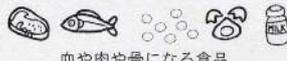
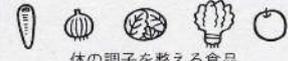


学校給食献立表

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
2月	にくじやが いはりはり わしかんろに(2)		牛乳 ぶたにく・いわしかんろに	たまねぎ・にんじん・こんにゃく グリーンピース・きゅうり せんざりだいこんづけ	ごはん じゃがいも・さとう こめあぶら・ごま
4水	とつかみそ あつやきたまご(卵)		牛乳 だいた・はんぺん・ぶたにく あかみそ・とりにく・とうふ かまぼこ・あつやきたまご	ごぼう・にんじん・しょうが こんにゃく・いんげん・はくさい ねぎ	ごはん さとう
5木	ちゃんぼんめ ナキギョウ(小2・中3)		牛乳 ぶたにく・いか・えび・はんぺん チキンハム・ぎょうぎ	はくさい・にんじん・ねぎ ほししいたけ・しょうが・ほうれんそう もやし・だいこん	めん ちゅうか さとう・ごまあぶら・ごま
6金	いかとさといものにも だみこれサラダ		牛乳 いか・はんぺん・あぶらあげ あかみそ・しろみそ・つみれだんご	にんじん・いんげん・だいこん きゅうり・チンゲンサイ・キャベツ はくさい・ねぎ・ごぼう	ごはん さといも・さとう・こめあぶら
9月	ぶたんどら れんこんサラダ		牛乳 ぶたにく	たまねぎ・にんじん・こんにゃく れんこん・きゅうり・キャベツ とうもろこし・りんご	ごはん さとう・こめあぶら
10火	コンピラフ(乳) さつまいもコロッセ やさいたっぶりスープ	◎ヨーグルト(乳)	牛乳 とりにく・ベーコン・ヨーグルト	とうもろこし・マッシュルーム グリーンピース・にんじん・はくさい セロリ・たまねぎ・パセリ	かま アルファ バター・こめあぶら・じゃがいも さつまいもコロッセ
11水	のっぺいじ さばのおろしか おこんぶあえ		牛乳 ぶたにく・あぶらあげ・さば しおぶきこんぶ	ごぼう・にんじん・ねぎ・だいこん キャベツ・きゅうり	ごはん さといも・でんぶん・ごま
12木	やしきそ しるごまつね(小2・中3) だいこんとツナのサラダ		牛乳 ぶたにく・いか・ちくわ あおりのこ・しるごまつね オイルツナ	にんじん・キャベツ・べにしょうが レモンかじゅう・だいこん・きゅうり	ごはん やきそば・さとう・こめあぶら
13金	そぼろごは えだまめサラダ		牛乳 とりひきにく・ベーコン とりにく・なまあげ	たまねぎ・ほししいたけ・グリーンピース にんじん・むきえだまめ・キャベツ きゅうり・だいこん・ねぎ	ごはん さとう・こめあぶら・でんぶん
16月	さんまのこうみあ きりぼしだいこんの けんちん		牛乳 さんま・あおりのこ・オイルツナ ぶたにく・とうふ	ねぎ・きりぼしだいこん・にんじん きゅうり・ごぼう・だいこん	ごはん こめあぶら・さとう・ごま
17火	けんちんのだ ちくさあ さつ		牛乳 けんちんのだ・あぶらあげ とりにく・はんぺん・あかみそ	ほうれんそう・にんじん・もやし だいこん・ごぼう・ねぎ	ごはん さとう・でんぶん・さつまいも
18水	はつばうさい(卵) はるさめサラダ		牛乳 ぶたにく・えび・いか れんこん・ローズハム はるまき	しょうが・にんじん・グリーンピース はくさい・たまねぎ・ほししいたけ キャベツ・きゅうり	ごはん ごまあぶら・でんぶん はるさめ・こめあぶら・さとう
19木	ポークピーズ(乳) やさしいソテー フルーツミックス		牛乳 ぶたにく・だいた・こなチーズ ウィンナー	にんじん・パセリ・たまねぎ チンゲンサイ・ほうれんそう キャベツ・みかん・もも・パイン	ごはん じゃがいも・バター こめあぶら・さとう トマトゼリー
20金	さんまごは れんこんサンド とうもろこしのうすくず	◎おこめタルト(乳卵)	牛乳 さんま・れんこんサンド とうふ・えび・とりにく	にんじん・ごぼう・ほししいたけ ねぎ・こまつな・グリーンピース クリームコーン	かま アルファ アルファ・かもちまい こめあぶら・でんぶん おこめのタルト・さとう
24火	かんと(卵) あんなのごまだ あじフリッター(小1・中2)	センターふりかけ	牛乳 ぶたにく・はんぺん・うずらたまご かんと・かくきりこんぶ オイルツナ・あじフリッター さけ・あおりのこ	こんにゃく・だいこん・にんじん チンゲンサイ・もやし・ゆかりこ	ごはん さとう・ごま
25水	きのこいりみそ こうやどうふのたまご みか		牛乳 あぶらあげ・あかみそ・たまご とりにく・こうやどうふ	しめじ・なめこ・えのきたけ・だいこん ねぎ・たまねぎ・にんじん・いんげん ほししいたけ・みかん	ごはん さつまいも・さとう こめあぶら
26木	ミートソースかけ(乳) アーモンドサラダ とりにくのりんごソース	べつぞえアーモンド	牛乳 ぶたひきにく・こなチーズ ベーコン・とりにく	たまねぎ・にんじん・グリーンピース キャベツ・いんげん・きゅうり・りんご しょうが・にんにく・レモンかじゅう	ごはん バター・さとう・アーモンド オリーブあぶら
27金	コーンしゅうまい(2) かふうあえ とうふとわかめのスープ		牛乳 コーンしゅうまい・ローズハム とうふ・とりにく・わかめ	キャベツ・きゅうり・にんじん ねぎ・はくさい	ごはん ごま・こめあぶら・さとう ごまあぶら
30月	カレーライス(乳) いかリングフライ(小2・中3) チキンサラダ		牛乳 ぶたにく・こなチーズ いかリングフライ・ささみ	にんじん・たまねぎ・トマト・バナナ りんご・きゅうり・キャベツ	ごはん じゃがいも・こめあぶら こむぎこ・バター・マーガリン さとう

◎は業者が直接学校へ配送します。○HPに詳細な材料表がのっています。

〈献立について〉

9日(月) かみまる君の日です。「りんご」を
よくかんで食べてください。



19日(木) 「フルーツミックス」には愛知産のトマトを
使ったゼリーが入っています。

20日(金) 愛知を食べる学校給食の日です。
この日は長久手市産や愛知県産の
食材を多く使います。



毎月19日は「食育の日」-おうちでごはんの日-です。



長久手市の野菜が給食に登場します

【さつまいも】 17日 加藤モト子さん

都谷により食材の変更をさせていただく場合があります。

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。参考してください。

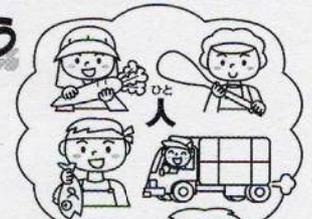
感謝の心を持って食べましょう



いただきます

生き物の命をいただく
ことへの感謝

私たちが普段何げなく食
べている肉や魚、お米、野菜
などは、もとは生きていたも
のです。それらの命をいただ
いて、私たちは自分の命を養
っています。また、食事が出
来上がるまでには、食材を育
てたり、とったり、運んだり、
調理したりと、たくさんの人
が関わっています。食事の際
は、感謝の気持ちを込めて「い
ただきます」「ごちそうさま」
のあいさつをしましょう。



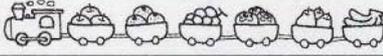
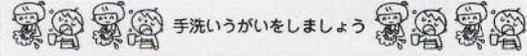
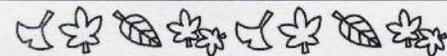
いただきます

食事を準備してくれた
人への感謝

平成27年
11月

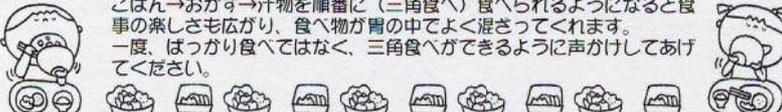
保育園給食献立表

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 など	主 食	おやつ
2月	鶏のすき煮 いんげん和え ミニト	よいこ牛乳 てづくりふりかけ	しらす干し・青のり粉/鶏もも肉・こんにゃく・なまふ・焼き豆腐・ にんじん・ねぎ・はくさい・かまぼこ・えのきたけ/いんげん・ にんじん	ごはん	スティック菓子
4水	豚ま酢あんか さばの野菜あんか	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/ 鶏ささみ・もやし・キャベツ・きゅうり・しょうが・ごま/さば・ にんじん・もやし・いんげん	ごはん	おさかなサブレ
5木	五きゅうりの中 ぎゅうりのごまじょうゆあえ	よいこ牛乳	豚もも肉・いか・えび・あさり・にんじん・はくさい・たまねぎ・ ねぎ・干しいたけ/きゅうり・ごま・ごま油	中華麺	カルテツウエハース 発酵乳
6金	のっぺい汁 ひじき炒め 持ちししゃもフライ	よいこ牛乳	里芋・大根・にんじん・ちくわ・ごぼう・干しいたけ・ねぎ/ ひじき・鶏もも肉・油揚げ・枝豆	ごはん	ピーチゼリー
7土	一口チーズ	土曜日牛乳		おにぎり	
9月	もちもち団子 即席まの塩焼	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/千切り大根漬・きゅうり・ごま	ごはん	カリボテミニ
10火	お豆のドライカレー あじふりサラダ	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・ とうもろこし・鶏ささみ	ごはん (各園炊飯)	ブルーベリーゼリー
11水	筑白菜の だし巻き和え	よいこ牛乳	ごぼう・れんこん・こんにゃく・にんじん・鶏むね肉・いんげん・ 昆布・干しいたけ/はくさい・大根・ほうれん草・ごま	ごはん	ねじり揚げ 発酵乳
12木	ポきのこソテー ハンバーグのトマトソースがけ	よいこ牛乳 りんごジャム	じゃがいも・にんじん・たまねぎ・キャベツ・セロリー・ ウインナー/エリンギ・しいたけ・しめじ・たまねぎ・黄ピーマン・ パセリ・ベーコン・バター/ハンバーグ・たまねぎ	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
13金	ま切大根の オレソラダ	よいこ牛乳	豆腐・豚ひき肉・ねぎ・にら/切干大根・にんじん・きゅうり・ ごま・ごま油	ごはん	スティックパン 野菜&果物ジュース
14土	型抜きチーズ ミニトマト	土曜日牛乳	 手洗いうがいをしましょう	おにぎり	
16月	吉ほうれんそうのごま和え うれんこんサンドフライ	よいこ牛乳	大根・鶏むね肉・にんじん・生揚げ・ねぎ/ほうれん草・にんじん・ ちくわ・ごま	ごはん	さつまいもチップ
17火	きのこ煮あんか 沢さけの野菜あんか	よいこ牛乳 ミニゼリー(りんご)	米・にんじん・えのきたけ・しめじ・干しいたけ・鶏むね肉・油揚げ/ 大根・茗わかめ・豚もも肉・にんじん・豆腐・ねぎ/さけ・たまねぎ・ にんじん・ねぎ	きのこごはん	オレンジ
18水	春雨のスー びと野菜のイスター炒め	よいこ牛乳	豚もも肉・はるさめ・たまねぎ・はくさい・にんじん・ねぎ/えび・ キャベツ・にんじん・たまねぎ	ごはん	ブルーンヨーグルト
19木	やきそば コンソメスープ	よいこ牛乳	やきそば麺・豚もも肉・キャベツ・にんじん・ピーマン・青のり粉/ 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	ミルクロールパン	ホットケーキ
20金	みゆりそかり りんと	よいこ牛乳	大根・こんにゃく・たまはんぺん・生揚げ・うずら卵・里芋/キャベツ・ きゅうり・ゆかり粉	ごはん	なかよしせんべい
21土	ソナナ	白桃豆乳		ハムロールパン	
24火	親子丼 けんちんのだのあんか	よいこ牛乳 きざみのり	たまご・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん/ほうれん草・にんじん・ キャベツ・油揚げ	ごはん (各園炊飯)	くさまんサブレ
25水	すまし汁 鉄小松菜の味和え	よいこ牛乳	豆腐・えのきたけ・ほうれん草・干しいたけ・かまぼこ/大豆・ こんにゃく・ごぼう・にんじん・ピーマン・豚もも肉/小松菜・ もやし	ごはん	野菜ほうろ 発酵乳
26木	ミートソー ごぼうのサラダ フルーツマックス	よいこ牛乳 マヨネーズ	合いびき肉・たまねぎ・ピーマン・にんじん・粉チーズ・バター/ ごぼう・まぐろ油漬け・にんじん・きゅうり・とうもろこし・ごま/ 黄桃・みかん・パイナップル・バナナ・りんご	ソフト麺	水族館クッキー
27金	豆腐の中華 パンパング	よいこ牛乳	豆腐・豚もも肉・にんじん・チンゲン菜・あさり・干しいたけ/ もやし・きゅうり・にんじん・鶏ささみ・ごま・ごま油	ごはん	ヨーグルト
28土	型抜きチーズ ミニトマト	土曜日牛乳		おにぎり	
30月	カレーライス ツナサラダ 米粉のロースカツ	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・ バナナ・りんご・粉チーズ/キャベツ・きゅうり・まぐろ油漬け・ とうもろこし	ごはん	カルテツゴフレット

「ばっかり食べ」にご注意

子どもたちの食べ方は様々です。中にはご飯ばっかり食べてから、次におがずばっかり食べて、汁物ばっかり飲むという一つの食べ方をまとめて食べる「ばっかり食べ」の子がいます。ごはん→おがず→汁物を順番に(三角食べ)食べられるようになると食事の楽しさも広がり、食べ物や胃の中でよく混ざってくれます。一度、ばっかり食べては、三角食べができるように声かけてあげてください。



さんま

さんまは、秋の味覚です。塩焼きにして食べることが多いですね。他にも照り焼き、煮物、お刺身、お寿司など色々な食べ方があります。給食でも9日に「さんまの塩焼き」を出します。小骨があるので、上手に取り除きながら食べてください。また、よく噛んで食べましょう。



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
備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