

資料5

平成29年

10月

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 2月	さいきんそしめんがかんじめるやあじきえる		牛乳	さんがやき・きざみのり ぶたにく・あぶらあげ	ほうれんそう・はくさい・もやし にんじん・ねぎ・こまつな
3月 3月	さつまいものクリームに(乳) キャベツとコーンのサラダ オレンジ		牛乳	ぶたにく・ちょうりようぎゅうにゅう なまクリーム・ベーコン	たまねぎ・にんじん・パセリ マッシュルーム・とうもろこし キャベツ・いんげん・オレンジ
4月 4月	レバーいりつくね(小2c・中3c) いかとさといものにものす ましはじける	◎おつきみゼリー	牛乳	レバーいりつくね・いか・はんべん かまぼこ・とうふ・あぶらあげ	こんにゃく・にんじん・いんげん ほうれんそう
5月 5月	おこのみどんぶり(卵) まごじる		牛乳	とりひきにく・オイルツナ たまご・ぶたにく	ほししいたけ・にんじん・グリンピース べにしょうが・キャベツ・もやし ねぎ・はくさい
6月 6月	ほうのてまき(まぐろスティック(小2本・中3本)) はりはりづけ ぶたじける	ふくろいりてまきのり	牛乳	てまきのり・まぐろスティック ぶたにく・とうふ・あぶらあげ あかみそ・わかめ	きゅううり・せんぎりだいこんづけ にんじん・だいこん・ねぎ・ごぼう
7月 7月	ちゅううかはん あじフリッター(小2c・中3c) かみまるくん かふうあえ	むらさきいもチップス	牛乳	ぶたにく・むきえび・いか あじフリッター・ロースハム	しょうが・たけのこ・にんじん グリンピース・キャベツ・たまねぎ ほししいたけ・きゅううり
8月 8月	くりおこわ とりにくのマーマレードやきのつ ペいじる	◎ヨーグルト(乳)	牛乳	とりにく・あぶらあげ・ぶたにく ヨーグルト	にんじん・ほししいたけ・さんさい だいこん・ねぎ
9月 9月	さんまのかばや ひじきサラダ あきのかおりじる	クラスよう ごまドレッシング	牛乳	さんま・ひじき・オイルツナ とうふ・あぶらあげ・あかみそ	キャベツ・にんじん・とうもろこし しめじ・かぼちゃ・ごぼう・ねぎ
10月 10月	にくだんごのあますに ナムル ちゅううかとうふじる		牛乳	ミートボール・チキンハム とうふ・ぶたにく・わかめ	にんじん・たまねぎ・グリンピース ほうれんそう・もやし・だいこん ねぎ
11月 11月	ぶたにくのしようがいため ごんさいのごまじる か		牛乳	ぶたにく・とりにく・あぶらあげ しづみそ・あかみそ	しょうが・たまねぎ・だいこん にんじん・ごぼう・ねぎ・みかん
12月 12月	レバーロングかつ やさいのソテー とりにくのワーテルジーイ(乳)	ぼうチーズ(乳)	牛乳	レバーロングかつ・ぼうチーズ とりにく・こなチーズ ちょうりようぎゅうにゅう・なまクリーム	キャベツ・にんじん・とうもろこし たまねぎ・パセリ
1月 1月	ひじきごはん いわしはっちょうみそに けんちんじる	ミニアセロラゼリー(2c)	牛乳	とりにく・ひじき・あぶらあげ にくわ・いわしはっちょうみそに とうふ	ごぼう・にんじん・グリンピース だいこん・ねぎ
2月 2月	ちやんぽんめん パンパンジーサラダ ぎょうざ(小2c・中3c)		牛乳	ぶたにく・いか・むきえび はんぺん・ささみ・ぎょうざ	はくさい・にんじん・ねぎ ほししいたけ・しょうが・きゅううり もやし
3月 3月	さけのゆうあんやき キャベツとツナのあえもの なめこじる		牛乳	さけ・オイルツナ・ぶたにく とうふ・あかみそ	ゆずかじゅう・キャベツ・きゅううり レモンかじゅう・にんじん だいこん・なめこ・ねぎ
4月 4月	おろしハンバーー ^グ ひとしおづけ しろみそのごじる		牛乳	ハンバーグ・しおふきこんぶ だいす・とうふ・あぶらあげ ぶたにく・しづみそ	だいこん・にんじん・きゅううり はくさい・ねぎ・こんにゃく
5月 5月	チキンビーンズ えびフリッター(小1c・中2c) ポテトサラダ	クラスようたまご なしマヨネーズ	牛乳	だいす・とりにく・えびフリッター チキンハム	たまねぎ・にんじん・パセリ トマトジュース・キャベツ・きゅううり
6月 6月	こうやどうふのたまごとじ(卵) そたかつおのおかにに ゆかりありあえ		牛乳	たまご・とりにく・こうやどうふ そたかつおのおかにに	たまねぎ・にんじん・いんげん ほししいたけ・キャベツ・きゅううり ゆかり
7月 7月	にくみそか いこんサンサラダ ご		牛乳	ぶたひきにく・あかみそ オイルツナ	たまねぎ・にんじん・ねぎ ほししいたけ・レモンかじゅう だいこん・きゅううり・りんご
8月 8月	かんとうに なちつとう ぐさあえ		牛乳	ぶたにく・はんぺん・がんもどき かくぎりこんぶ・なっとう あぶらあげ	こんにゃく・だいこん・にんじん ほうれんそう・キャベツ・もやし
9月 9月	えびだんごスープ しゅうまい(小2c・中3c) きりほししたいこんのいためナムル		牛乳	えびだんご・しゅうまい やきぶた	ほししいたけ・にんじん・はくさい きりほししたいこん・にら
10月 10月	カレー ライス(乳) グリーンサラダ ミニトマト(小2c・中3c)		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・きゅううり キャベツ・ミニトマト

◎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。

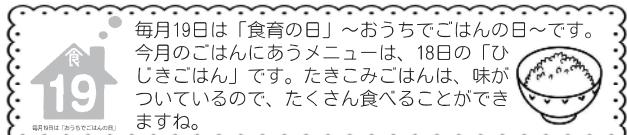
〈献立について〉

- 4日 お月見の行事食です。昔は秋の収穫に感謝して、とれたてのさといもをお供えしました。今日の給食では、さといもの煮物とゼリーが出ます。

6日 「ぼうのてまき」は、まぐろスティックを「棒の手」で使われる棒に見立ててあります。長久手市に伝わる「警固祭り」では、「鉄砲隊」や「棒の手隊」で餉り馬を守り固めます。棒の手は農民が長い棒を使って、身を守る訓練をしたことが始まりです。

10日 かみまるくんの日です。「むらさきいもチップス」をよくかんで食べましょう。よくかむことで、あごを強くします。

27日 「なっとう」と「たれい」と「からし」がついています。好みに応じて使ってください。



☆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あります。ご家庭で活用してください。



平成29年
10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
2月	春雨スープ きゅうりのごまじょうゆ和え けんちんしのだのあんかけ	よいこ牛乳	豚もも肉・はるさめ・たまねぎ・はくさい・ねぎ／ きゅうり・ごま油・ごま	ごはん	小魚せんべい 発酵乳65ml
3火	豆乳みそ汁 くわサラダ 飛び魚の甘酢あんかけ	よいこ牛乳 ごまドレッシング	豆乳・はくさい・大根・じゃがいも・油揚げ・ねぎ／ ちくわ・キャベツ・きゅうり・にんじん／ 飛び魚・にんじん・たまねぎ	ごはん	水族館クッキー
4水	月見かずか和え うさぎさんハンバーグ	よいこ牛乳	鶏むね肉・にんじん・大根・えのきたけ・うずら卵／ キャベツ・にんじん・ほうれんそう・油揚げ・かつおぶし	ごはん	お月見デザート
5木	はくさいのミルクスープ いんげんソテー いじりソターネ	よいこ牛乳 ブルーベリージャム	はくさい・たまねぎ・ほうれんそう・ウィンナー・バター・スキムミルク／ いんげん・にんじん・ベーコン・とうもろこし	スライスパン	ひとくちしょうゆせん
6金	ひじきの炒め煮 酢鶏肉の照りか	よいこ牛乳 大根葉ふりかけ	ひじき・鶏もも肉・油揚げ・にんじん・枝豆／ きゅうり・わかめ・しらす干し	ごはん	リングドーナツ
7土	うんどうがい				
10火	カニごみ しゃぶうラーメン	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・パナナ・りんご・粉チーズ／ ごぼう・まぐろ油漬け・にんじん・大根・きゅうり・とうもろこし・ごま	ごはん（各園炊飯）	みかんクレープ
11水	大豆のさつまん 豆ごべのはいん	よいこ牛乳	米・もち米・大豆・にんじん・干ししいたけ・鶏むね肉／ 里芋・大根・にんじん・ちくわ・こんにゃく・ごぼう・ねぎ	大豆ごはん	バナナ
12木	中華豆腐汁 えびと野菜のオイスター炒め包	よいこ牛乳	豚もも肉・はくさい・にんじん・豆腐・干ししいたけ・もやし・ねぎ・ ほうれん草／ えび・キャベツ・にんじん・たまねぎ	ごはん	黒糖ロールパン 野菜＆果物ジュース
13金	鶏大根のすき焼き 大黄根のさわら	よいこ牛乳	鶏もも肉・こんにゃく・なまぶ・焼き豆腐・にんじん・ねぎ・はくさい・ かまぼこ・えのきたけ・大根・きゅうり・ハム・ごま油	ごはん	星っ子
14土	一口チーズ	土曜日牛乳			
16月	栗ごはん しめんばん	よいこ牛乳 ミニゼリー(りんご)	米・もち米・栗／ きしめん・豚もも肉・かまぼこ・油揚げ・にんじん・ほうれんそう・ ねぎ・干ししいたけ	栗ごはん	ミニミレーピスケット
17火	もちもち団子洋風スープ ボーバイスバゲティ	よいこ牛乳 いちごジャム	ジャガポール・たまねぎ・はくさい・にんじん・ねぎ／ スパゲッティ・たまねぎ・ほうれん草・ベーコン	スライスパン	スイートポテト
18水	大根のそぼろ 青しそそ和え 五目厚焼き	よいこ牛乳	大根・豚ひき肉・焼き豆腐・いんげん・しょうが／ キャベツ・きゅうり・青しそ粉	ごはん	かみかみおやつ9~3月 2~5歳児:お豆腐屋さんかりんとう 0~1歳児:かぼちゃボーロ
19木	五目中華 パンパンジ ごぼう入りつくね	よいこ牛乳	豚もも肉・いか・えび・あさり・はくさい・たまねぎ・ねぎ・干ししいたけ／ もやし・きゅうり・にんじん・鶏ささみ・ごま油・ねりごま	中華麺	りんごのタルト
20金	高野豆腐の煮物 小松菜と白菜の和え さけのきのこあんかけ	よいこ牛乳	高野豆腐・鶏もも肉・にんじん・干ししいたけ・ちくわ・いんげん／ 小松菜・はくさい・油揚げ／ さけ・たまねぎ・しめじ・生しいたけ	ごはん	野菜ぼうろ
21土	ミニトマト 型抜きチーズ	白桃豆乳			
23月	えびピラフ コーンスープ チキンピカタ(トマトソース)	よいこ牛乳 ミニゼリー(洋なし)	米・鶏むね肉・えび・たまねぎ・にんじん・グリンピース／ とうもろこし・干ししいたけ・にんじん・チンゲン菜	えびピラフ	カリボテミニ
24火	かれんのこ ぶりのこ んこん金平 の照りか	よいこ牛乳	しめじ・まいたけ・里芋・はくさい・鶏もも肉・ねぎ／ れんこん・にんじん・いんげん・豚もも肉・ごま・ごま油	わかめごはん	ミルクプリン
25水	芋掘り遠足				
26木	ミニトマントースタード	よいこ牛乳	あいびき肉・たまねぎ・ピーマン・にんじん・粉チーズ・バター／ キャベツ・きゅうり・とうもろこし・鶏ささみ	ソフト麺	なかよしせんべい
27金	わかめとチングン菜スープ 切干大根ナムル 鶏肉の風味焼き	よいこ牛乳	豚もも肉・わかめ・たまねぎ・チングン菜・えのきたけ／ 切干大根・にら・にんじん・焼き豚・ごま・ごま油／ 鶏もも肉・ねぎ・干ししいたけ・にんじん・レモン果汁	ごはん	ホットケーキ
28土	ソーセージナ	土曜日牛乳			
30月	きのこのこごはん まの南蛮漬け汁	よいこ牛乳	米・にんじん・えのきたけ・しめじ・干ししいたけ・鶏むね肉・油揚げ／ 大根・豚もも肉・にんじん・ごぼう・こんにゃく・ねぎ・豆腐	きのこごはん	さつまいもと栗のタルト
31火	ハツシュドライスダック かぼちゃコロッケ	よいこ牛乳	豚もも肉・にんじん・たまねぎ・マッシュルーム・バセリ・粉チーズ・ バター・生クリーム／ キャベツ・きゅうり・まぐろ油漬け・とうもろこし	ごはん（各園炊飯）	ヨーグルト

実りの秋です

収穫の秋、食欲の秋と呼ばれるように、秋は美味しい食べ物が多く、季候もよくなるので食事が進みます。

10月の給食では、16日に栗ごはん、24日にきのこ汁、30日にきのこごはんと、秋らしい献立をお出しします。



旧暦の8月15日の夜を八月十五夜と呼び、この日の月を「中秋の名月」と言います。おだんごやススキなどをお供えして月を鑑賞する行事が昔から行われていました。

今年は10月4日です。給食では月見汁とうさぎ型ハンバーグ、おやつでお月見デザートを行事食としてご用意しました。

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29年度長久手給食センター事業実施スケジュール

給食センター

平成29年度長久手給食センター事業実施スケジュール

給食センター