

10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	
		献立の本字は、新メニュー採用作品です		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
1	水	ごはん	牛乳	お芋のごまみそ汁 さんまのかば焼き 切干大根の炒め煮	牛乳 油揚げ みそ さんま あさり さつま揚げ	ごはん さといも さつまいも ごま 油 三温糖	人参 ほうれん草 しょうが 切干大根	769 27.0
2	木	ごはん	牛乳	なめことパ・ソのスープ かにシューマイ② スタミナ焼肉丼	牛乳 ベーコン かにシューマイ 豚肉	ごはん 油 三温糖	人参 コーン なめこ 小松菜(上里) にんにく 玉ねぎ ピーマン しょうが	616 24.1
3	金	地粉うどん	牛乳	肉汁つけうどん 大学芋② 秩父こんにゃくサラダ	牛乳 豚肉 油揚げ 卵	地粉うどん さつまいも 油 三温糖 黒ごま 野菜いっぱいドレッシング	玉ねぎ キャベツ コーン ほうれん草入りこんにゃく 人参入りこんにゃく	723 27.7
6	月	ごはん	牛乳	だんご汁 鶏肉の照り焼き ツナと大根のスープ煮	牛乳 沖あみなると 鶏肉 ツナ	ごはん 白玉団子	人参 しめじ ねぎ 小松菜(上里) しょうが 大根	682 28.9
7	火	ナン	牛乳	ポトフ キーマカレー 冷凍みかん	牛乳 ウィンナー 豚肉 レバーそぼろ	ナン オリーブ油 じゃがいも 油	人参 玉ねぎ キャベツ ピュアマンナン しょうが にんにく グリンピース 冷凍みかん	654 28.5
8	水	茶飯	牛乳	沢煮焼 秋鯖の塩麹焼き 小松菜のおひたし	牛乳 豚肉 糸かまぼこ 鯖塩麹漬け	茶飯	ごぼう 人参 大根 だけのこ 糸みつば 小松菜(上里) もやし 干しいたけ	623 25.8
9	木	ごはん	牛乳	チンゲンサイのスープ 豚肉のマスタード焼き エリンギとほうれん草のソテー	牛乳 豆腐 豚肉 ベーコン	ごはん ごま油 油	人参 玉ねぎ コーン チンゲンサイ エリンギ ほうれん草	627 26.9
10	金	チーズパン	牛乳	彩り団子のスープ 白身魚フライ(ソニック外付) ルオーテのトマト煮	牛乳 彩り団子 白身魚フライ ベーコン	チーズパン マカロニ 油 オリーブ油 ノンエッグタルタル	人参 玉ねぎ トマト キャベツ こまつな にんにく パセリ	739 28.8
14	火	黒パン	牛乳	きのこのクリームスープ かぼちゃコロッケ 花野菜サラダ	牛乳 鶏肉 生クリーム	黒パン 油 かぼちゃドレッシング イタリアンドレッシング	玉ねぎ 人参 しめじ ブロッコリー エリンギ カリフラワー パセリ	639 21.5
15	水	酢飯	牛乳	玉ねぎのみそ汁 厚焼き玉子 五目寿司の具	牛乳 豆腐 わかめ 油揚げ 厚焼き玉子 鶏肉 みそ 凍り豆腐	酢飯 油 三温糖	玉ねぎ 干しいたけ だけのこ 人参 グリンピース	652 23.7
16	木	ごはん	牛乳	すまし汁 あじの塩焼き 肉じゃが	牛乳 糸かまぼこ あじ 豚肉	ごはん 油 じゃがいも 三温糖	人参 えのきたけ ほうれん草 玉ねぎ こんにゃく いんげん	624 29.4

10月の献立から

☆希望献立☆

○上里中学校
(アンケートでも人気の高かったわかめごはんと鶏肉の唐揚げの組み合わせです。上里中学校では、全校生徒を対象に好きな給食アンケートをとり、その結果を給食委員会の生徒がまとめて、希望献立を決めました。)

☆新メニュー☆

○鶏肉のマーマレード焼き
(鶏肉に白ワイン、にんにく、しょうゆ、オレンジマーマレードを漬けて、スチームコンベクションオーブンでグリルします。)

☆季節の献立☆

○鮭のみみじ焼き
(旬の鮭にみそとすりおろした人参で下味をつけ、紅葉をイメージしました。)

10月給食だより



6月にみなさまからご応募いただいた給食新メニューが、いよいよ給食に登場します！今年度は174作品中、18作品が採用となりました。第1弾は賀美小学校と中央小学校からご応募いただいた2作品です。これからどんどん登場していきますので、お楽しみに！

賀美小学校
肉汁つけうどん

豚肉、玉ねぎ、油揚げ、卵で作るシンプルなつけ汁です。仕上げに溶き卵を入れることで、まろやかになります。

中央小学校
ツナと大根のスープ煮

煮物と言ったら、しょうゆと砂糖で調味するのが定番ですが、コンソメ味でさっぱりと仕上げます。



今年度の新メニュー採用作品は全部で18品！採用作品は給食だより、ホームページ、ポスター等で紹介していく予定です。
<http://www.kyuushoku.jp>



☆栄養相談日☆

- 日時 10月 28日 (火)
午後1:30~4:00まで
 - 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。

給食費の納入はお済みですか？

保護者の皆様に納入いただいている給食費は、その全額を食材の購入費用に充てております。
給食費の未納は、納入していただいている方との公平性が保たれないうえ、食材の購入に影響を及ぼすこともありますので、確実な給食費の納入をお願いします。

⇒ 10月(後半)献立は裏面へ

平成26年

本庄上里学校給食センター

10月(後半) 学校給食献立予定表

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
17	金	中華麺	牛乳	コーンみそラーメン 春巻き ほうれん草のナムル	牛乳 豚肉 みそ 春巻き	中華麺 ごま油 油 ナムルドレッシング	にんにく しょうが 人参 もやし コーン ねぎ にら ほうれん草	650	23.9
20	月	ごはん	牛乳	野菜碗 鮭の紅葉焼き ひじきの炒め煮 ぶどうゼリー	牛乳 生揚げ みそ 鮭の紅葉漬け ひじき さつま揚げ	ごはん 油 三温糖 ぶどうゼリー	人参 大根(本庄) ごぼう ねぎ こんにゃく しらたき	637	25.3
21	火	ツイストパン	牛乳	パンプキンシチュー 鶏肉のマーメイド 焼き きゅうりサラダ	牛乳 ベーコン 鶏肉	ツイストパン バター イタリアンドレッシング マーメイド	玉ねぎ 人参 かぼちゃ にんにく ブロッコリー こんにゃく きゅうり(本庄)	696	27.8
22	水	ごはん	牛乳	小江戸カレー コーンサラダ 福神漬 カットパイ	牛乳 豚肉	ごはん 油 さつまいも 玉ねぎドレッシング	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 ほうれん草 キャベツ コーン 福神漬 パイ	710	21.1
23	木	ごはん	牛乳	春雨スープ えび揚げギョーザ② ビビンバごはんの具	牛乳 豆腐 えび揚げギョーザ 豚肉	ごはん 油 春雨 ごま油 三温糖 ごま	人参 えのきだけ もやし 小松菜(上里) ぜんまい しょうが にんにく 白菜キムチ ほうれん草	655	21.6
24	金	地粉うどん	牛乳	きのこうどん ちくわの磯辺揚げ すき昆布サラダ	牛乳 豚もも 油揚げ 焼ちくわ あおのり ひじき すき昆布	地粉うどん 油 ごま 小麦粉 片栗粉 野菜いっぱいドレッシング	人参 干しいたけ まいたけ なめこ ねぎ ほうれん草 キャベツ サラダこんにゃく しめじ	607	22.9
27	月	ごはん ふりかけ	牛乳	わかめスープ 酢豚 りんご1/6	牛乳 わかめ 豚肉 のりふりかけ	ごはん 片栗粉 油 三温糖	人参 もやし ねぎ しょうが 玉ねぎ 干しいたけ りんご たけのこ ピーマン	704	22.1
28	火	子どもパン	牛乳	ABCスープ ハンバーグデミソース ゆでブロッコリー (ソニック マネース)	牛乳 ベーコン ハンバーグ	子どもパン オリーブ油 じゃがいも マカロニ 三温糖 ソニック マネース	玉ねぎ 人参 キャベツ セロリー ブロッコリー	654	25.0
29	水	上里中学校 希望献立 わかめごはん	牛乳	かきたま汁 鶏肉の唐揚げ ごぼうサラダ	牛乳 豆腐 卵 鶏肉	わかめごはん 片栗粉 油 ごまドレッシング	人参 玉ねぎ えのき 水菜(上里) しょうが ごぼう きゅうり(本庄)	734	29.3
30	木	ごはん のり佃煮	牛乳	中華スープ 白身魚のチリソース 粉ふきいも	牛乳 ベーコン たら澱粉付き 青のり ひじきのり佃煮	ごはん 油 三温糖 片栗粉 じゃがいも	人参 コーン ねぎ チンゲンサイ にんにく しょうが	620	22.5
31	金	中華麺	牛乳	キムチ入り坦々麺 五目パオズ② 春雨サラダ	牛乳 豚肉 みそ 五目パオズ	中華麺 ごま油 ごま 春雨 ナムルドレッシング	しょうが にんにく 人参 もやし ねぎ 白菜キムチ にら キャベツ きゅうり(本庄)	649	26.9
材料入荷による多少の変更はご了承ください 給食回数 22回								平均摂取量	667 25.5
								摂取基準値	640 24.0

平成25年度 給食センター決算状況等について

平成25年度の本庄上里学校給食組合の決算状況は、

歳入合計	815,043,322 円
歳出合計	792,280,130 円



となり、差額22,763,192円は26年度に繰越しになります。

下の表は、各支出総額を1年間の延べ給食提供食数で除して、1食当りの経費を算出したものです。
なお、給食費はその全額を食材料費に充てております。

区 分	運営費	食材料費	合 計
支出総額	428,035,981 円	364,244,149 円	792,280,130 円
1食当り経費	293 円	249 円	542 円

食材料費の内訳は次のとおりです。

区 分	金 額	割 合
主食(ご飯・パン等)	85,745,623 円	23.5%
牛乳	74,018,164 円	20.3%
副食(おかず)	204,480,362 円	56.2%
合 計	364,244,149 円	100.0%

給食の対象となっている人員は次のとおりです。

区 分	学校数	児童生徒数	教職員数	合 計
小学校	13	4,971 人	325 人	5,296 人
中学校	5	2,569 人	155 人	2,724 人
合 計	18	7,540 人	480 人	8,020 人

(平成25年5月1日現在)

1年間で延べ1,462,414食の給食を提供しました。