

平成28年

3月

16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 火	やきそ ム しろごまつくね(小2・中3)		牛乳 ぶたにく・いか・ちくわ あおのりこ・チキンハム しろごまつくね	にんじん・キャベツ・べにしょうが ほうれんそう・もやし・だいこん	パ ン が た ま ご やきそば・さとう ごまあぶら・ごま
2 水	てまきようたまごやき(卵) たくあんづけ(小ポール)・ツナサラダ さつま	てまきのり マヨネーズ(卵)	牛乳 てまきようたまごやき てまきのり・オイルツナ とりにく・はんぺん・あかみそ	きゅうり・たくあんづけ・にんじん だいこん・ごぼう・ねぎ	ご は ん マヨネーズ・さつまいも
3 木	A はるやさいのすましじ くさあ なのはなコロケ B はるやさいのすましじ くさあ にくだんごくしフライ	◎ごましお ◎さんしよくだんご ◎ごましお ◎いがまんじゅう	牛乳 とりにく・かまぼこ・とうふ あぶらあげ	だいこん・チンゲンサイ えのきたけ・ほうれんそう にんじん・キャベツ	ご は ん こめあぶら・さとう なのはなコロケ さんしよくだんご・◎くろごま
4 金	さけとチーズのカップやき(乳) フロッコリーのサラダ とうもろこしのうすくずし		牛乳 さけ・ミックスチーズ・とうふ えび・とりにく	たまねぎ・パセリ・ブロッコリー キャベツ・とうもろこし・にんじん ねぎ・クリームコーン	ご は ん たまごなしマヨネーズ オリーブあぶら・さとう でんぶ
7 月	みそおでん(卵) なばなのおれま よみおレエ		牛乳 ぶたにく・はんぺん うずらたまご・あかみそ	だいこん・こんにゃく・にんじん なばな・もやし・きよみオレンジ	ご は ん さといも・さとう・ごま
8 火	ごもくきんびら しろみそのごじ えびたけのこフライ		牛乳 ぶたにく・だいず・とうふ あぶらあげ・しろみそ えびたけのこフライ	ごぼう・にんじん・こんにゃく いんげん・ねぎ・だいこん	ご は ん さとう・ごまあぶら こめあぶら・ごま・さといも
9 水	いわしうめ に ひじきのさんしよくいために(いりたまご)(卵) けんちん		牛乳 いわしうめに・ひじき・ぶたにく たまご・とりにく・とうふ	いんげん・にんじん・だいこん・ねぎ	ご は ん こめあぶら・さとう さといも・でんぶ
10 木	ちやんぼんめん きりぼしだいこんのいためナムル しゅうまい(小2・中3)		牛乳 ぶたにく・いか・えび・はんぺん やきばた・しゅうまい	はくさい・にんじん・ねぎ ほししいたけ・しょうが きりぼしだいこん・にら	め ん ち う う か ごま・ごまあぶら・さとう こめあぶら
11 金	チキンライス(乳) パンブキンハートコロケ コンソメスープ		牛乳 とりにく・ベーコン	マッシュルーム・グリーンピース パンブキンハートコロケ・たまねぎ はくさい・にんじん・パセリ	ア ル フ ア こめあぶら・バター
14 月	さんまのおかか に ゆかりのあえ		牛乳 さんまのおかか・とりにく なまあげ・はんぺん かくざりこんぶ	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 キャベツ・きゅうり・ゆかり	ご は ん さとう・でんぶ
15 火	マヨネーズ ポールのナム ふ ぎょう(小2・中3)		牛乳 とうふ・ぶたひきにく・あかみそ チキンハム・ぎょうざ	ねぎ・しょうが・にら・ほうれんそう もやし・にんじん	ご は ん さといも・でんぶ ごまあぶら・ごま
16 水	カレーライス(乳) フレンチフライ		牛乳 ぶたにく・こなチーズ	にんじん・たまねぎ・トマト・パナ りんご・キャベツ・きゅうり コーンフライ	ご む き 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
17 木	とりにくのふみやき だんご にんじん	◎ごましお	牛乳 とりにく・ぶたにく	ねぎ・しいたけ・にんじん・レモンかじゅう だいこん・きゅうり・チンゲンサイ キャベツ・はくさい・ほししいたけ	◎くろごま・さとう ◎こめあぶら・ごま・ごまあぶら ◎じゃがボール
18 金	とりとマカロニのチーズやき(乳) ぶたにくとなまあげのしょうがに あねせみそ	センターふりかけ	牛乳 とりにく・こなチーズ・ぶたにく なまあげ・とうふ・わかめ・あぶらあげ あかみそ・しろみそ・さけ・あおのりこ	たまねぎ・マッシュルーム・パセリ しょうが・にんじん・ほししいたけ・いんげん ねぎ・はくさい・だいこん・ゆかり	ご は ん マカロニ・こむぎこ・バター こめあぶら・さとう・でんぶ ごま
22 火	ビビンバ にくそぼろ・ナムル・あまみそ ッ		牛乳 ぶたにく・あかみそ・とりにく	しょうが・にんにく・もやし にんじん・ほうれんそう・チンゲンサイ たまねぎ・にら	ご は ん さとう・ごまあぶら・ごま こめあぶら・トック
23 水	ト じ き か き た ま ご は ん の か ら あ げ	◎カスタードプリン (卵乳)	牛乳 オイルツナ・ちくわ・あぶらあげ たまご・とうふ・かまぼこ・ひじき とりにく・カスタードプリン	ごぼう・グリーンピース・にんじん みつば・ほししいたけ・しょうが にんにく・たけのこ	ア ル フ ア アルファからちまい こめあぶら・さとう・でんぶ こむぎこ

◎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〉

2日(水) てまきごはんです。「てまきのり」に「ごはん」をのせ「ツナサラダ」
と「てまきようたまごやき」や「たくあんづけ」をまいて食べてく
ださい。
ツナサラダは卵の食べられない人の分をとった後、クラスのマヨネー
ズで和えてください。

3日(木) ひなまつりにちなみセレクト給食をおこないます。Bの「いがまん
じゅう」は愛知県西三河地方のひなまつりのおかしです。

4日(金) 「さけとチーズのカップやき」は、さけとチーズをあわせて、上から
卵なしマヨネーズをかけて焼いています。

8日(火) かみまるくんの日です。「ごもくきんびら」
をよくかんで食べてください。

9日(水) 「ひじきのさんしよくいために」の「いりたまご」は小ポールに入れて
クラスに配ります。配膳されたひじきのうえにかけて食べてみましょう。

22日(火) 「ビビンバ」は、ごはんは「にくそぼろ」と「ナムル」をのせ「あまみそ」
をかけて食べてください。

毎月19日は「食育の日」～おうちでごはんの日～です。



長久手市の野菜が給食に登場します

【だいこん】 2日(水) 小倉圭子さん
【はくさい】 10日(木) 小倉圭子さん都合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。参考にしてください。

1年間の給食をふり返り、
反省をしましょう。

この1年間をふり返ってみて、いつも
できていたことに○を、大体できていた
ことに△を、できなかったことに×をつ
けて、来年度の目標を考えましょう。

1 給食の前に、 せっけんで きれいに手を 洗った。	2 毎日、清潔なハンカチ (またはタオル) を持って きた。
3 給食当番 の仕事を 協力 できた。	4 配膳後は、自分 の席で静かに待つ ことができた。
5 食器を正しく 並べることが できた。	6 心をこめて 「いただきます」 「ごちそうさま」 のあいさつが できた。

古紙配合率100%再生紙を利用しています。白色度 70 % R100