

平成31年

2月

19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金	いわしのごまじょうゆあげ おのっぺい	せつぶんまめ	牛乳 いわし・かつおぶし・ぶたにく あぶらあげ・せつぶんまめ	もやし・はくさい・にんじん だいこん・ねぎ	ごはん こめあぶら・さとう・ごま さいとも・でんぶ
4月	ビシナヤサイのナムル ちゅうかスープ		牛乳 ぶたにく・とりにく・とうふ	しょうが・にんにく・たけのこ もやし・にんじん・ほうれんそう ねぎ・はくさい・チンゲンサイ	ごはん さとう・ごまあぶら・ごま
5火	チーズオムレツ(乳・卵) はミネストローネ	クラスようたまご なしマヨネーズ	牛乳 チーズオムレツ・チキンハム ベーコン	ブロッコリー・カリフラワー キャベツ・とうもろこし・セロリー たまねぎ・にんじん・トマト・パセリ	パネロール たまごなしマヨネーズ ジェルマカロニ
6水	ひろしきごはん おあわせみそしる	ミニりんごゼリー (2こ)	牛乳 とりにく・ひじき・あぶらあげ ちくわ・ハンバーグ・とうふ わかめ・あかみそ・しろみそ	ごぼう・にんじん・グリーンピース だいこん・ねぎ・はくさい ミニりんごゼリー	かファ アルファー こめあぶら・さとう
7木	さばのてりやき あかし		牛乳 さば・とりにく・なまあげ はんぺん・こんぶ	キャベツ・きゅうり・あかしそ ここんにゃく・たけのこ・たまねぎ にんじん・ほししいたけ・いんげん	ごはん さとう・でんぶ
8金	わふうコロッケ きりぼしだいこんのごま あえとうもろこしのうすずし		牛乳 オイルツナ・とうふ・くさわかめ とりにく	きりぼしだいこん・にんじん きゅうり・ねぎ・とうもろこし	ごはん わふうコロッケ・こめあぶら さとう・ごま・でんぶ
12火	けんちんしのだのあんかけ ごぼりだんご		牛乳 けんちんしのだ・とりにく・だんご	きゅうり・にんじん・ごぼう とうもろこし・こんにゃく ほししいたけ・はくさい・ねぎ・しょうが	ごはん さとう・でんぶ・ごま ごまあぶら
13水	キムタクごはん ちゅうかふえも はるさめ		牛乳 ぶたにく・ロースハム・とりにく	つばづけ・はくさいキムチづけ・ねぎ キャベツ・きゅうり・にんじん・チンゲンサイ たけのこ・もやし・ほししいたけ	ごはん ごまあぶら・ごま・さとう はるさめ
14木	カレーうどん(乳) ちくわのいそべあげ(2こ) だいこんサラダ		牛乳 とりにく・かまぼこ・あぶらあげ ちくわ・あおのりこ・チキンハム	にんじん・たまねぎ・ねぎ・トマト だいこん・きゅうり	うどん こめあぶら・こむぎこ・バター でんぶ・さとう
15金	かおひょう おひょう		牛乳 ぶたにく・はんぺん・がんもどき こんぶ	こんにゃく・だいこん・にんじん はくさい・いんげん・いよかん	ごは はん さとう・ごま
18月	さんまのおかか ハムとこまつな だまこもち		牛乳 さんまのおかか・チキンハム とりにく	こまつな・キャベツ・にんじん せり・ごぼう・だいこん・ねぎ	ごはん さとう・こめあぶら だまこもち
19火	チキンたつあげ ツボ	クラスよう ごまドレッシング	牛乳 チキンたつあげ・オイルツナ ウインナー	キャベツ・きゅうり・にんじん とうもろこし・たまねぎ・しめじ パセリ	パネ ロール こめあぶら ごまドレッシング じゃがいも
20水	としほん おこた		牛乳 とりひきにく・しおふきこんぶ ぶたにく・はんぺん・あぶらあげ あかみそ	たまねぎ・ほししいたけ・えだまめ にんじん・キャベツ・きゅうり だいこん・ねぎ・ごぼう	ごはん さとう・こめあぶら
21木	あつやきたまご とつかみ		牛乳 あつやきたまご・だいず はんぺん・ぶたにく・あかみそ とりにく・とうふ・かまぼこ	ごぼう・にんじん・しょうが こんにゃく・いんげん・えのきたけ ねぎ	ごはん こめあぶら・さとう
22金	ちゅうか おま	◎ヨーグルト(乳)	牛乳 ぶたにく・むきえび・はるまき 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・はくさい・たまねぎ にら	かファ アル こめあぶら さとう・ごまあぶら こめあぶら・トック
25月	あいちのれんこんいりつくね さきわにわん	コーヒーぎゅう にゅうのもと	牛乳 あいちのれんこんいりつくね 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・えのきたけ みつば	ごはん さとう・ごまあぶら こめあぶら コーヒーぎゅうにゅうのもと
26火	イタリアンスパゲティ レバーいりフランクフルト みずなとコーンのサラダ		牛乳 ぶたひきにく レバーいりフランクフルト オイルツナ	たまねぎ・ピーマン・にんじん トマトジュース・だいこん レモンかじゅう・とうもろこし・みずな	パネ ロール スパゲッティ・こめあぶら オリーブあぶら・さとう
27水	ハッシュドライス(乳) ポテトチップス ボタニオレンジ		牛乳 ぶたにく・なまクリーム ベーコン	にんじん・たまねぎ・グリーンピース セロリー・トマトジュース きゅうり・キャベツ・きよみオレンジ	ごはん こむぎこ・バター・さとう ポテトチップス
28木	とりのからあげレモンづけ ちんさいのこま	クラスよう あかしそふりかけ	牛乳 とりにく・あぶらあげ・ぶたにく しろみそ・あかみそ	あかしそふりかけ・レモンかじゅう ほうれんそう・もやし・だいこん にんじん・ごぼう・ねぎ	ごはん でんぶ・こめあぶら さとう・ごま

◎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〉

- 1日 3日の節分にちなみ、いわしと節豆がつきます。
 8日 かみまるくんの日です。「きりぼしだいこんのごまずあえ」をよくかんで
 食べてください。
 18日 『だまこもち』は、鶏肉・野菜といっしょに
 『だまこ』が入っている汁です。『だまこ』とは、
 秋田県の郷土料理です。粒が残る程度に半搗き
 (はんつき)にした粳米(うるちまい)飯を丸
 めたものです。



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、20日の「とりそぼ
 ろごはん」です。とりひきにくだけでなく、
 たまねぎ・にんじん・しいたけを使っている
 ので野菜も食べることができる一品です。
 ごはんにかけて食べましょう。

19

毎月19日は「食育の日」～おうちでごはんの日～です。



☆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います。
 ご家庭で活用してください。

旬の野菜や果物で
風邪を予防しよう今月の
愛知の野菜カリフラワー・キャベツ・きゅうり・こまつな・せり・チンゲンサイ
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

長久手の野菜が給食に登場します

1・14日 だいこん 小倉 圭子 さん

1・6・15日 はくさい 小倉 圭子 さん・加藤千都子 さん

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

2月

保育園給食献立表

長久手市立長久手給食センター

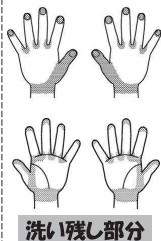
曜日	献立名	牛乳・ジャム その他	材 料 名	主 食	おやつ
1金	のっぺい汁 鉄火し香味揚げ	よいこ牛乳	里芋・大根・にんじん・かまぼこ・干しいたけ・ねぎ／ 大豆・こんにゃく・ごぼう・にんじん・ピーマン・豚もも肉／ いわし・ねぎ・青のり粉	ごはん	一口しょうゆせんべい
2土	ミニトマト 型抜き	土曜日牛乳		おにぎり	
4月	豆腐の中華煮 華風の南蛮だれ	よいこ牛乳	豆腐・豚もも肉・にんじん・チンゲン菜・はくさい・干しいたけ・しょうが／ キャベツ・きゅうり・春雨・ごま・ごま油／ 鶏もも肉・にんじん・たまねぎ	ごはん	ミルクプリン
5火	ドーナツ クリーンサライ	よいこ牛乳 コーンクリームドレッシング	豚ひき肉・にんじん・たまねぎ・バター／ ブロッコリー・キャベツ・きゅうり・とうもろこし／ サーモンフライ	ごはん (各園炊飯)	カルテツゴフレット
6水	わかめ大根の煮つけ 干し大根の煮つけ	よいこ牛乳	えのきたけ・わかめ・豆腐・ねぎ／ 切干大根・油揚げ・ちくわ・いんげん・にんじん・ごま・ごま油／ さんまのオレンジ煮	ごはん	カリボテスナック
7木	やうざら卵スープ うれんこん入りつくね	よいこ牛乳 ミニゼリー(洋なし)	やさそば麺・豚もも肉・キャベツ・にんじん・ピーマン・青のり粉／ うずら卵・はくさい・にんじん・ねぎ・鶏もも肉・干しいたけ／ れんこん入りつくね	ロールパン	バームクーヘン
8金	菜の花のおすまし キャベツのおかか炒め	よいこ牛乳	菜の花・豆腐・大根・にんじん・えのきたけ・干しいたけ／ キャベツ・豚もも肉・たまねぎ・にんじん・かつおぶし／ さわら	ごはん	りんごのタルト
9土	オレシ ーセーシ	土曜日牛乳		おにぎり	
12火	コーンピラフ レー野菜スター	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・かぼちゃ・にんじん・ほうれん草／ あじリッター	コーンピラフ	発酵乳125ml 畑のクラッカー
13水	海鮮中華飯 さしみといんげんのごまだ	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／ いんげん・鶏ささみ・ごま・ごま油／ さつまいも	ごはん	ブルーベリーゼリー
14木	みそうどん 塩くわの磯辺揚げ	よいこ牛乳 型抜きチーズ	ねぎ・にんじん・ほうれん草・はくさい・鶏むね肉・油揚げ・かまぼこ／ キャベツ・きゅうり・塩昆布／ ちくわ・青のり粉	白玉うどん	ミレービスケット
15金	高野豆腐の卵とじ 菜の花のこま和え	よいこ牛乳	鶏もも肉・高野豆腐・卵・にんじん・干しいたけ・ちくわ・いんげん／ 菜の花・もやし・とうもろこし・ごま／ いよかん	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:かまぼこボーロ
16土	バナナ 一口チー	白桃豆乳		エッグパン	
18月	関東煮 青かつおの煮	よいこ牛乳	大根・こんにゃく・里芋・はんぺん・がんもどき・昆布・鶏もも肉／ キャベツ・きゅうり・青しそ粉／ かつおのおかか煮	ごはん	豆乳ドーナツ
19火	ビビンバ わかめスー	よいこ牛乳 ミニゼリー(りんご)	豚もも肉・しょうが・もやし・にんじん・ほうれん草・ごま・ごま油／ 鶏もも肉・わかめ・ねぎ・豆腐・にんじん・えのきたけ	ごはん (各園炊飯)	野菜&果物ジュース さつまいも蒸しパン
20水	きしめん さばの野菜あん	よいこ牛乳	きしめん・鶏もも肉・油揚げ・にんじん・ほうれん草・ねぎ・干しいたけ／ こんにゃく・ごぼう・にんじん・いんげん・豚もも肉・ごま・ごま油／ さば・もやし・ピーマン	ごはん	カルテツ野菜スティック
21木	ペンネのトマト ソース	よいこ牛乳 ブルーベリージャム	ペンネ・豚ひき肉・たまねぎ・にんじん・グリーンピース・トマト／ キャベツ・きゅうり・まぐろの油漬け・とうもろこし／ えびかつ	スライスパン	胚芽スティック
22金	切干大根入り味噌汁 和風チキンハンバー	よいこ牛乳	切干大根・わかめ・干しいたけ・にんじん・豆腐・ねぎ／ ほうれん草・にんじん・キャベツ・油揚げ／ チキンハンバー	ごはん	小魚ぼんせん
23土	ミニトマト ーセーシ	土曜日牛乳		おにぎり	
25月	肉じゃが 厚焼玉	よいこ牛乳 ごまドレッシング	じゃが芋・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／ ちくわ・キャベツ・きゅうり・にんじん／ 厚焼き玉子	ごはん	動物園クッキー
26火	春雨スムージー えびしゅうまい	よいこ牛乳	豚もも肉・春雨・たまねぎ・はくさい・にんじん・ねぎ・しょうが／ ハム・もやし・ほうれん草・にんじん・ごま・ごま油／ えびしゅうまい	ごはん	ホットケーキ
27水	とうもろこし薄くずし とくさいのお浸し	よいこ牛乳	とうもろこし・鶏もも肉・にんじん・たまねぎ・豆腐・ねぎ・干しいたけ／ はくさい・ほうれん草／ 豚かつ	ごはん	バナナ
28木	クラムチャウダー サワークリームキャベツ フランクフルトトマトソース	よいこ牛乳	あさり・たまねぎ・にんじん・じゃが芋・マッシュルーム・ほうれん草・豚もも肉・スキムミルク・粉チーズ・バター／ キャベツ・きゅうり・レモン果汁／ フランクフルト・たまねぎ	ロールパン (切り込み)	お米パフスナック

2月3日は節分の日!

節分とは、季節の変わり目という意味で、立春・立夏・立秋・立冬の前日をさします。特に立春は1年の始まりとして重要視され大切にされているので、この日の前日の節分に炒った豆をまいたり、やいがかし(枝の枝にイワシの頭をさしたものを)を飾ったりして、病気や災いをもたらす鬼を追い払うようになりました。2月1日(金)の給食は

- ・のっぺい汁(鬼のかまぼこ入り)
- ・鉄火味噌(大豆入り)
- ・イワシの香味揚げを出します。

まだまだ寒い! 風邪を引かないための手洗いのポイント!



毎日厳しい寒さが続き、風邪やインフルエンザが流行る時期です。手洗いのポイントを知ってしっかり洗うことが予防につながります。

つめと指先、指の間、親指、手首など洗い残し部分がないよう意識して洗いましょう。

手を洗う時には、石けんをつけてきちんと泡立てます。それから、手の平と甲→指の間→親指→指先→手首を洗います。順番を決めて、最後に水で石けんを洗い流しましょう。

洗い残し部分

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															
					(1) 栄養士により食材の成分確認をする。 献立確定時	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。														
					(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	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														
					(3) 栄養士と調理員により調理時の確認をする。 毎回	計2名														
					2 配膳情報の作成	1月23日、南中配膳室を視察した。 マニュアル通りに確認作業を実施していた。														
					(1) 注文表を栄養士2名、職員1名で確認し作成する。 毎月	1月31日に市が洞小学校配膳室を視察予定。														
					</															