

平成31年

4月

12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
11木	ショウロンボウ (小1こ・中2こ) ちゅうかはん きゅうりのごまじょうゆ	㊤㊤おいわいい ちごゼリー	牛乳 ショウロンボウ・ぶたにく むきえび・いか	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 ㊤㊤おいわいいちごゼリー	ごはん ごまあぶら・でんぶん・ごま さとう
12金	さわらのてりやき いそか あえる		牛乳 さわら・きざみのり・だいず とうふ・あぶらあげ・とりにく あかみそ・しろみそ	ほうれんそう・はくさい・ねぎ にんじん・だいこん	ごはん さとう・でんぶん
15月	 きしめんじる ちくわいのせあげ (小2こ・中3こ) ごぼうのいりに かみまるくん		牛乳 とりにく・あぶらあげ・ちくわ あおのりこ・ぶたにく・はんぺん	にんじん・ねぎ・こまつな はくさい・ほししいたけ・ごぼう こんにゃく・いんげん	きしめん こむぎこ・でんぶん こめあぶら・さとう ごまあぶら・ごま
16火	とりにくのりんごソース えびだんごスー えびだんごスー	クラスよう ごまドレッシング	牛乳 とりにく・ひじき・オイルツナ えびだんご	りんご・たまねぎ・しょうが・にんにく レモン汁・ほうれんそう・きゅうり・にんじん とうもろこし・ほししいたけ・はくさい・だいこん	バロック ミルク さとう・ごまドレッシング
17水	カレーライス (乳) コースローサ オレン		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 バナナ・りんご・キャベツ とうもろこし・オレンジ	ごはん じゃがいも・こめあぶら こむぎこ・バター オリーブあぶら・さとう
18木	チキンライス ハートがたかほ やさいたっぷり スープ		牛乳 とりにく パンパンハートコロ 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	かファ アル い こめあぶら・さとう じゃがいも
19金	マーボーどうふ バンバンジーサ ミニトマト (小2こ・中3こ)		牛乳 とうふ・ぶたひきにく・あかみ ささみ	ねぎ・しょうが・にら・にんじん きゅうり・もやし・ミニトマト	ごはん さとう・でんぶん ごまあぶら・ごま
22月	さばみそに ちくさあ けんちん えんじ		牛乳 さばみそに・あぶらあげ ぶたにく・とうふ	ほうれんそう・キャベツ・もやし ごぼう・だいこん・ねぎ	ごはん さとう・でんぶん ごまあぶら
23火	てりやきハンバ アスパラガスのご じゃがいものっ べい		牛乳 ハンバーグ・とりにく	アスパラガス・きゅうり・キャベツ だいこん・にんじん・ねぎ こんにゃく	ごはん さとう・でんぶん・ごま ごまあぶら・じゃがいも
24水	たけのこごはん キャベツいりメン さわにわん	㊤㊤おいわいいちごゼリー ㊤㊤ミニりんごゼリー2こ	牛乳 とりにく・あぶらあげ キャベツいりメンチカツ ぶたにく・とうふ・ゆば	たけのこ・にんじん・ほししいたけ ふき・ねぎ・えのきたけ・みつば ㊤㊤おいわいいちごゼリー・㊤㊤ミニりんごゼリー	かファ アル い アルファーかもちまい さとう・こめあぶら
25木	ぶたにくのしょう はるキャベツのお さつま		牛乳 ぶたにく・かつおぶし・とりにく あかみそ	しょうが・たまねぎ・キャベツ にんじん・きゅうり・だいこん ごぼう・ねぎ	ごはん さとう・でんぶん さつまいも
26金	あつあげのふき しろみざかなのフ ささみときゅうり のうめあえ		牛乳 なまあげ・ぶたにく しろみざかなのフリッター ささみ	こんにゃく・にんじん・たまねぎ ほししいたけ・いんげん・もやし きゅうり・きざみうめ	ごはん さとう・でんぶん こめあぶら

◎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〉

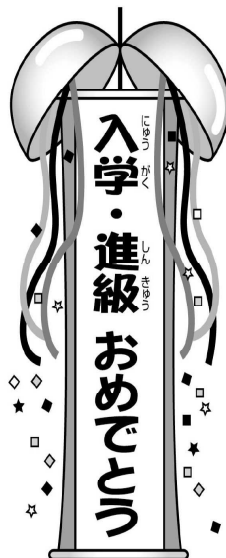
15日 かみまるくんの日です。「ごぼうのいりに」
をよくかんで食べてください。

18日 小学校1年生の給食が始まります。

19日 「マーボーどうふ」は、ごはんにかけて
「マーボーどうふどん」にしてもいいですね。
ごはんもしっかり食べましょう。24日 「たけのこごはん」には、旬のたけのこ
を使います。生のたけのこをゆでて、
皮をむいて作ります。細かく切って
煮たふきも入ります。季節の味を
楽しんでください。毎月19日は「食育の日」
～おうちでごはんの日～です。

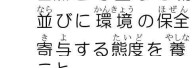
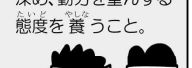
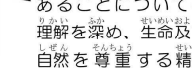
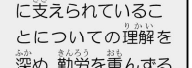
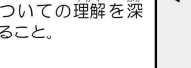
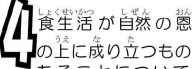
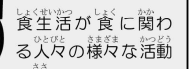
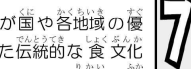
※19日は「食育の日」です。

今月の愛知の野菜

キャベツ・きゅうり・こまつな・セロリー・たけのこ
たまねぎ・ねぎ・はくさい・パセリ・ふき
ほうれんそう・みつば・ミニトマト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。いよいよ新年度が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一歩
を踏み出したことでしょう。今年度も、成長期のみなさんの心と体の健康を
支えるため、安心・安全で、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供し
ていきたいと思えます。どうぞよろしく願い致します。

学校給食には次の7つが目標として掲げられています。

〔学校給食法 第2条より〕

1 適切な栄養の摂取に よる健康の保持増進 を図ること。	2 日常生活における 食事について正しい 理解を深め、健全な 食生活を営むこと ができる判断力を 培い、及び 望ましい食 習慣を養 うこと。	3 学校生活を豊かに し、明るい社交性及 び協同の精神を養 うこと。
4 食生活が自然の恩恵 の上に成り立つもので あることについての 理解を深め、生命及び 自然を尊重する精神 並びに環境の保全に 寄与する態度を養う こと。	5 食生活が食に関わ る人々の様々な活動 に支えられているこ とについての理解を 深め、勤労を重んずる 態度を養うこと。	6 わが国や各地域の優 れた伝統的な食文化 についての理解を深 めること。
		
		
		
		
		

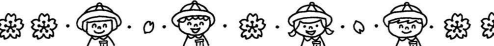
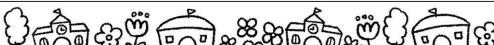
古紙を含んだ再生紙を使用しています。白色度70%前後。

平成31年

4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	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／ 白菜と小松菜のおかか和え／ バインシロップ煮	ごはん	星っ子
2火	委託弁当	よいこ牛乳 野菜ふりかけ	南瓜挽肉フライ／ミートスパゲッティ／ 棒々鶏風／黄桃シロップ煮	ごはん	野菜ステック菓子
3水	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	カリボテミニ
4木	ひきずり（鶏のすき煮） おかか	よいこ牛乳 てづくりふりかけ	鶏もも肉・こんにゃく・焼き豆腐・にんじん・ねぎ・はくさい・かまぼこ・えのきたけ／ キャベツ・にんじん・ほうれん草・油揚げ・かつおぶし／ さけフレーク・赤しそ粉・青のり粉・ごま	ごはん	かみかみおやつ 3～5歳児：お豆腐屋さんかりんとう 0～2歳児：かぼちゃポーロ
5金	五目ごはん すまのすり身フライ	よいこ牛乳	米・にんじん・こんにゃく・鶏もも肉・油揚げ／ 豆腐・えのきたけ・ほうれん草・干しいたけ・にんじん・かまぼこ／ 魚のすり身フライ	五目ごはん	お祝いデザート
6土	ソーレセン	土曜日牛乳		おにぎり	
8月	チキンライスパ 野菜とウィンナーのスー ぽろ	よいこ牛乳 ミニゼリー（ぶどう）	米・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・グリーンピース／ にんじん・たまねぎ・キャベツ・セロリー・ウィンナー／ あじふりッター	チキンライス	動物園クッキー
9火	そみじそ和 青しそ	よいこ牛乳	鶏ひき肉・たまねぎ・にんじん・グリーンピース／ えのきたけ・わかめ・豆腐・ねぎ・油揚げ／ キャベツ・きゅうり・にんじん・青しそ粉	ごはん （各園炊飯）	野菜・果物ジュース 畑のクラッカー
10水	中華おこわ もやし・南蛮漬	よいこ牛乳	米・もち米・豚もも肉・えび・干しいたけ・にんじん・枝豆／ 鶏もも肉・にんじん・豆腐・もやし・ねぎ・ほうれん草・ごま・ごま油／ さんまの南蛮漬	中華おこわ	ミレービスケット
11木	ミートローネ ハンバーグデミソ	よいこ牛乳 いちごジャム	ベーコン・たまねぎ・にんじん・セロリー・パセリ・マカロニ・トマト／ とうもろこし・キャベツ・きゅうり・にんじん／ ハンバーグ・たまねぎ	スライスパン	小魚ぼんせん
12金	肉じゃが いしやの八丁みそ煮	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／ ほうれん草・キャベツ・にんじん・ちくわ・ごま／ いわし八丁みそ煮	ごはん	りんごゼリー
13土	ミニトマーズ 型抜き	土曜日牛乳		おにぎり	
15月	五目きしめん 塩豆腐スー	よいこ牛乳	鶏もも肉・にんじん・油揚げ・かまぼこ・干しいたけ・はくさい・ねぎ／ キャベツ・きゅうり・塩昆布／ 豆腐ステーキ	きしめん	いちごスティックケーキ
16火	お豆のドライカレー 星形	よいこ牛乳	豚ひき肉・にんじん・たまねぎ・大豆／ キャベツ・きゅうり・ブロッコリー・にんじん・まぐろ油漬／ 星形ポテト	ごはん （各園炊飯）	ミニ小魚スナック
17水	ワンタンスープ 切干大根・炒めナムル レバー入りつくね	よいこ牛乳 一口チーズ	鶏もも肉・はくさい・にんじん・干しいたけ・ワンタン・ねぎ／ 切干大根・にんじん・焼き豚・ごま・ごま油／ レバー入りつくね	ごはん	蒸しパン
18木	ホワイトシチュー ホウロウ・フロッカー	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・ほうれん草・ベーコン・バター・スキムミルク・粉チーズ／ ごぼう・まぐろ油漬・にんじん・大根・きゅうり・とうもろこし・ごま／ 白身魚のフロッカー	ロールパン	オレンジジュース カルデツおさかなサブ
19金	具だくさんの具汁 豚肉のしょうがマ	よいこ牛乳 ゆかりふりかけ	大豆・大根・にんじん・豆腐・ねぎ・油揚げ・ほうれん草／ 豚もも肉・にんじん・たまねぎ・しょうが／ ミニトマト	ごはん	ヨーグルト
20土	一口チー バナ	白桃豆乳		ツナパン	
22月	沢ひじき煮の炒め 大豆と豆腐のフライ	よいこ牛乳	豚もも肉・大根・にんじん・ごぼう・みつば・干しいたけ／ ひじき・鶏もも肉・にんじん・油揚げ・枝豆／ 大豆と豆腐のフライ	ごはん	なかよしせんべい
23火	中華スー パシゅー	よいこ牛乳	にんじん・マロニー・干しいたけ・ハム・はくさい・ねぎ／ もやし・きゅうり・にんじん・鶏ささみ肉・ごま・ごま油／ しゅうまい	ごはん	バナナ
24水	たけのこごはん かわはぎの野菜あんかけ	よいこ牛乳	米・にんじん・鶏もも肉・油揚げ・たけのこ／ 大根・にんじん・豆腐・干しいたけ・ねぎ／ かわはぎ・赤ピーマン・ねぎ	たけのこごはん	豆乳ドーナツ
25木	カスハラソテー オムレツ（トマトソース）	よいこ牛乳 ブルーベリージャム	キャベツ・たまねぎ・マッシュルーム・じゃがいも・にんじん・パセリ・豚ひき肉／ アスパラガス・にんじん・とうもろこし・ハム／ オムレツ・たまねぎ	スライスパン	えびせんべい
26金	豚カメ甘酢和え ワさんまのみぞれ煮	よいこ牛乳	大根・豚もも肉・にんじん・ごぼう・こんにゃく・ねぎ・豆腐／ きゅうり・わかめ・しらす干し／ さんまみぞれ煮	ごはん	ホットケーキ
27土	ミニトマーズ 型抜き	土曜日牛乳		おにぎり	

ご入園・ご進級おめでとうございます

4月から入園や進級をし、子どもたちは新しいクラスの友だちや先生と毎日わくわく・ドキドキしていることでしょう。

子どもにとって0～5才頃は、味覚が形成される大事な時期です。給食センターでは素材の味を感じてもらうため、薄味になるよう心掛けています。

また、子どもたちの成長を考えて栄養のバランスを整えることはもちろん、安心安全でおいしい給食を提供できるように心をこめて調理をしています。

食べることは生きる源です。4月から友だちと給食を楽しく食べる体験を重ねて、心身ともに元気に大きく成長してくれることを願っています。

給食センター職員一同

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31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30年度給食センターが原因の異物混入が4件発生した。	金属片の混入 0件 															

平成31年度給食センター事業進捗状況管理表

[illegible]

平成31年度給食センター事業進捗状況管理表

[illegible]