

平成26年

本庄上里学校給食センター

9月(前半) 学校給食献立予定表

B

コース

藤田小・本庄西小学校

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	
2	火	ごはん	牛乳	夏野菜カレー エビカツ 福神漬 ぶどうゼリー	牛乳 豚肉 エビカツ	ごはん 油 ぶどうゼリー	しょうが にんにく 人参 玉ねぎ かぼちゃ じゃがいも なす(本庄) チョコレート アップルソース 福神漬	755	23.8
3	水	ツイスト パン	牛乳	コーンスープ ローストチキン きゅうりサラダ	牛乳 鶏肉	ツイストパン 油 じゃがいも 野菜いっぱいドレッシング	玉ねぎ 人参 コーン にんにく じゃがいも ブロッコリー サラダこんにゃく きゅうり	650	27.2
4	木	ごはん (ひじきのり)	牛乳	中華スープ 酢豚風ミートボール 上里梨1/6	牛乳 豆腐 ミートボール ひじきのり	ごはん 油 三温糖 片栗粉	人参 ねぎ コーン 干しいたけ 玉ねぎ チンゲンサイ たけのこ ピーマン 梨(上里)	662	22.5
5	金	十五夜献立 ごはん	牛乳	お月見汁 さんまのかば焼き さといものそぼろ煮	牛乳 なんと さんま 鶏肉	ごはん 白玉団子 油 三温糖 さといも 片栗粉	人参 小松菜(上里) しょうが 玉ねぎ グリーンピース	771	26.7
8	月	中華麺	牛乳	ごまみそラーメン 焼きギョーザ② 春雨サラダ	牛乳 豚ひき肉 みそ	中華麺 ごま油 ごま 春雨 棒棒鶏ドレッシング	しょうが にんにく 人参 コーン もやし にら ねぎ キャベツ きゅうり(本庄)	655	25.1
9	火	神保原小 希望献立 ごはん	牛乳	玉ねぎのみそ汁 鶏肉の唐揚げ ごぼうサラダ はちみつレモンゼリー	牛乳 油揚げ わかめ みそ 鶏肉	ごはん 片栗粉 油 ごまドレッシング はちみつレモンゼリー	玉ねぎ 人参 ごぼう しょうが きゅうり(本庄)	788	25.0
10	水	バター ロール	牛乳	野菜コンソメスープ 焼きウインナー② アラビアータ	牛乳 ウインナー ベーコン あさり	バターロール 油 オリーブ油 マカロニ	玉ねぎ 人参 キャベツ ほうれん草 にんにく トマト パセリ	669	24.9
11	木	麦ごはん	牛乳	ハヤシライス 枝豆フリッター② 冷凍みかん	牛乳 豚肉 枝豆フリッター	麦ごはん 油 じゃがいも 三温糖	玉ねぎ 人参 グリーンピース 冷凍みかん	804	22.9
12	金	ごはん	牛乳	かきたま汁 豚肉の生姜焼き 切干大根のカレー煮	牛乳 豆腐 卵 豚肉 あさり 油揚げ	ごはん 片栗粉 油 三温糖	人参 玉ねぎ えのき 糸みつば しょうが 切干大根	676	28.2
16	火	ごはん	牛乳	生揚げのみそ汁 鯖の塩焼き 筑前煮	生揚げ みそ 鯖 鶏肉	ごはん 油 さといも 三温糖	人参 えのき 玉ねぎ 小松菜 ごぼう こんにゃく たけのこ 干しいたけ いんげん	702	32.0

9月給食だより

2学期がスタート!

こんな人はいませんか?

早寝早起き朝ごはん



夏の疲れから体調をくずしていませんか?朝食をきちんと食べて登校しましょう。規則正しいリズムで元気に過ごせるように、ご家庭でもご協力をお願いします。

栄養相談日

日時 9月 26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。

⇒ 9月(後半)献立は裏面へ

9月の献立から

☆希望献立が、はじまります☆

今年度より、米飯給食の献立を考えてもらっています。
第1回目の担当校は、神保原小と本庄東小です。
人気の鶏の唐揚げやマスタード焼きなどを取り入れた献立になっています。

☆十五夜献立☆

- ・お月見汁
すまし汁に月に見立てた白玉団子が入っています。
- ・さといものそぼろ煮
十五夜は、芋名月とも呼ばれています。
旬の味、さといもをそぼろ煮にします。
- ・さんまのかば焼き

☆季節の果物☆

- ・上里梨
大事に育てられた地元の味、上里の新鮮な梨(豊水)を今年もセンターで1/6にカットします。芯はとりませんが、皮はむいていません。

今年の十五夜は8日です。



9月(後半) 学校給食献立予定表 **B**
コース

藤田小 ・ 本庄西小学校

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	水	パインパン	牛乳 彩り団子のスープ 野菜コロッケ(リ-ス) ブロッコリーサラダ	牛乳 彩り団子	パインパン 野菜コロッケ 油 イタリアンドレッシング	人参 玉ねぎ キャベツ 小松菜 ブロッコリー	632	20.9
18	木	本庄東小 希望献立 カレーピラフ	牛乳 クラムチャウダー 鶏肉のマリナド 焼き スパゲティサラダ コーヒ-牛乳の素	牛乳 あさり ほたて 豆乳クリーム 鶏肉	カレーピラフ 油 ごま油 スパゲティ 野菜いっぱい! レッソグ コーヒ-牛乳の素	玉ねぎ 人参 パセリ キャベツ コーン きゅうり(本庄)	718	27.3
19	金	茶飯	牛乳 すまし汁 厚焼き玉子 なすのみそ炒め	豆腐 厚焼き玉子 豚肉 みそ	茶飯 油 三温糖	人参 えのき 玉ねぎ ほうれん草 しょうが なす(上里) ピーマン	626	26.4
22	月	地粉うどん	牛乳 肉うどん 野菜かき揚げ ひじきと生揚げの彩り煮	牛乳 豚肉 なんと ひじき 生揚げ	地粉うどん 油 三温糖	しょうが 人参 まいだけ ねぎ 野菜かき揚げ 枝豆	735	24.9
24	水	子どもパン	牛乳 ABCスープ ハムカツ(リ-ス) コーンサラダ	牛乳 ハム	子どもパン 油 じゃがいも マカロニ 薄力粉 パン粉 玉ねぎドレッシング	玉ねぎ 人参 キャベツ コーン	647	23.8
25	木	わかめ ごはん	牛乳 あさりのみそ汁 豆腐ハンバーグ 和風リ-ス 水菜のサラダ	牛乳 あさり みそ 豆腐ハンバーグ	わかめごはん 三温糖 野菜いっぱい! レッソグ	人参 玉ねぎ 小松菜 ソニオン 大根 しょうが 水菜(上里) もやし	669	27.4
26	金	ごはん	牛乳 チゲソ-菜と豆腐のス-プ えびギョ-ザ② ビビンバごはんの具	牛乳 豆腐 えびギョ-ザ 豚肉	ごはん 油 ごま油 三温糖 ごま	人参 チンゲンサイ しょうが にんにく ぜんまい 白菜キムチ もやし ほうれん草	639	21.6
29	月	コッペパン	牛乳 わかめスープ 子持ちししゃもフリッター カレー焼きそば ヨーグルト	牛乳 わかめ あおのり 子持ちししゃもフリッター 豚肉 ヨーグルト	コッペパン 油 中華麺	人参 コーン ねぎ 玉ねぎ キャベツ もやし	600	23.5
30	火	ごはん	牛乳 なすのみそ汁 あじの一夜干し 上州きんぴら	牛乳 油揚げ みそ あじの一夜干し	ごはん 油 三温糖 ごま ごま油	玉ねぎ えのき 人参 なす(上里) ごぼう 小松菜(上里) いんげん こんにゃく	587	24.6
材料入荷による多少の変更はご了承ください。 給食回数 19回							平均摂取量	683 25.2
							摂取基準値	640 24.0

給食新メニューにたくさんの
ご応募をいただき、
ありがとうございました。応募総数
174作品

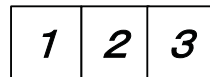
今年度で3回目となりました新メニュー募集ですが、応募総数が174作品と、過去最多となりました。各校の食育主任の先生、給食センター職員で選考を行いました。どれもアイデアあふれる力作でした。選考のポイントは、おいしさに加え、集団調理が行えるか、食缶に入れての配送に向くか、給食当番が配膳しやすいか等、様々な角度で検討していきます。調理実習を行い、味・衛生・作業面が確認され採用となります。

給食に登場するのは、10月からです。お楽しみに！

給食センターの調理器具を見てみよう No.5

3槽シンク

※3つある水槽のこと



野菜下処理室で、野菜を洗っている様子

3槽シンクは、主に野菜や果物の下処理をするときに使います。下処理とは、食品に付着している泥やほこりなどの異物を取りのぞいたり、大腸菌などの細菌をきれい洗い流すことです。給食では、3槽シンクを使うことにより、食品を流水で3回でいいに洗っています。

給食センターには、3槽シンクが11台、2槽シンクが3台、4槽シンクが1台あります。

