

平成31年

1月

17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
8火	レトルトカレー		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
9水	ちゅうかはん はるさめサラダ （かみまるくん）		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・りんご	ごはん ごまあぶら・でんぶ はるさめ・こめあぶら さとう
10木	とりにくのワッテルソーイ（乳） ハンバーグのトマトソース ポテトチップスサラダ		牛乳 とりにく・こなチーズ ちゅうりようぎゅうにゅう なまクリーム・ハンバーグ・ベーコン	たまねぎ・にんじん・パセリ きゅうり・キャベツ	パチン（サバ） ごまあぶら・さとう ポテトチップス
11金	そうだかつのおかか にじみ		牛乳 そうだかつのおかか ぶたにく・あずき	たまねぎ・にんじん・こんにゃく グリーンピース	ごはん じゃがいも・さとう こめあぶら・こおりざとう しらたまもち
12土	はるさめ はるさめ はるさめ		牛乳 あいちのやさいはるまき ロースハム・ぶたにく	キャベツ・きゅうり・ねぎ たけのこ・にんじん・ほししいたけ	ごはん こめあぶら・ごま・さとう ごまあぶら・ワナン
13日	キムチ（卵） オムレツ	◎ヨーグルト（乳）	牛乳 とりにく・オムレツ・ベーコン ヨーグルト	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・パセリ	かぶ こめあぶら・さとう じゃがいも
14月	ミートソースかけ（乳） パンブッキンコロッ パロッキー	クラスようごま ドレッシング	牛乳 ぶたひきにく・こなチーズ パンブッキンコロッ	たまねぎ・にんじん・グリーンピース ブロッコリー・きゅうり・キャベツ とうもろこし	ごま こめあぶら・さとう ごまドレッシング
15火	とりにくのてりやき おさわに		牛乳 とりにく・ぶたにく・とうふ ゆば	ほうれんそう・にんじん・もやし ねぎ・えのきたけ・みつば	ごはん さとう・でんぶ・ごま
16水	ぶたにくとなまあげのしょうが しおこんぶあじ さつま		牛乳 ぶたにく・なまあげ しおふきこんぶ・とりにく あかみそ	しょうが・たまねぎ・にんじん ほししいたけ・いんげん・キャベツ きゅうり・だいこん・ごぼう・ねぎ	ごはん さとう・でんぶ・ごま さつまいも
17木	ごぼういりつくね（小2・中3） れんこんサラダ のっぺい		牛乳 ごぼういりつくね・ぶたにく あぶらあげ	れんこん・きゅうり・にんじん キャベツ・とうもろこし・ねぎ	ごはん さとう・さといも・でんぶ
18金	おこのみどんぶり（卵） あけおん		牛乳 とりひきにく・オイルツナ たまご・ぶたにく・とうふ	ほししいたけ・にんじん・グリーンピース べにしょうが・キャベツ・きゅうり あおじそこ・ごぼう・だいこん・ねぎ	ごはん さとう・こめあぶら でんぶ・ごまあぶら
19土	ごもくごはん キャベツいりメンチカツ のっぺい	◎ながくてのおこ めのタルト（乳卵）	牛乳 とりひきにく・かまぼこ・あぶらあげ キャベツいりメンチカツ・だいず とうふ・ぶたにく・しろみそ	ごぼう・にんじん・ほししいたけ ねぎ・だいこん・こんにゃく	かぶ こめあぶら・さとう おこめのタルト
20日	ひまなごま（小2・中3） ミニトマト		牛乳 とりひきにく・やきどろ・かまぼこ	こんにゃく・にんじん・ねぎ はくさい・えのきたけ・まな こまつな・もやし・ミニトマト	ごはん こめあぶら・なまふ・さとう ごま
21月	さばみそとささみのあえ やしめん	コーヒーズ にゅうのもと	牛乳 さばみそに・ささみ・ぶたにく あぶらあげ	キャベツ・きゅうり・にんじん ねぎ・こまつな	ごはん コーヒーズにゅうのもと ごま・さとう・きしめん
22火	みそおでん みそおでん		牛乳 ぶたにく・はんぺん あいちのいわしりつみれだんご あかみそ・あぶらあげ	だいこん・こんにゃく・にんじん ほうれんそう・もやし・みかん	ごはん さといも・さとう
23水	てまきでんむす （えびフリッター・はりはりづけ） だんご	ふくろいりてまき のり	牛乳 てまきのり・えびフリッター とりひき	きゅうり・せんざりだいこんづけ ねぎ・はくさい・にんじん ほししいたけ	ごはん こめあぶら・ごま じゃがボール
24木	ボークビーンズ（乳） えんどう とうにゅうゼリーミックス		牛乳 ぶたにく・だいず・こなチーズ	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	ンこあ こめあぶら・さとう・オリーブあぶら とうにゅうゼリー

◎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>

- 9日 かみまるくんの日です。よくかんで「りんご」を食べてください。
- 10日 「とりにくのワッテルソーイ」は、長久手市の友好姉妹都市である「ワッテルロー市」のあるベルギー王国の家庭料理です。ベルギーでは、川魚や鶏肉、じゃがいも、にんじんなどをクリームやバターで煮込んで作ります。
- 11日 鏡開きには、お正月に飾った鏡餅をぜんざいや雑煮に入れて食べる風習があります。今年は「おぜんざい」です。
- 24～30日 学校給食週間です。24日「キャベツ入りメンチカツ」、25日「ひきざり」「まなのごまあえ」、28日「きしめんじる」、29日「みそおでん」、30日「てまきでんむす」と愛知県産の食材や、郷土料理をたくさん取り入れています。

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、23日の「おこのみどんぶり」です。とりひきにく、オイルツナ、干しいたけで作ったそばろに、いり卵、べにしょうがが入っています。ごはんのせて、どんぶりにして食べましょう。

今月の
愛知の野菜

さといも・キャベツ・きゅうり・こまつな・だいこん
にんじん・ねぎ・はくさい・パセリ・ブロッコリー
ほうれんそう・みつば・ミニトマト・みかん

長久手の野菜が給食に登場します

16日 はくさい 與語 紀元 さん

25日 まな 秋谷 純子 さん 小島 信哉 さん 與語 律三 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のせています。ご家庭で活用してください。



正月の鏡餅、ひな祭りのひしもち、端午の節句の柏餅やちまきなど、日本の行事食に「もち」や「もち菓子」は欠かせません。家庭で行事食を作って食べる機会は減っていますが、「もち」や「もち菓子」は手軽に買って食べることができます。行事にちなんで食文化を大切に受け継いでいきたいですね。

お雑煮 (正月)	はなびらもち (正月)	鏡もち (正月・鏡開き)	ひしもち (ひな祭り)	ぼたもち・おはき (春と秋の彼岸)
主に、東日本では角もち、西日本では丸もち、香川県ではあん入りの丸もちが使われます。	桜もち、花見だんご (桜開花のころ)	柏もち、ちまき (端午の節句)	月見だんご (十五夜・十三夜)	亥の子もち (旧暦10月の初めの亥の日)



お年玉は、もともと「お金」ではなく「もち」でした。「歳神様」という新年の神様からの贈り物として、お供えのもちを子どもに分け与えたことから始まった習慣です。

古紙を含んだ再生紙を使用しています。白色度70%前後。

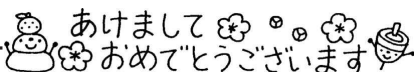
平成31年

1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
7月	委 託 弁 当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	さんま竜田揚げ／鶏と高野豆腐の旨煮／大根ツナサラダ／ みかんゼリー	ごはん	ベルギーワッフル
8火	備 蓄 用 カ レ ー 備 蓄 用 サ ゼ リ	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）	お米パフスナック
9水	吉 豆 野 サ ラ 汁 大 さ ば の 塩 焼 き	よいこ牛乳	大根・鶏むね肉・にんじん・生揚げ・ねぎ／ 大豆・ベーコン・キャベツ・きゅうり・枝豆／ さば	ごはん	スティックパン
10木	ト マ ト ス ー プ マ カ ロ ニ サ ラ ダ チ キ ンの マ ー レ ード 煮	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／ マカロニ・ハム・きゅうり・キャベツ／ 鶏もも肉・たまねぎ	ロールパン	水族館クッキー 発酵乳65ml
11金	そ ぼ ろ ご は ん 小 松 菜 の 和 え 物 お 米 団 子 の ぜん ざ い	よいこ牛乳	鶏ひき肉・たまねぎ・にんじん・グリーンピース／ 小松菜・もやし・にんじん・かつおぶし／ お米団子・あずき	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：かぼちゃポーロ
12土	オ レ ン ジ 型 抜 き チ ー ズ	土曜日牛乳		おにぎり	
15火	厚 揚 げ の 味 噌 汁 か め ば る の 甘 酢 和 え め ば る の い ん げ ん	よいこ牛乳	生揚げ・豚もも肉・えのきたけ・わかめ・にんじん・ねぎ／ かぶ・にんじん・きゅうり／ めばる・いんげん	ごはん	りんごヨーグルト
16水	チ キ ン ラ イ ス わ か さ ぎ フ リ ッ タ ー	よいこ牛乳	米・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・グリーンピース／ 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／ わかさぎフリッター	チキンライス	リングドーナツ
17木	五 目 う ど ん 赤 し そ 和 え か き あ げ	よいこ牛乳	鶏もも肉・にんじん・油揚げ・かまぼこ・干ししいたけ・はくさい・ねぎ／ キャベツ・きゅうり・赤しそ粉／ かきあげ	ソフト麺	ミレービスケット
18金	中 華 コ ー ス ー プ パ ン サ ン 南 蛮 漬 さ ん ま の 南 蛮 漬	よいこ牛乳	とうもろこし・豆腐・鶏もも肉・にんじん・たまねぎ・ねぎ／ きゅうり・ハム・春雨・キャベツ・にんじん・ごま油／ さんまの南蛮漬	ごはん	ミニ野菜スティック菓子
19土	ミ ニ ト マ ト ソ ー セ ー	白桃豆乳		ツナパン	
21月	け ん ち ん 汁 五 さ わ ら の 磯 辺 揚 げ	よいこ牛乳	大根・豚もも肉・にんじん・豆腐・ねぎ／ 大豆・にんじん・ごぼう・干ししいたけ・こんにゃく・昆布／ さわらの磯辺揚げ	ごはん	えびせんべい
22火	ハ ッ シ ュ ド ラ イ ス ポ テ ト チ ッ プ ス サ ラ ダ 鶏 肉 の オ ニ オ ン ソ ース が け	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／ ベーコン・きゅうり・キャベツ・ポテトチップス／ 鶏もも肉・たまねぎ	ごはん （各園炊飯）	長久手のお米のタルト
23水	豆 乳 み そ 汁 ほう れ ん 草 と さ さ み の ご ま 和 え ぶ り の み り ん 焼 き	よいこ牛乳	豆乳・はくさい・大根・じゃがいも・豚もも肉・にんじん・油揚げ・ねぎ／ ほうれん草・にんじん・もやし・鶏ささみ肉・ごま／ ぶりのみりん焼き	ごはん	バナナ
24木	白 菜 の ミ ル ク ー プ か ぼ ち ゃ コ ロ ッ ケ ゼ リ ー ミ ッ ク ス	よいこ牛乳 いちごジャム	はくさい・たまねぎ・ベーコン・マッシュルーム・ほうれん草・にんじん・粉チーズ・スキムミルク／ かぼちゃコロッケ／ トマトゼリー・黄桃・パイナップル	スライスパン	野菜ぼうろ
25金	花 ふ の お す ま し 大 根 と ハ ム の 甘 露 煮 い わ の 甘 露 煮	よいこ牛乳	花ふ・豆腐・えのきたけ・みつば・干ししいたけ／ 大根・きゅうり・ハム・にんじん／ いわしの甘露煮	ごはん	カルテツおさかなサブレ
26土	バ ナ ナ ー 口 チ ー ズ	土曜日牛乳		おにぎり	
28月	肉 な め た け 腐 な め た け 和 え ん	よいこ牛乳	焼き豆腐・豚もも肉・にんじん・たまねぎ・こんにゃく・干ししいたけ／ ほうれん草・はくさい・にんじん・なめ茸／ みかん	ごはん	おからのマフィン
29火	五 目 海 鮮 ス ー プ わ か め の 中 華 サ ラ ダ 春 の 巻	よいこ牛乳	えび・いか・鶏むね肉・もやし・にんじん・ねぎ・干ししいたけ／ はくさい・ハム・わかめ・きゅうり・にんじん・ごま油／ 春巻き	ごはん	ねじりん棒 野菜&果物ジュース
30水	白 味 噌 汁 即 席 の 風 味 焼 鶏 肉 の 風 味 焼	よいこ牛乳	油揚げ・じゃがいも・大根・にんじん・わかめ・ねぎ／ 千切り大根漬・きゅうり・ごま／ 鶏もも肉・ねぎ・干ししいたけ・にんじん・レモン果汁	ごはん	蒸しパン
31木	ク リ ー ム シ チ ュ ー コ ー ス ロ ー サ ラ ダ コ ー ン フ ラ イ	よいこ牛乳 りんごジャム コールスロドレッシング	鶏むね肉・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・じゃがいも・パセリ・スキムミルク・バター・粉チーズ／ キャベツ・にんじん・きゅうり／ コーンフライ	スライスパン	黒糖まるぼうろ



年末からお正月にかけては、普段あまり出すことのない特別な料理が多くあります。年越しそばや、おせち、お雑煮など、子どもたちは初めて口にしたものがあつたかもしれません。

和食の良さは、日本の季節を表したり、行事を映し出しているところです。給食の献立もできるだけ季節や旬の物を取り入れていきたいと考えています。

今年も安全で美味しい給食作りに向けて参ります。どうぞよろしくお願いいたします。

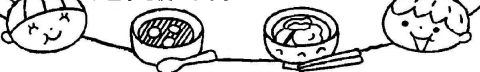
給食センター職員一同



鏡開きは、お正月に飾った鏡餅を木づちなどで叩いて小分けにして食べる行事です。鏡餅には神様が宿ると言われ、体の中に取り入れることでその1年の無病息災を願う意味があります。

また、赤い小豆には邪気を払い魔除けの効果があると考えられており、縁起の良い鏡餅と組み合わせた料理としてぜんざいが食べられてきました。

11日は給食でぜんざいを出します。給食では、小さな子でも安心して食べられるように、お餅ではなく、つぶしたお米でできたお団子を使います。



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。参考にご覧ください。

*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

						年間スケジュール												備 考
事業名	課題	目標	実施項目	進捗状況・結果	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 〇件 髪の毛の混入 〇件 容器のバリ、ビニールの混入 〇件 衛生害虫の混入 〇件	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)	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いかった。)					1件 (ザルのバリ混入)		1件 (ビニール混入)						
				(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	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。													
				(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	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。													
				(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	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。													
				(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 調理着に髪の毛等附着有無 b 頭髮の露出有無 c 帽子顎紐のはずれ有無 d マスクのスレ有無 e 手袋の破損有無		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	チェック表により確認 0件	チェック表により確認 0件	チェック表により確認 0件	チェック表により確認 1件 (H30.12.26)				
						a 1件 b c d e	a b b c c d d e	a 2件 b 3件 c d e	a b 1件 b c d e	a b c d e	a b c d e	a b 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

[illegible]