

10月(前半) 学校給食献立予定表 **A** コース

東小・仁手小・藤田小・西小
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	
1	木	ごはん	牛乳	ハヤシライス ほうれん草オムレツ フルーツカクテル	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 カクテルゼリー	玉ねぎ 人参 グリンピース もも パイン みかん キウイ	749	21.7
2	金	ごはん	牛乳	なすのみそ汁 豚肉のごまだれ 小松菜サラダ	牛乳 油揚げ みそ 豚肉	ごはん 片栗粉 三温糖 ごま じゃがいも 油 野菜いっぱいドレッシング	玉ねぎ 人参 なす えのき キャベツ 小松菜(上里) コーン	718	26.7
5	月	わかめごはん 七本木小学校 希望献立	シヨア ストロ ベリー	野菜椀 鶏肉の唐揚げ ごぼうサラダ	シヨアストロベリー 油揚げ みそ 鶏肉	わかめごはん 片栗粉 さといも 油 ごまドレッシング	人参 大根 こんにゃく ねぎ 小松菜(上里) ごぼう きゅうり(本庄)	672	24.8
6	火	ナン	牛乳	ABCスープ ポテトフライ② キーマカレー カットオレンジ	牛乳 ベーコン 豚肉 レバーそぼろ	ナン マカロニ ポテトフライ 油	玉ねぎ 人参 キャベツ グリーンピース オレンジ	660	27.8
7	水	ごはん	牛乳	お芋のごまみそ汁 鮭のレモン風味焼き 小松菜のおひたし	牛乳 油揚げ みそ 鮭	ごはん さといも さつまいも ごま	人参 ほうれん草 レモン 小松菜(上里) もやし	621	27.6
8	木	ごはん	牛乳	中華スープ たこナゲット② 豚キムチ	牛乳 豆腐 豚肉 たこナゲット	ごはん 油 ごま油 三温糖	人参 コーン ねぎ 小松菜 玉ねぎ なら キャベツ 白菜キムチ	620	23.6
9	金	中華麺	牛乳	ごまみそラーメン 揚げギョーザ② 春雨サラダ	牛乳 豚肉 みそ ギョーザ	中華麺 ごま油 油 ごま 春雨 玉ねぎドレッシング	人参 コーン もやし なら ねぎ キャベツ きゅうり(上里)	681	25.0
13	火	子ども パン	牛乳	秋の味覚シチュー ハンバーグマトソース ブロッコリーサラダ	牛乳 鶏肉 ハンバーグ	子どもパン 油 さつまいも 三温糖 オリーブ油 イタリアンドレッシング	玉ねぎ 人参 エリンギ しめじ トマト ブロッコリー きゅうり(上里)	702	27.4
14	水	ごはん	牛乳	沢煮椀 鯖の塩焼き 生揚げの煮物	牛乳 豚肉 鯖 生揚げ さつま揚げ	ごはん 三温糖	ごぼう 人参 大根 干しいたけ 糸みつば	668	31.5
15	木	ごはん	牛乳	水菜のすまし汁 みそかつ 切干大根のサラダ	牛乳 豆腐 わかめ 鶏肉 みそ	ごはん 薄力粉 パン粉 油 三温糖 野菜いっぱいドレッシング	人参 水菜(上里) 切干大根 キャベツ	670	27.1
16	金	地粉 うどん	牛乳	五目うどん まいたけのかき揚げ まめまめサラダ	牛乳 豚肉 なた 油揚げ 大豆 金時豆	地粉うどん 油 玉ねぎドレッシング	人参 干しいたけ ねぎ 小松菜 まいたけかき揚げ 枝豆 キャベツ	700	25.1

10月給食だより

たくさんのご応募ありがとうございました!!
給食新メニュー
採用作品が登場します!
195人
200品

応募いただいたメニューは、各学校の食育主任の先生方や給食センターの職員で選考し、夏休み中に調理実習をして、**15品の採用が決定**しました。
一生懸命考えてくれたメニューです。給食センターでもおいしく作るようがんばります。どうぞ楽しみに♪

10月の献立から

☆希望献立☆
○七本木小学校
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。野菜たっぷりの汁を、というリクエストにお応えして野菜椀に上里産小松菜を追加しました。
☆季節の献立☆
○鮭の紅葉焼き
旬の鮭に、みそとすりおろした人参で下味をつけました。紅葉をイメージしています。



栄養相談日

- 1 日時 10月 28日 (水)
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。

**七本木小学校
みそかつ**

鶏のむね肉でかつを作り、みそをベースとしたたれをかけます。甘めなたれがごはんによく合います。ごはんの上のせて食べてください。

**本庄西小学校
玉ねぎ黄金スープ**

玉ねぎの甘さを引き出すために、ていねいによく炒めると、黄金色になります。その黄金玉ねぎをコンソメスープにしました。

**上里東小学校
タンダリーチキン**

鶏のもも肉にヨーグルトやカレー粉、にんにく、トマトケチャップなどで下味をつけて、オーブンで焼きます。鶏肉のおいしさが引き立ちます。

**中央小学校
大根と鶏肉の
バターしょうゆ煮**

大根と鶏肉に味がしみておいしい煮物になりました。ほんのり香るバターがポイントです。

10月(後半) 学校給食献立予定表 **A** コース

東小・仁手小・藤田小・西小
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	
19	月	酢飯	牛乳	かきたま汁 鮭の紅葉焼き 五目寿司の具	牛乳 豆腐 卵 大豆 鮭の紅葉漬け 鶏肉	酢飯 片栗粉 油 三温糖	人参 玉ねぎ えのき 小松菜(上里) たけのこ 干しいたけ グリルピーズ	683	31.2
20	火	バターロール	牛乳	野菜コンソメスープ ウインナー イタリアンソース② ペパロンチーノ	牛乳 ウインナー ベーコン	バターロール オリーブ油 三温糖 スパゲッティ 油	玉ねぎ 人参 キャベツ にんにく トマト 小松菜 エリンギ	702	25.7
21	水	麦ごはん	牛乳	小江戸カレー 福神漬 コーンサラダ ヨーグルト	牛乳 豚肉 ヨーグルト	麦ごはん 油 さつまいも 野菜いっぱいドレッシング	しょうが にんにく 人参 玉ねぎ リンゴ アップル ほうれん草 福神漬 キャベツ コーン	791	23.7
22	木	ごはん	牛乳	おふくろ汁 あじの一夜干し 肉じゃが	牛乳 豆腐 みそ あじ一夜干し 豚肉	ごはん 油 三温糖 じゃがいも	人参 ねぎ(上里) なめこ 玉ねぎ こんにゃく いんげん	661	29.6
23	金	中華麺	牛乳	広東麺 春巻き もやしのナムル	牛乳 豚肉 春巻き	中華麺 ごま油 片栗粉 油 ナムルドレッシング	しょうが 人参 キャベツ たけのこ ねぎ(上里) にら ほうれん草 もやし	645	24.5
26	月	ごはん	牛乳	大根と生揚げのみそ汁 白身魚のチリソース ひじきの彩り炒め	牛乳 あさり 生揚げ みそ たら ベーコン ひじき さつまいも	ごはん 油 三温糖 片栗粉	人参 大根 ねぎ(上里) ほうれん草 にんにく しょうが しらたき 枝豆	633	27.2
27	火	食パン りんごジャム	牛乳	玉ねぎ黄金スープ タンダーチキン マカロニサラダ	牛乳 ベーコン 鶏肉 ヨーグルト	食パン 油 玉ねぎドレッシング	玉ねぎ ソニオン ねぎ(上里) コーン パセリ にんにく ブロッコリー キャベツ 人参 きゃりり(本庄) りんごジャム	661	27.7
28	水	ごはん ふりかけ	牛乳	小松菜のみそ汁 里芋コロック 大根と鶏肉の バターしょうゆ煮	牛乳 みそ 鶏肉 ふりかけ(おかか)	ごはん 里芋コロック 油 三温糖 バター	人参 大根 えのき 小松菜(上里) 玉ねぎ いんげん	663	24.6
29	木	ごはん	牛乳	わかめスープ かにシューマイ② ピピンバごはんの具	牛乳 わかめ かにシューマイ 豚肉	ごはん ごま油 三温糖 ごま	人参 コーン ねぎ(上里) しょうが にんにく もやし はくさい キムチ ぜんまい ほうれん草	615	22.6
30	金	地粉 うどん	牛乳	肉うどん 大学芋② 秩父こんにゃくサラダ	牛乳 豚肉 なた	地粉うどん 油 三温糖 さつまいも 黒ごま 野菜ドレッシング	しょうが 人参 まいたけ 小松菜 ねぎ(上里) 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	682	22.7
材料入荷による多少の変更はご了承ください 給食回数 21回							平均摂取量	676	26.1
							摂取基準値	640	24.0

平成26年度 給食センター決算状況等について

平成26年度の本庄上里学校給食組合の決算状況は、

歳入合計	798,977,526円
歳出合計	789,825,675円



となり、差額9,151,851円は27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	414,804,776円	375,220,899円	789,825,675円
1食当り経費	280円	253円	533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)	88,240,426円	23.5%
牛乳	79,006,686円	21.1%
副食(おかず)	207,973,787円	55.4%
合計	375,220,899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	4,826人	329人	5,155人
中学校	5	2,584人	162人	2,746人
合計	18	7,410人	491人	7,901人

(平成26年5月1日現在)

1年間で延べ1,481,011食の給食を提供しました。