

4月(前半) 学校給食献立予定表A

東小・仁手小・中央小
旭小・南小・北泉小学校

日曜日	曜日	献立名		食品の働き			摂取量	
				血や肉、骨などをつくるもの (あか)	エネルギーになるもの (きいろ)	体の調子をととのえるもの (みどり)	エネルギー kcal	たんぱく質 g
10	木	ごはん	牛乳	玉ねぎのみそ汁 鮭の春色焼き 切干大根の炒め煮 ピーチゼリー	牛乳 生揚げ わかめ みそ 鮭の春色漬け あさり 油揚げ	ごはん 油 三温糖 ピーチゼリー	玉ねぎ 人参 切干大根	666 27.4
11	金	地粉うどん	牛乳	きつねうどん 野菜かきあげ ごぼうサラダ 	牛乳 豚肉 油揚げ	地粉うどん 油 ごまドレッシング	人参 まいたけ ねぎ(本庄) ほうれん草 野菜かき揚げ ごぼう みょうり(本庄)	717 22.7
14	月	わかめごはん	牛乳	のっぺい汁 カレーコロッケ 小松菜サラダ 	牛乳 鶏肉 油揚げ ツナ	わかめごはん さといも 片栗粉 カレーコロッケ 油 玉ねぎドレッシング	人参 ごぼう 大根 こんにゃく 小松菜(上里) キャベツ(上里) コーン	667 25.0
15	火	バターロール	牛乳	ABCスープ ウインナーイタリアンソース② ほうれん草のソテー	牛乳 ベーコン ウインナー	バターロール じゃがいも マカロニ オリーブ油 三温糖	玉ねぎ にんにく 人参 キャベツ(上里) トマト パセリ ほうれん草 コーン	660 24.1
16	水	ごはん	牛乳	大根のみそ汁 鶏肉の唐揚げ 上州さんびら	牛乳 油揚げ みそ 鶏肉	ごはん 片栗粉 油 三温糖 ごま ごま油	人参 大根 ねぎ(本庄) しょうが ごぼう こんにゃく いんげん	701 25.0
17	木	ごはん	牛乳	とんとろりんスープ さわらの西京焼き ブロッコリーサラダ 	牛乳 豚肉 卵 さわらの西京漬け	ごはん 片栗粉 野菜いっぱいドレッシング	しょうが 人参 コーン 干ししいたけ 小松菜 ブロッコリー	610 27.2
18	金	中華麺	牛乳	ごまみそラーメン 揚げギョーザ② フルーツ杏仁	牛乳 豚ひき肉 みそ ギョーザ	中華麺 ごま油 ごま 油 杏仁豆腐	しょうが にんにく 人参 コーン もやし にら みかん もも パイン キウイフルーツ	732 24.9

4月の献立紹介

○鶏肉のからあげ

平成25年度おかず人気No. 1メニューです！

○とんとろりんスープ

下味をつけた豚肉に片栗粉をまぶしてスープの中に入れます。豚肉(とん)がとろりんとしていることからこの名前にしました。

○ルオーテのトマト煮

ルオーテとは、ホイールマカロニのことです。このルオーテをトマトソースと一緒に煮込みます。



4月給食だより



ご入学、ご進級おめでとうございます

新学期をむかえ、子ども達は期待とやる気に満ちていることでしょう。
4月の給食は10日から、小学校1年生は15日から始まります。
給食センターではおいしくて安全な給食をとおして、子どもたちの健康と笑顔のお手伝いをしたいと思います。よろしくお願いします。

ご家庭の皆さまへ

平成26年度の学校給食運営計画を下記のように決定しましたのでお知らせします。

◎給食費について

平成26年度の給食費は以下のとおりとなります。

小学校 月額：3,900円(4月のみ3,990円)

中学校 月額：4,830円(4月のみ4,870円)

※上里町の小中学校は8/28, 29, 9/1の3日分別途かかります
(小学校675円、中学校840円)。

*給食費は小・中学校188回(年間給食実施回数)を基本とした年間の食材費をもとに、月額で徴収させていただきます。(8月を除く11ヶ月となります。)

*給食費はすべて食材費に充てられます。なお、給食費の未納は不公平が生じるとともに、学校給食の円滑な運営に支障をきたしますので銀行口座の残高を確認し、期限内のお支払をお願いいたします。

◎平成26年度の重点施策

- (1) 衛生管理マニュアルに基づく衛生管理の徹底
- (2) 食材の安全の確保と検証
- (3) 災害時応援協定に伴う訓練の実施
- (4) 情報発信の充実
- (5) 給食試食会や施設見学会の奨励
- (6) 給食完食の推進
- (7) 学校給食申込制度の推進



◎平成26年度給食センターの概要

・歳入予算合計	811,880千円
本庄市負担金	261,791千円(32.2%)
上里町負担金	166,565千円(20.5%)
給食費	373,364千円(46.0%)
その他	10,160千円(1.3%)
・歳出予算合計	811,880千円
人件費	188,156千円(23.2%)
公債費	108,871千円(13.4%)
運営費等	135,464千円(16.7%)
食材費	379,389千円(46.7%)

・センター職員

事務職員4人

栄養士4人

(栄養教諭2人、県栄養技師1人、市栄養士1人)

調理員9人

臨時職員35人

合計52人



4月(後半)献立は裏面へ

4月(後半) 学校給食献立予定表A

東小・仁手小・中央小
旭小・南小・北泉小学校

日	曜日	献立名		食品の働き			摂取量	
				血や肉、骨などをつくるもの (あか)	エネルギーになるもの (きいろ)	体の調子をととのえるもの (みどり)	エネルギー kcal	たんぱく質 g
21	月	うす味茶飯	牛乳 野菜碗 ゼリーフライ たけのこごはんの具	牛乳 みそ ゼリーフライ 鶏肉 油揚げ	茶飯 油 三温糖	人参 大根 ごぼう ねぎ(上里) こんにゃく 干しいたけ たけのこ グリーンピース	669	21.8
22	火	ツイストパン	牛乳 春キャベツスープ ローストチキン ルオーテのトマト煮	牛乳 鶏肉 ベーコン	ツイストパン マカロニ(ルオーテ) オリーブ油	人参 キャベツ 玉ねぎ コーン ほうれん草 にんにく セロリ トマト パセリ	650	27.4
23	水	麦ごはん	牛乳 ボークカレー 花野菜サラダ 福神漬 ヨーグルト	牛乳 豚肉 ヨーグルト	麦ごはん 油 じゃがいも イタリアン レッソク	しょうが にんにく 玉ねぎ 人参 ソニオン チャツネ アップルソース ブロッコリー カリフラワー 福神漬	754	24.0
24	木	ごはん	牛乳 若竹汁 鮭フライ(ソース) 生揚げの煮物	牛乳 糸かまぼこ わかめ 鮭フライ 生揚げ さつま揚げ	ごはん 油 三温糖	人参 たけのこ 小松菜 いんげん	670	31.0
25	金	地粉うどん 仁手小のみ	牛乳 五目うどん みそポテト② 秩父こんにゃくサラダ お祝いゼリー(大豆クリーム)	牛乳 豚肉 みそ なると 油揚げ	地粉うどん 三温糖 油 じゃがいも 小麦粉 片栗粉 玉ねぎ レッソク お祝いゼリー(大豆クリーム) (↑仁手小のみ)	人参 ほうれん草 コーン キャベツ 干しいたけ ほうれん草入りこんにゃく 人参入りこんにゃく	641	23.0
28	月	ごはん 仁手小以外	牛乳 小松菜のみそ汁 厚焼き玉子 スタミナ焼肉丼 お祝いゼリー(大豆クリーム)	牛乳 みそ 厚焼き玉子 豚肉	ごはん 油 三温糖 お祝いゼリー(大豆クリーム) (↑仁手小以外)	人参 えのきたけ 大根 小松菜(上里) しょうが にんにく 玉ねぎ ビーマン	649	27.2
30	水	ごはん	牛乳 みそけんちん汁 あじの塩竜田揚げ ひじきの炒め煮	牛乳 豆腐 油揚げ みそ あじの塩竜田揚げ ひじき さつま揚げ	ごはん 油 さといも 三温糖	人参 ごぼう 大根 こんにゃく しらたき ねぎ(上里)	617	23.8
材料入荷による多少の変更はご了承ください						平均摂取量	672	25.3
給食回数 14回						摂取基準値	640	24.0

給食センターって どんなところ？

本庄上里学校給食センターは、旧本庄市と上里町の小中学校、合わせて18校に給食を提供している大規模センターです。1日に作る量は8000食！大量の食材が届き、調理をします。

給食センターにある調理機器は、汁ものや煮物、炒め物を作る大きな釜や、肉や魚を焼いたり蒸したりできるスチームコンベクションオーブン、茹でた野菜を短時間で冷やす真空冷却機などがあります。また、アレルギー専用調理室も完備した施設です。団体での申し込みが原則となりますが、給食センターの見学や試食も受け付けています。ご希望の場合は、給食センターまでお問い合わせください。



給食センターの調理機器を見てみよう No. 1

給食調理には欠かせない「回転釜」

回転釜は、汁物や煮物、炒め物などの調理に使用します。横についているハンドルを回すことで、釜を傾けられる(回ること)から回転釜とよばれています。容量は最大で400ℓ入る大きさです。当給食センターの回転釜は、ボイラーから送られる蒸気の熱を使って加熱調理をします。

Q: 1つの回転釜で何人分の調理ができますか？



A: 汁物なら約900人分、煮物や炒め物などは約1400人分の調理が1つの回転釜でできます。



※煮物などを混ぜるときには、具材が重く1人では混ぜられません。2人で力を合わせ混ぜます。

★ホームページをぜひご覧になってください★

給食センターのホームページでは、給食写真を毎日更新しています。(写真はその日の中学生のコースです。)また、明細献立、人気メニューのレシピ、食材の産地等の情報提供もしております。ツイッターでも調理中の写真や食材についてなど、給食に関するいろいろな情報を発信しています。ぜひご覧になってみてください。

ホームページアドレス: <http://www.kyuushoku.jp>

「本庄上里学校給食センター」でも検索できます



栄養相談日

1 日時 4月 24日(木) 午後1:30~4:00まで

2 場所 本庄上里学校給食センター

TEL 0495(24)2621

食物アレルギー等でご相談のある方はお気軽にお越し下さい。