳 ミートボール・チキンハム ぶたにく	にんじん・たまねぎ・グリーンピース ほうれんそう・もやし・だいこん 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・ごまあぶら・ごま ワナン
8木	レバーロングかつ ニサラダ さけボールのチャウダー(乳)		牛乳 レバーロングかつ サーモンボール・ベーコン ちょうりようぎゅうにゅう	キャベツ・きゅうり・にんじん とうもろこし・たまねぎ・パセリ マッシュルーム	パチサ ドイル ル こめあぶら・さとう じゃがいも・バター こむぎこ
9金	さんまのおかか ひなめきサラダ	クラスようごま ドレッシング	牛乳 さんまのおかかに・ひじき オイルツナ・ぶたにく・とうふ あかみそ	キャベツ・にんじん・きゅうり だいこん・なめこ・ねぎ	ごはん ごまドレッシング
12月	ぶたにくのしょうがいため うめおかのあえ しろみそ	◎がまごおりみ かんゼリー	牛乳 ぶたにく・ささみ・かつおぶし だいたい・とうふ・あぶらあげ しろみそ	しょうが・たまねぎ・キャベツ・きゅうり ねりうめ・ねぎ・にんじん・だいこん こんにゃく・がまごおりみかんゼリー	ごはん さとう・でんぶ・さといも
13火	カレーライス(乳) キャベツとコーンのサラダ ミニトマト(小2こ・中3こ)		牛乳 ぶたにく・こなチーズ・ベーコン	にんじん・たまねぎ・トマト パナ・りんご・とうもろこし キャベツ・いんげん・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 オーリーブあぶら・さとう
14水	キャベツいりメンチカツ きりぼしだいこんのうまる けんだん		牛乳 キャベツいりメンチカツ あぶらあげ・とりにく・とうふ	きりぼしだいこん・にんじん だいこん・ねぎ	ごわ はかん め こめあぶら・ごま・さとう ごまあぶら・さといも でんぶ
15木	チキンピザ デザート	クラスようたまご なしマヨネーズ	牛乳 だいたい・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・キャベツ きゅうり・りんご	パンロ ール こめあぶら・さとう じゃがいも たまごなしマヨネーズ
16金	あいちのごもくあつきたまご(卵) ひじきのいために こんさいのこまじ		牛乳 あいちのごもくあつきたまご ぶたにく・ひじき・なまあげ・とりにく あぶらあげ・しろみそ・あかみそ	にんじん・こんにゃく とうもろこし・だいこん・ごぼう ねぎ	ごはん さとう・ごま・こめあぶら
19月	はちまき ちゅうふか うふあ さけのゆあんや きぐめんあ じ		牛乳 はるまき・ロースハム・とりにく とうふ・わかめ	キャベツ・きゅうり・ほししいたけ ねぎ・もやし・にんじん	ごはん こめあぶら・はるさめ さとう・ごまあぶら
20火	さけのゆあんや きぐめんあ じ		牛乳 さけ・あぶらあげ・ぶたにく	ゆずかじゅう・ほうれんそう もやし・にんじん・ねぎ・こまつな	ごはん さとう・でんぶ・きしめん
21水	こうやどうふのたまごとし(卵) のっぺい あ		牛乳 たまご・とりにく・こうやどうふ しおふきこんぶ・ぶたにく あぶらあげ	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 だいこん・ねぎ	ごはん さとう・こめあぶら・ごま さといも・でんぶ
22木	ひじきごは ん おろしハンバー ぐ さわにわ	ミニアセロラゼリー 2こ	牛乳 とりにく・ひじき・あぶらあげ ちくわ・ハンバーグ・ぶたにく とうふ・ゆば	ごぼう・にんじん・グリーンピース だいこん・ねぎ・えのきたけ みつば	かファ アル まい アルファーかもちまい こめあぶら・さとう ミニアセロラゼリー
26月	あじフリッター(小2こ・中3こ) さつまいも きんぴら		牛乳 あじフリッター・ぶたにく とりにく・あかみそ	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 さつまいも
27火	さばはっちょうみそに なごま とうもろこしのうすくず		牛乳 さばはっちょうみそに・とうふ くきわかめ・とりにく	まな・こまつな・もやし・にんじん ねぎ・とうもろこし	ごはん ごま・さとう・こめあぶら でんぶ
28水	ちゅうふか は かいがく い		牛乳 ぶたにく・むきえび・いか ロースハム	しょうが・たけのこ・にんじん グリーンピース・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・ごま こめあぶら・さとう さつまいも・くろごま
29木	スペインふうオムレツ(乳卵) チキン ミネストローネ		牛乳 スペインふうオムレツ・ささみ ベーコン	きゅうり・キャベツ・にんじん セロリー・たまねぎ・トマト パセリ	パンロ ール こめあぶら マカロニ
30金	いかとさといもの よ み		牛乳 いか・はんぺん・とりにく なまあげ	こんにゃく・にんじん・いんげん だいこん・ねぎ・みかん	ごはん さといも・さとう・でんぶ

◎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 かみまるくんの日です。よくかんで「ごぼうのいり」を食べてください。
- 8日 「さけボールのチャウダー」は、さけのだんごの入ったクリームスープです。
- 12日 「うめおかかあえ」は、ささみとキャベツ、きゅうりをねりうめとかつおぶしで和えてあります。
- 27日 長久手の真菜を味わう学校給食の日です。真菜は、もち菜として雑煮に入れることが多いですが、ゆでてごまあえにしてもおいしいですよ。

こどもの心を育て
「共食」のススメ

家族で食卓を囲んでいますか？ 忙しいとてなかなか家族がそろわないというご家庭が多いかもしれません。しかし、朝食を一人で食べている子どもは、そうでない子に比べて、心や体に不調を感じる割合が高くなります。

「共食」は食事と一緒に食べるだけでなく、買い物や料理、後片付けなど、「食行動を共有すること」とされており、子どもと健やかな成長のために欠かせません。家族で話し合い、できることから取り組んでみませんか。



家族で食卓を囲んでいても、これでは共食とはいえません。会話を楽しみながら食事をしましょう。



古紙を含んだ再生紙を使用しています。白色度70%前後。

食
19

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、22日の「ひじきごはん」です。ごはんは味がついてるので、たくさん食べることができそうです。もち米も加えて、もっちりとした食感に炊きあげてあります。



今月の愛知の野菜

キャベツ・きゅうり・こまつな・だいこん・にんじん・はくさい・パセリ・ほうれんそう・みつば・ねぎ・ミニトマト

長久手の野菜が給食に登場します 27日 まな 小倉圭子さん・秋谷純子さん

☆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しています。ご家庭で活用してください。



平成30年

11月

保育園給食献立表

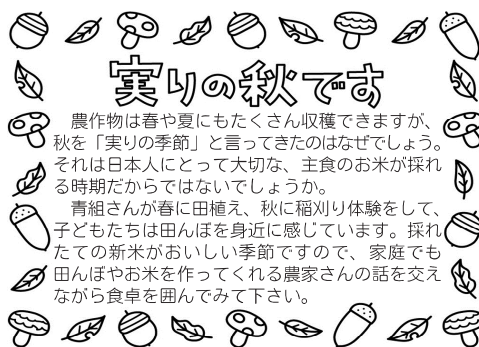
長久手市立長久手給食センター

曜日	献立名	牛乳・ジャム その他	材 料 名	主 食	おやつ
1木	カレーうどん	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・鶏むね肉・かまぼこ・ねぎ・バナナ・りんご・トマト／キャベツ・きゅうり・塩昆布／オレンジ	白玉うどん	カルテツウエハース 発酵乳 65ml
2金	野菜の和え汁物	よいこ牛乳	大根・鶏むね肉・うずら卵・にんじん・生揚げ・ねぎ／ちくわ・ほうれん草・にんじん／豚コース肉・たまねぎ・赤ピーマン・ピーマン・ごま油	ごはん	豆乳プリン
5月	もちもちの団子汁	よいこ牛乳	ジャガボール・はくさい・ねぎ・大根・にんじん・豚もも肉・干しいたけ／けんちんのだ／りんご	ごはん	野菜ぼうろ
6火	鮮中華飯	よいこ牛乳	豚もも肉・はくさい・赤ピーマン・たまねぎ・干しいたけ・あさり・いか・えび／キャベツ・きゅうり・にんじん・春雨・ごま・ごま油／しゅうまい	ごはん (各園炊飯)	おからのマフィン
7水	みそ煮	よいこ牛乳	油揚げ・豚もも肉・じゃがいも・大根・にんじん・わかめ・ねぎ／れんこん・きゅうり・ハム／さんまのおかか煮	ごはん	一口しょうゆせんべい
8木	コンソメスープ	よいこ牛乳	豚もも肉・たまねぎ・キャベツ・マッシュルーム・にんじん・パセリ／鶏もも肉・たまねぎ・にんじん／マカロニ・赤ピーマン・ピーマン・ペーコン・とうもろこし	ロールパン	お米パフスナック
9金	ひき肉の煮込み	よいこ牛乳	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・かまぼこ・えのきたけ／切干大根・にんじん・きゅうり・ごま／和風コロッケ	ごはん	かみかみおやつ 2〜5歳児：お豆腐屋さんかんとう 0〜1歳児：かぼちゃポーロ
10土	一口チーズ	土曜日牛乳		おにぎり	
12月	きんげん肉の和え汁	よいこ牛乳	きしめん・豚もも肉・かまぼこ・油揚げ・にんじん・ほうれん草・ねぎ・干しいたけ／いんげん・にんじん・まぐろ油揚げ／鶏もも肉	ごはん	小魚スナック みかん&オレンジジュース
13火	肉団子の中華スープ	よいこ牛乳	鶏肉団子・たまねぎ・はくさい・にんじん・ねぎ・ほうれん草／きゅうり・ごま・ごま油／ピーマン・豚もも肉・にんじん・たまねぎ・ピーマン	ごはん	スティックパン
14水	ひじきごは	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・にんじん・ごぼう・豆腐・豚もも肉・油揚げ・ねぎ／さば	ひじきごはん	バナナ
15木	大豆サラダ	よいこ牛乳	大根・ペーコン・にんじん・チンゲン菜・ねぎ／大豆・鶏ささみ肉・キャベツ・きゅうり・枝豆／れんこんサンドフライ	ごはん	畑のクラッカー
16金	えびしんじょう汁	よいこ牛乳	えび団子・にんじん・みつば・豆腐・えのきたけ・干しいたけ／ほうれん草・ちくわ・とうもろこし／さけ・たまねぎ・キャベツ・赤ピーマン・しめじ	ごはん	なかよしせんべい
17土	型抜きミート	白桃豆乳		エッグパン	
19月	もやしのスープレッ	よいこ牛乳	豚もも肉・もやし・チンゲン菜・たまねぎ・にんじん／キャベツ・にんじん・油揚げ／豆腐ステーキ	ごはん	ベルギーワッフル
20火	ハッシュド肉	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／ごぼう・まぐろ油揚げ・にんじん・大根・きゅうり・とうもろこし・ごま／あじふりッダー	ごはん (各園炊飯)	水族館クッキー
21水	里芋の味和汁	よいこ牛乳	里芋・ごぼう・こんにゃく・豆腐・ねぎ／ほうれん草・にんじん・キャベツ・油揚げ／ハンバーグ	ごはん	ホットケーキ
22木	マカロニサラダ	りんごジャム よいこ牛乳 ごまドレッシング	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・ほうれん草・マカロニ・豚もも肉・スキムミルク・バター・粉チーズ／ブロッコリー・きゅうり・とうもろこし・にんじん／鶏肉団子・たまねぎ	スライスパン	ミニ野菜スティック菓子
24土	ソーセージ	土曜日牛乳		おにぎり	
26月	花ふり鶏肉の炒め	よいこ牛乳	花ふ・豆腐・えのきたけ・みつば・かまぼこ／じゃがいも・豚もも肉・たまねぎ・にんじん・ピーマン・かつおぶし／鶏もも肉・ねぎ・干しいたけ・にんじん・レモン果汁	ごはん	ブルーヨーグルト
27火	沢庵の煮込み	よいこ牛乳	大根・わかめ・豚もも肉・にんじん・豆腐・ねぎ／キャベツ・きゅうり・にんじん・ハム／大豆のフライ	ごはん	お米のタルト
28水	肉はくさいの巻	よいこ牛乳	焼き豆腐・豚もも肉・にんじん・はくさい・干しいたけ／ほうれん草・もやし・鶏ささみ肉・ごま／だし巻き玉子	ごはん	ねじりん棒
29木	チキンポテト	いちごジャム よいこ牛乳 マヨネーズ	大豆・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・パセリ／じゃがいも・ハム・きゅうり・にんじん／いんげん・とうもろこし・ペーコン	スライスパン	全粒粉クラッカー
30金	けんちん汁	よいこ牛乳	大根・にんじん・豆腐・干しいたけ・ねぎ／もやし・きゅうり・にんじん・青しそ粉／キャベツ・豚もも肉・たまねぎ・赤ピーマン	ごはん	さつまいも蒸しパン

11月24日は「いいにほんしよく」として和食の日と制定されています。平成25年に和食文化がユネスコ無形文化遺産に登録されました。和食の一番基本的な要素はご飯で、加えて汁物がつく事です。和食は栄養バランスがよく、主食のご飯で炭水化物、主菜の肉や魚などからタンパク質、汁物や他のおかずの野菜からビタミンやミネラルなどをとることが出来ます。

長久手市では米飯給食を推進しています。幼少期は食の大切さを学ぶ大切な時期なので、給食が子どもたちにとって和食に親しむ機会になることを願っています。

和食の基本的な献立の日は2日(金)、5日(月)、7日(水)、12日(月)、14日(水)、16日(金)、21日(水)、26日(月)、27日(火)、30日(金)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	
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	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。 9月3日(月)、衛生講習会を実施。手袋の正しいはめ方等実施した。	 実施	 実施	 実施	 実施	 実施 1件(ザルのバリ混入)	 実施	 実施						
				(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	 実施	 実施	 実施	 実施	 実施	 実施	 実施							
				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 頭髮の露出有無 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 5件指摘 a 2件 b 3件 c d e	 チェック表により確認 1件指摘 a b 1件 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 0件 a b c d e	 チェック表により確認 0件 (H30.10.22) 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

[illegible]