

4月(前半) 学校給食献立予定表A

東小・仁手小・西小・旭小
藤田小・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
10	金	中華麺	牛乳 ごまみそラーメン 春巻き フルーツココ	牛乳 豚肉 みそ 春巻き	中華麺 ごま油 ごま 油 ナタデココ りんごゼリー	しょうが にんにく 人参 コーン もやし にら ねぎ(本庄) みかん もも バイン	728	24.9
13	月	ごはん	牛乳 トマトハヤシライス ほうれん草オムレツ 清見オレンジ1/4	牛乳 豚肉 ほうれん草オムレツ	ごはん 油 じゃがいも 三温糖	玉ねぎ 人参 トマト 清見オレンジ	684	22.2
14	火	バターロール	牛乳 ABCスープ ウインナーの イタリアンソース② ほうれん草とコーンのソテー	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 人参 キャベツ にんにく トマト パセリ ほうれん草 コーン	660	24.1
15	水	ごはん	牛乳 野菜碗 鶏肉の唐揚げ かつおひじき煮	牛乳 生揚げ みそ 鶏肉 かつおひじき煮	ごはん 片栗粉 油	人参 大根 ごぼう ねぎ(本庄) こんにゃく しょうが	680	25.1
16	木	ごはん	牛乳 若竹汁 さわらの西京焼き 上州きんぴら	牛乳 豆腐 糸かまぼこ わかめ さわらの西京焼き	ごはん 油 三温糖 ごま ごま油	人参 たけのこ ごぼう いんげん こんにゃく	594	27.2
17	金	たまごパン	牛乳 オニオンスープ ミートボールのバーベキューソース② フルーツカクテル ミルク(コーヒー)	牛乳 ミートボール	たまごパン 油 三温糖 片栗粉 カクテルゼリー ミルク(コーヒー)	玉ねぎ ソニオン コーン ほうれん草 パセリ にんにく アップルソース みかん もも バイン	685	19.4
20	月	ごはん	牛乳 小松菜のみそ汁 あじフライ(ソース) 大豆の磯煮	牛乳 みそ みそ あじフライ ひじき 大豆	ごはん 油 三温糖	人参 えのきたけ 玉ねぎ 小松菜(上里) しらたき 干しいたけ	658	25.9

4月給食だより

真空冷却機の不具合に伴う4月分の献立について 給食センター所長

当センターでは、サラダやおひたしを調理する際、野菜を一度加熱した後、「真空冷却機」という機械で急速に冷やして提供しています。

この度、この真空冷却機に軽微な不具合が見られることから、応急処置を施し、原因調査をいたしました。原因の特定に至りませんでした。

このため、真空冷却機の使用を一旦中止し、集中的に原因究明と修理を行うことといたしました。

つきましては、4月の献立では、サラダやおひたしの提供を中止し、真空冷却機を使用せずに提供できる給食となりますこと、ご理解いただきたく存じます。



**ご入学、ご進級
おめでとうございます**



新学期を迎え、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通して、子ども達の健康と笑顔のお手伝いをしたいと思っております。よろしくお願ひします。

ご家庭の皆さまへ

平成27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27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)

*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。銀行口座の残高を確認し、期限内のお支払いをお願いいたします。

◎平成27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地産地消の推進
- (3) アレルギー対応給食の充実
- (4) 情報発信の充実
- (5) 給食完食の推進
- (6) 学校給食費の未納防止



いただきます!

◎平成27年度給食センターの概要

・歳入予算合計	787,112千円
本庄市負担金	253,110千円(32.1%)
上里町負担金	159,744千円(20.3%)
給食費	364,906千円(46.4%)
その他	9,352千円(1.2%)
・歳出予算合計	787,112千円
人件費	165,691千円(21.1%)
公債費	107,846千円(13.7%)
運営費等	142,781千円(18.1%)
食材費	370,794千円(47.1%)
・センター職員	57人
事務職員	4人
栄養士	4人(県栄養教諭2人、県栄養技師1人、市栄養士1人)
調理員	8人 派遣職員 5人 臨時職員 36人

※人件費は、県職3人を除く、54人分です。

⇒ 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・西小・旭小
藤田小・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	火	ツイストパン	牛乳	牛乳 鶏肉 ベーコン	ツイストパン 油 じゃがいも お祝いゼリー	人参 玉ねぎ キャベツ ほうれん草 にんにく セロリー パセリ コーン	668	27.0	
22	水	ごはん	牛乳	牛乳 卵 かにシューマイ 豚肉	ごはん 片栗粉 油 ごま油 三温糖 ごま	人参 ねぎ(本庄) もやし しょうが にんにく ぜんまい 白菜キムチ ほうれん草 小松菜(上里)	637	22.4	
23	木	酢飯	牛乳	牛乳 なた 豆腐 わかめ 鶏肉 鯖のカレー風味漬 油揚げ	酢飯 油 三温糖	れんこん たけのこ 干しいたけ 人参 かんぴょう 糸みつば	660	26.7	
24	金	地粉うどん	牛乳	牛乳 豚肉 油揚げ ちくわ 青のり	地粉うどん 油 薄力粉 片栗粉 メーブルマフィン	ねぎ(本庄) まいたけ ほうれん草 人参 いちご(上里)	675	26.4	
27	月	ごはん	牛乳	牛乳 生揚げ わかめ 鮭 みそ 鶏肉	ごはん ごま 油 さといも 三温糖	玉ねぎ(本庄) 人参 ごぼう こんにゃく たけのこ いんげん 干しいたけ レモン	649	31.7	
28	火	うす味茶飯	牛乳	牛乳 生揚げ みそ 厚焼き玉子 鶏肉 油揚げ	茶飯 油 さといも 三温糖	人参 ごぼう 大根 こんにゃく たけのこ ねぎ(本庄) 干しいたけ グリーンピース	653	23.8	
30	木	麦ごはん	牛乳	牛乳 豚肉 鶏肉	麦ごはん 油 じゃがいも 薄力粉 パン粉	しょうが にんにく パイン 人参 玉ねぎ アスパラガス ソニオン チャツネ 福神漬 アップルソース たけのこ	782	26.6	
材料入荷による多少の変更はご了承ください 給食回数 14回							平均摂取量	672	25.2
							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8,000食！毎朝、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蒸気釜や、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。

今年度も給食センター職員が一丸となって、児童生徒のみなさんに給食をお届けします！



★毎月の献立表、給食だより、ホームページをぜひご覧になってください★

★献立表&給食だより★

毎月の献立表には、給食のメニューをはじめ、栄養価、食材、その働き等が記載されています。献立表を見ることは、お家の献立との重なりを防ぐだけでなく、お子さんとの会話の糸口にもなります。

また、給食だよりには、給食ができるまでの様子や、おすすめレシピ、給食に使われている地場産野菜を育ててくださる生産者のみなさんの紹介等、情報がたくさんありますよ。

ご家庭でも食育の一環として、給食を話題にしてみましょう。



★ホームページ★

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校のコースです) また、明細献立、アレルギー情報、人気メニューのレシピ、食材の産地等、様々な情報を提供しております。ツイッターやフェイスブック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



【試食会を受け付けています】

給食センターでは、より多くの方に給食について理解を深めていただくため、施設見学や試食会を受け付けています。団体での申し込みが原則となりますので、PTA活動等でご利用ください。ご希望の方は給食センターまでお問い合わせください。



栄養相談日

- 日時 4月 24日(金)
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ください。