令和2年 5月 17回

学校給食献立表

資料6

長久手市立長久手給食センター

日・曜	献立名	主な材料とその働き					
		主に体をつくるもとになるもの		主に体の調子を整えるもとになるもの		主にエネルギーのもとになるもの	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群
		魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	穀類・いも類・砂糖	油脂・種実
7 木	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	レトルトカレー	レトルトカレー		レトルトカレー	レトルトカレー	レトルトカレー	レトルトカレー
	マカロニサラダ	チキンハム		にんじん	キャベツ　きゅうり	マカロニ	クラスようたまごなしマヨネーズ
	ミニトマト（中３こ）			ミニトマト			
	◎おいわいデザート					おいわいデザート	
8 金	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	かつおのおかかに	そうだかつおのおかかに					
	きりぼしだいこんのごまずあえ	オイルツナ		にんじん	きりぼしだいこん　きゅうり	さとう	ごま
	かみまるくん あわせみそしる	とうふ　あぶらあげ　しろみそ		にんじん	ねぎ　はくさい　ごぼう		
11 月	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	チンジャオロース	ぶたにく		ピーマン	しょうが　にんにく　ねぎ　たけのこ	さとう　でんぷん	こめあぶら
	チンゲンサイのナムル	ロースハム		チンゲンサイ　にんじん	もやし	さとう	ごまあぶら
	ちゅうかとうふじる	とりにく　とうふ	わかめ	にんじん	ねぎ　はくさい　ほししいたけ		ごまあぶら
12 火	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	えびかつ	えびカツ					こめあぶら
	はりはりづけ				きゅうり　せんぎりだいこんづけ		ごま
	よしのに	とりにく　なまあげ　はんぺん	こんぶ	にんじん　いんげん	こんにゃく　たけのこ　たまねぎ　ほししいたけ	さとう　でんぷん	
13 水	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	さばのしおやき	さば					
	ごぼうのいりに	とりにく　はんぺん		にんじん　いんげん	ごぼう　こんにゃく	さとう	ごまあぶら　こめあぶら　ごま
	さわにわん	ぶたにく　とうふ　ゆば		みつば　にんじん	ねぎ　えのきたけ		
14 木	うどん　牛乳		牛乳			しらたまうどん	
	ごもくうどん	とりにく　かまぼこ		にんじん	ねぎ　ほししいたけ　はくさい		
	かきあげ	かきあげ					こめあぶら
	ちぐさあえ	あぶらあげ		ほうれんそう　にんじん	もやし　キャベツ	さとう	
15 金	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	さんまのみぞれに	さんまみぞれに					
	しおこんぶあえ		しおこんぶ		キャベツ　きゅうり		
	こんさいのごまじる	ぶたにく　あぶらあげ　しろみそ　あかみそ		にんじん	だいこん　ごぼう　ねぎ		ごま　こめあぶら
18 月	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	さけのレモンふうみ	さけ			ねぎ　レモンかじゅう	でんぷん　さとう	こめあぶら
	ひじきのいためにに	とりにく　なまあげ		にんじん	こんにゃく　とうもろこし	さとう	
	しろみそのごじる	だいず　とうふ　あぶらあげ　ぶたにく　しろみそ		にんじん	ねぎ　だいこん　こんにゃく		
19 火	こめこいりパン(乳)　牛乳		牛乳			あいちのこめこパン	
	ミネストローネ	ベーコン		にんじん　トマト　パセリ	セロリー　たまねぎ	マカロニ　じゃがいも	
	ウインナーとアスパラのソテー	ウインナー		アスパラガス	とうもろこし		
	フルーツゼリーミックス				もも　みかん	いちごゼリー(ダイス)	
20 水	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	さわらのてりやき	さわら				さとう　でんぷん	
	うめおかかあえ	ささみ　かつおぶし			キャベツ　きゅうり　ねりうめ	さとう	
	さつまじる	とりにく　あかみそ		にんじん	だいこん　ごぼう　ねぎ	さつまいも	
21 木	ちゅうかおこわ　牛乳	ぶたにく　むきえび	牛乳	にんじん	ほししいたけ　たけのこ　えだまめ	アルファーかまい　アルファーかちまい　さとう	こめあぶら　ごまあぶら
	とうふだんご（小2こ、中3こ）	とうふだんご					
	トック	とりにく		にんじん　にら	はくさい　たまねぎ	トック	こめあぶら　ごまあぶら
	◎とうにゅうデザート	とうにゅうデザート					
22 金	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	ドライカレー	ぶたひきにく		にんじん	たまねぎ　グリンピース		
	ポテトチップスサラダ	ベーコン			きゅうり　キャベツ	ポテトチップス	
	オレンジ				オレンジ		
25 月	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	あげぎょうざ（小２こ、中３こ）				あいちけんさんいりぎょうざ		こめあぶら
	はるさめサラダ	ロースハム			キャベツ　きゅうり　ほししいたけ	はるさめ　さとう	ごまあぶら
	ちゅうかスープ	とりにく　とうふ		チンゲンサイ	ねぎ　たけのこ		ごまあぶら
26 火	クロスロールパン(乳)　牛乳		牛乳			クロスロールパン	
	あじフリッター（小２こ、中３こ）	あじフリッター					
	アスパラサラダ	オイルツナ		アスパラガス　にんじん	キャベツ　きゅうり		クラスようごまドレッシング
	コンソメスープ	ベーコン		にんじん　パセリ	たまねぎ　キャベツ		
27 水	ごはん　牛乳		牛乳			ごはん	
	ぶたにくのしょうがいため	ぶたにく			しょうが　たまねぎ	さとう　でんぷん	
	ごまあえ			にんじん	キャベツ　もやし	さとう	ごま
	わかめのみそしる	とうふ　あぶらあげ　あかみそ　しろみそ	わかめ	にんじん	ねぎ　だいこん		
28 木	コーンピラフ　牛乳	とりにく	牛乳	にんじん	とうもろこし　たまねぎ　マッシュルーム　グリンピース	アルファーかまい	こめあぶら
	ハンバーグのトマトソースかけ	ハンバーグ				さとう	こめあぶら
	やさいたっぷりスープ	ベーコン		にんじん　パセリ	はくさい　セロリー　たまねぎ	じゃがいも	
	ミニぶどうゼリー（２こ）				ミニぶどうゼリー		
29 金	わかめごはん　牛乳		牛乳			わかめごはん	
	とりにくのマーマレードやき	とりにく				マーマレード	
	キャベツのおかかあえ	かつおぶし		にんじん	キャベツ　もやし	さとう	
	よしのじる	ぶたにく　なまあげ		にんじん	だいこん　ねぎ	でんぷん	

中止

◎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〉

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」をよくかんで食べましょう。

22日　「ドライカレー」は、キーマカレーの一種で、ひき肉とみじん切りの野菜を炒めカレーで味を付けてあります。ごはんもたくさん食べましょう。「ポテトチップスサラダ」は、食缶の中に別添えのポテトチップスを入れて、サラダと混ぜてから配膳してください。

毎月19日は「食育の日」
～おうちでごはんの日～です。

長久手の野菜が給食に登場します
14日　キャベツ　浅井 政行 さん

今月の愛知の野菜
キャベツ・きゅうり・だいこん・たまねぎ
チンゲンサイ・ねぎ・はくさい・パセリ
ほうれんそう・みつば・ミニトマト

元気のもと　朝ごはんを食べて1日をスタートさせよう！

朝ごはんで、目覚ましスイッチをオン！

頭（脳）のスイッチ
やる気や集中力を高め、学習能力を向上させる。

体のスイッチ
元気に活動できるようになり、体力や運動能力を向上させる。

おなかのスイッチ
胃や腸が動き出し、うんちが出やすくなる。

☆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。

令和2年
5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 木	備蓄用カレー コーンサラダ 備蓄用ゼリー（みかん）	よいこ牛乳	カレー／ とうもろこし・キャベツ・きゅうり・にんじん／ ゼリー（みかん）	ごはん	星っ子
8 金	春雨スープ 野菜と豚肉のみそ炒め フーヨーハイ	よいこ牛乳	鶏むね肉・春雨・たまねぎ・はくさい・にんじん・ねぎ／ キャベツ・たまねぎ・にんじん・豚もも肉／ フーヨーハイ・枝豆	ごはん	ミニミレービスケット
9 土	ミニトマトソース	土曜日牛乳		おにぎり	
11 月	厚揚げ汁 キャベツのおひたし 鶏肉の風味焼き	よいこ牛乳	厚揚げ・えのきたけ・豚もも肉・ほうれん草・干ししいたけ／ キャベツ・にんじん・油揚げ／ 鶏もも肉・ねぎ・干ししいたけ・にんじん・レモン果汁	ごはん	発酵乳 65ml 全粒粉クラッカー
12 火	中華飯 もやしサラダ ぎょうざ	よいこ牛乳 一口チーズ	豚もも肉・はくさい・にんじん・たまねぎ・干ししいたけ／ まぐろ油漬け・もやし・にんじん・きゅうり・にら／ ぎょうざ	ごはん （各園炊飯）	黒糖まるぼうろ
13 水	けんちん汁 磯香和え えびかつ	よいこ牛乳 ミニゼリー （りんご）	大根・にんじん・ごぼう・豆腐・干ししいたけ・ねぎ／ ほうれん草・キャベツ・にんじん・のり／ えびかつ	ごはん	カルテツゴフレット
14 木	肉うどん 小松菜のおかか和え 豆腐ハンバーグ	よいこ牛乳	豚もも肉・ほうれん草・にんじん・かまぼこ・干ししいたけ・ねぎ／ 小松菜・もやし・かつおぶし／ 豆腐ハンバーグ	白玉うどん	3～5歳児：さかなっこ味付け 0～2歳児：赤ちゃんせんべい
15 金	切干大根入りみそ汁 がんもどきの煮物 さばの塩焼き	よいこ牛乳	切干大根・にんじん・ねぎ・油揚げ・豚もも肉／ がんもどき・にんじん・いんげん・鶏もも肉／ さば	ごはん	プルーンヨーグルト
16 土	バナナ 一口チーズ	白桃豆乳		エッグパン	
18 月	なめこのみそ汁 わかめサラダ 鶏肉のおろしがけ	よいこ牛乳	なめこ・揚げ豆腐・にんじん・みつば／ わかめ・くわ・キャベツ・きゅうり・にんじん／ 鶏もも肉・大根	ごはん	野菜＆果物ジュース 野菜ぼうろ
19 火	ハッシュドライス サワーキャベツ あじフリッター	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・生クリーム・バター／ キャベツ・きゅうり・とうもろこし・レモン果汁／ あじフリッター	ごはん （各園炊飯）	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：かぼちゃぼーろ
20 水	枝豆ごはん 若竹汁 キャベツ入りメンチかつ	よいこ牛乳	米・枝豆・にんじん・油揚げ／ たけのこ・わかめ・かまぼこ・にんじん／ キャベツ入りメンチかつ	枝豆ごはん	豆乳ドーナッツ
21 木	鶏肉のトマト煮込み リボンパスタのソテー オレンジ	よいこ牛乳 型抜きチーズ	鶏もも肉・たまねぎ・キャベツ・トマト・パセリ／ マカロニ・赤ピーマン・いんげん・ベーコン・とうもろこし／ オレンジ	ロールパン	野菜スティック菓子
22 金	もちもち団子汁 即席漬け 鮭のみそがけ	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・干ししいたけ／ 千切り大根漬・きゅうり・ごま／ さけ・たまねぎ・ねぎ	ごはん	蒸しパン
23 土	ミニトマトソース	土曜日牛乳		おにぎり	
25 月	中華豆腐汁 野菜のオイスター炒め えびしゅうまい	よいこ牛乳	豚もも肉・もやし・にんじん・豆腐・干ししいたけ・ねぎ・ほうれん草／ 鶏もも肉・キャベツ・にんじん・たまねぎ／ えびしゅうまい	ごはん	発酵乳 65ml ねじりん棒
26 火	えんそく				
27 水	厚揚げのふきよせ きゅうりのごま和え ごぼう入りつくね	よいこ牛乳	厚揚げ・にんじん・たまねぎ・干ししいたけ・いんげん・鶏もも肉／ きゅうり・もやし・にんじん・ごま／ ごぼう入りつくね	ごはん	2～5歳児：ちまき 0～1歳児：野菜ウエハース
28 木	えんそく予備日				
29 金	みそ汁 豚肉のしょうが焼き いんげんのツナ和え	よいこ牛乳	キャベツ・たまねぎ・えのきたけ・油揚げ・ねぎ／ 豚もも肉・にんじん・たまねぎ・しょうが／ いんげん・にんじん・まぐろ油漬け	ごはん	レモンタルト
30 土	バナナ 一口チーズ	土曜日牛乳		おにぎり	

中止

こどもの日

こどもの日は、端午の節句の５月５日に定められた国民の祝日で、「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する日」とされています。端午の節句には男の子の健全な成長を願い、ちまきや柏餅を食べ、しょうぶ湯で邪気を払うという風習があります。

おいしいね　おいしいね

●家族がおいしそうに食べることが大切●

子どものころから、様々な食べ物の味を体験することは、味覚の幅を広げることにつながります。初めて見る食べ物を嫌がることはよくあることですが、家族がおいしそうに食べていると、子どもも食べてみようかな、という気持ちになりやすいです。

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。

令和2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 4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	備　考
1	異物混入のリスクの低減	令和元年度給食センターが原因の異物混入（手袋の破片、バリ）が2件発生している。		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	４月７日（火）保育園調理員、配送職員衛生講習会実施。 委託調理員衛生講習会は3月23日（月）実施済。													
				(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	実施 実施													
				(3)　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													
			金属片の混入　0件	2　金属片の混入防止 (1)　スライサー等の使用前後の確認をカゴごとにチェック表でチェックする。	実施													
				(2)　バター等の包み紙が混入しないよう複数名で作業し、剥がした包み紙に破れがないかも確認する。	実施													
			髪の毛の混入　0件	3　髪の毛の混入防止 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	実施													
				(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　頭髪の露出有無 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	実施	チェック表により確認 0件 a b c d e	a b c d e	a b c d e	a b c d e	a b c d e	a b c d e	a b c d e	a b c d e	a b c d e	a b c d e	a b c d e	a b c d e	

令和2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	令和元年度給食センターが原因の異物混入（手袋の破片、バリ）が2件発生している。	容器のバリ、ビニールの混入　0件	4　容器のバリ、ビニールの混入防止														
				(1)　触手、目視による使用前後の器具確認（毎日）	実施													
				(2)　週1回、ザル等調理器具のメンテナンスの実施	実施													
				(3)　包丁使用時の手袋を次の通り取り扱う ①ワンサイズ小さい手袋を使用する。 ②使用後に水を入れて確認する。 ③お互いにチェックし合うことを徹底する。	実施													
			衛生害虫の混入　0件	5　衛生害虫の混入防止														
				(1)　通常3回の洗浄だが、野菜などに害虫を発見した場合、4回以上洗浄する。	実施													
				(2)　定期的に業者による衛生害虫防除等を実施する。														
				1　衛生害虫防除施工 年3回														
				2　衛生害虫生息調査及び点検 1の実施日を除く毎月	4月21日（火）実施													
				3　外周害虫防除施工 年1回														
				4　ねずみ生息調査及び点検施工 毎月	4月21日（火）実施													

令和2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　0件 誤配膳　0件	1　調理の確認	継続アレルギー対応食面談3名実施。 新規アレルギー対応食面談実施。9名面談し対応食提供の予定。													
				(1)　食材の成分確認 献立確定時	実施													
				(2)　調理工程の事前確認 工程表の確定時	実施													
				(3)　調理時に2人で確認 毎回	実施													
				2　配膳情報の作成 (1)　注文表の確認 毎月	月末までに、保護者、学校へコピーを配付できるようチェックを行った。													
				(2)　個人確認表の作成 毎月	アレルギー対応食提供日のほか、乳、卵が含まれる主食、加工品を提供する日の1週間前に作成した。													
				アレルギー担当栄養士による各小中学校訪問 年1回訪問する														