

平成31年

3月

14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	A とおんかたつし よしのじ	◎いかまんじゅう	牛乳 とんかつ・とりにく・なまあげ	ほうれんそう・にんじん・もやし だいこん・ねぎ	ごわはんめ こめあぶら・ごま・さとう でんぶん・いかまんじゅう
1金	B チキンメンチカツ よしのじ	◎さんしょくだんご (よもぎいり)	牛乳 チキンメンチカツ・とりにく なまあげ	ほうれんそう・にんじん・もやし だいこん・ねぎ	ごわはんめ こめあぶら・ごま・さとう でんぶん さんしょくだんご (よもぎいり)
4月	とりにくのてりやき・けんちんじる こもくごはん (小のみ) きゅうりのあかしそあえ (中のみ)	⊕クラスようくろごま ◎⊕もものタルト	牛乳 とりにく・ぶたにく・とうふ ④かまぼこ・あぶらあげ	にんじん・だいこん・ねぎ ④ごぼう・ほししいたけ ④きゅうり・あかしそ	④さとう・でんぶん・さといも ④アルファ・かもちまい・こめあぶら ④くろごま・もものタルト
5火	やきそねば レーパーいりつくね (2コ) もやしのナムル		牛乳 ぶたにく・いか・ちくわ あおのりこ・レーパーいりつくね	にんじん・キャベツ・べにしょうが もやし・チンゲンサイ	パコ乳 やきそば・さとう こめあぶら
6水	いわしぎんがみまき しおろこしのうすくずじる		牛乳 いわしぎんがみまき しおろこ・きんぎょ・とうふ くきわかめ・とりにく	キャベツ・きゅうり・にんじん ねぎ・とうもろこし	ごはん ごま・でんぶん
7木	カレーライス (乳) ハムサラダ ミニトマト (小2こ・中3こ)	クラスよう アーモンド	牛乳 ぶたにく・こなチーズ チキンハム	にんじん・たまねぎ・トマト・パナナ りんご・キャベツ・とうもろこし きゅうり・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・アーモンド オリーブあぶら・さとう
8金	きょうざ (小2こ・中3こ) きりぼしだいこんのいためナムル ちゅうかうふじる		牛乳 きょうざ・やきぶた・とりにく とうふ・わかめ	きりぼしだいこん・にら・にんじん ねぎ・たけのこ・もやし ほししいたけ	ごはん ごま・こめあぶら・さとう
11月	ぶたにくとなまあげのしょうがに ちくさあじ		牛乳 ぶたにく・なまあげ・あぶらあげ 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・もやし キャベツ・だいこん・ごぼう・ねぎ	ごはん さとう・でんぶん さつまいも
12火	チキンライス あじフリッター (小2こ・中3こ) やさいたっぷりスープ	ミニぶどうゼリー (2コ)	牛乳 とりにく・あじフリッター ペーコン	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・ミニぶどうゼリー	かファ アル まい こめあぶら・さとう じゃがいも
13水	あいけんさんやさいのコロッケ ごもんきんびら だんご		牛乳 ぶたにく・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 あいけんさんやさいのコロッケ こめあぶら・さとう・ごまあぶら ごま・じゃがボール
14木	にくみそかけ いそかあえ オレソ		牛乳 ぶたひきにく・あかみそ きざみのり	たまねぎ・にんじん・ねぎ ほししいたけ・ほうれんそう はくさい・オレンジ	ソフト さとう・でんぶん
15金	にくだんごのあまづあんかけ キャベツのごまふうみ ワンタンスープ		牛乳 ミートボール・ぶたにく	にんじん・たけのこ・たまねぎ ほししいたけ・とうもろこし キャベツ・いんげん・ねぎ	ごはん さとう・ごまあぶら でんぶん・こめあぶら・ごま ワナタン
18月	さばのしおやき すぶた		牛乳 さば・わかめ・ぶたにく・とうふ あぶらあげ・あかみそ	きゅうり・にんじん・だいこん ねぎ・ごぼう	ごはん さとう
19火	たらいそべてんぶら・さわにわん きゅうりのあかしそあえ (小のみ) ごもくごはん (中のみ)	⊕クラスようくろごま ◎⊕もものタルト	牛乳 たらいそべてんぶら・ぶたにく とうふ・ゆば ④とりにく・かまぼこ・あぶらあげ	にんじん・ねぎ・えのきたけ・みつば ④きゅうり・あかしそ ④ごぼう・ほししいたけ	こめあぶら ④くろごま・もものタルト ④アルファ・かもちまい・さとう
20水	とりにくのからあげ かふうあえ ちゅうかコンスープ (卵)		牛乳 とりにく・ロースハム・たまご	しょうが・にんにく・キャベツ きゅうり・とうもろこし・たまねぎ パセリ	ごはん でんぶん・こむぎこ こめあぶら・ごま・さとう ごまあぶら

◎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。

〈献立について〉

- 1日 ひなまつりセレクトランチです。自分の選んだメニューを楽しんで食べましょう。
- 4日 中学校の卒業をお祝いし、中学校のみ「せきはん」と「きゅうりのあかしそあえ」「もものタルト」が出ます。赤飯には好みて黒ごまをかけて食べましょう。
- 6日 「いわしのぎんがみまき」は、みそカレー味です。カレー風味のみそが、いわしのおいしさを引き立てています。
- 7日 「ハムサラダ」に、クラス用アーモンドがつかます。別添えになっていますので、クラスでアーモンドをまぜてから配膳してください。
- 8日 かみまるくんの日です。「きりぼしだいこんのいためナムル」をよくかんで食べましょう。
- 19日 小学校の卒業をお祝いし、小学校のみ「せきはん」と「きゅうりのあかしそあえ」「もものタルト」がつかます。赤飯には、好みて黒ごまをかけて食べましょう。

● 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、18日の「さばのしおやき・ぶたじる」です。塩をふって焼いたさばと、あかみそで作ったぶたじるは典型的な和食です。ごはんとおかずを交互に食べるとごはんがすすみ、それぞれのおいしさが引き立ちますね。



あなたの食生活は!? 食生活チェックシート

自分の食生活を振り返り、「はい」か「いいえ」に○を付けましょう。

朝ごはんを毎日食べていますか? はい・いいえ	食卓の前に手をきれいに洗っていますか? はい・いいえ	「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしていますか? はい・いいえ
よくかんで食べていますか? はい・いいえ	食卓のマナーを守れていますか? はい・いいえ	正しいお箸の持ち方、食器の置き方を知っていますか? はい・いいえ
おやつは飽飽と「蜜」を決めて食べていますか? はい・いいえ	好き嫌いをなく何でも食べていますか? はい・いいえ	家族や友達と一緒に楽しく食べていますか? はい・いいえ

「はい」が7～9個 すばらしい!	「はい」が4～6個 あと一歩!	「はい」が1～3個 がんばって!	「はい」が0個 残念...
-------------------------	------------------------	-------------------------	----------------------

※「はい」が0個でも、その数字で頑張ったことを賞讃して、取り進んでみましょう。

長久手の野菜が給食に登場します
12日・13日 はくさい 小倉 圭子 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のせています。ご家庭で活用してください。



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

3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	すちまらし寿和	よいこ牛乳 きざみのり	かまぼこ・えのきたけ・大根・にんじん・わかめ／ かんぴょう・にんじん・れんこん・きゅうり・きんし玉子・干しいたけ／ いちごゼリー・みかん・黄桃・パイ	ごはん	ひな菓子
2土	オ型 抜きチー	土曜日牛乳		おにぎり	
4月	えびしんじょう汁 磯ば香和み煮	よいこ牛乳	えび団子・にんじん・大根・みつば・豆腐・えのきたけ・干しいたけ／ ほうれん草・キャベツ・のり／ さば味噌煮	ごはん	野菜ぼうろ
5火	マバギンボ一豆 んサ一ス	よいこ牛乳	豆腐・豚ひき肉・ねぎ・にら／ きゅうり・もやし・ハム・春雨・キャベツ・にんじん／ きょうざ	ごはん (各園炊飯)	豆乳ドーナツ
6水	けんちらん汁 大鶏豆のから揚げ	よいこ牛乳	豚もも肉・大根・にんじん・豆腐・干しいたけ・ねぎ／ 大豆・ベーコン・キャベツ・きゅうり・枝豆／ 若鶏竜田揚げ	ごはん	ミニ野菜スティック菓子
7木	クリームシチュー ツれんサランバー	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・じゃがいも・スキムミルク・鶏肉・粉チーズ・バター・パセリ／ キャベツ・きゅうり・まぐろ油漬／ れんこんハンバーグ	クロロールパン	ブルーヨーグルト
8金	味即席漬焼 鶏肉の風味焼	よいこ牛乳	えのきたけ・わかめ・豆腐・ねぎ・油揚げ／ 千切り大根漬・きゅうり・もやし・ごま／ 鶏もも肉・ねぎ・干しいたけ・にんじん・レモン果汁	ごはん	水族館クッキー
9土	バソナセーナジ	土曜日牛乳		おにぎり	
11月	春中雨スサ 小華龍一	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／ まぐろ油漬・キャベツ・もやし・にんじん・きゅうり・ごま油／ 小龍包	ごはん	黒糖まるぼうろ
12火	マカロニサラダ アメリカフライ	よいこ牛乳 ブルーベリージャム	はくさい・にんじん・豚もも肉・マカロニ・たまねぎ／ ベーコン・きゅうり・キャベツ・チーズ・ポテトチップス／ あじフライ	スライスパン	ベジタブルせんべい
13水	もちち団子汁 も赤しそ和え	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／ キャベツ・きゅうり・赤しそ粉／ けんちんしのだ	ごはん	バナナ
14木	ミサオーム ワームキレベツ	よいこ牛乳	豚ひき肉・たまねぎ・グリーンピース・にんじん／ キャベツ・きゅうり・レモン果汁／ オムレツ	ソフト麺	桜クッキー
15金	豆乳みそ汁 うれん草のごま和え	よいこ牛乳 大根菜ふりかけ	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・もやし・かまぼこ・ごま／ 枝豆コロッケ	ごはん	カルデツウエハース
16土	ミートマト	白桃豆乳		ハムロールパン	
18月	ふ巻きずましの汁 さんまのおかか煮	よいこ牛乳 マヨネーズ 手巻きのり	にんじん・ほうれん草・えのきたけ・たまふ・豆腐・干しいたけ／ きゅうり・にんじん・まぐろ油漬／ さんまのおかか煮	ごはん	ねじりん棒
19火	カレーライスタ 鶏肉のレモンソースがけ	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・豚もも肉・バター・スキムミルク・トマト・バナナ・りんご・粉チーズ／ にんじん・とうもろこし・いんげん／ 鶏もも肉・レモン果汁	ごはん (各園炊飯)	小魚スナック
20水	お祝い 紅白の天ぷら	よいこ牛乳	そうめん・かまぼこ・油揚げ・ほうれん草・花ふ・ねぎ・干しいたけ／ 大根・にんじん／ えび天ぷら	赤飯	お祝いデザート
22金	コチンメス ベキーコンポテ	よいこ牛乳 りんごジャム	にんじん・たまねぎ・キャベツ・セロリ・マッシュルーム・豚もも肉／ キャベツ・きゅうり・とうもろこし・鶏ささみ肉／ じゃがいも・しめじ・ベーコン・粉チーズ・パセリ	スライスパン	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：かぼちゃポーロ
23土	オ型 抜きチー	土曜日牛乳		おにぎり	
25月	五かき さばの塩焼	よいこ牛乳 ミニゼリー(みかん)	米・にんじん・干しいたけ・こんにゃく・鶏むね肉・油揚げ／ 卵・豆腐・みつば・にんじん／ さば	五目ごはん	豆乳プリン
26火	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	ひれかつ・五目ひじき煮・白菜小松菜おかか和え・ バインシロップ煮	ごはん	えびせんべい
27水	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ ミニゼリー(いちご)	ハートコロッケ・鶏と高野豆腐の煮物・コーンサラダ	ごはん	なかよしせんべい
28木	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	チーズささみフライ・ジャーマンポテト・大根ごまクリームサラダ・ バインシロップ煮	ごはん	全粒粉クラッカー
29金	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ ミニゼリー(青りんご)	煮込みハンバーグ・大根そぼろ煮・ポテトサラダ	ごはん	蒸しパン
30土	バソナセーナジ	土曜日牛乳		おにぎり	

青組のみなさん 卒園おめでとうございます

入園したばかりの時は食べられなかったおかずも、給食でチャレンジして食べられるようになったり、おはしが上手に使えるようになったり。在園中に食べることにしてもたくさん成長してくれました。小学生になっても給食を楽しんで食べて下さいね。

3月の献立は青組さんからリクエストをもらった人気メニューをたくさん取り入れています。
1日(金) ゼリー和え
5日(火) マーボー豆腐
6日(水) 鶏のから揚げ
12日(火) アメリカンサラダ
19日(火) カレーライス

3月20日(水)は卒園のお祝い膳です。
赤飯：小豆の赤い色が邪気を払い、魔除けの意味を持つとして、めでたい席やお祝いの事の席で振る舞われています。
えびの天ぷら：えびは、腰が曲がった姿から、腰が曲がるまで元気に長生きできるようにと、長寿を願って食べる縁起物です。
紅白なます：お祝いの水引をかたどったもので、おめでたい意味が込められています。

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実施スケジュール表

	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 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) (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 (3) 触手、目視による使用前後の器具確認(毎日)	1月8日、衛生講習会を実施した。鶏肉の未加熱の件について、保健所の見解を含めて、フライヤーの取扱、温度の測定方法を再確認した。					1件(ザルのバリ混入)		1件(ビニール混入)		1件(ザルのバリ混入)		1件(パターの包み紙混入)			
				実施					実施				実施						
				(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。 2月25日現在、指摘は0件であった。														
	</																		

平成30年度給食センター事業実施スケジュール表

	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 （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 （1）注文表を栄養士2名、職員1名で確認し作成する。 毎月 （2）個人確認表を栄養士2名、職員1名で確認し作成する。 毎月 3 アレルギー担当栄養士による学校訪問 （1）各校年1回訪問し、配膳室、教室を視察する。	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。 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月31日に市が洞小学校配膳室を視察。												
					確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認			
					確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認			
					確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認			
						確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認	確認				
								6/28東小視察	7/11南小視察		9/11北中視察	10/18長中視察	11/21長小視察	12/11北小視察 12/19西小視察	1/23南中視察			