平成30年度4月分

~新しい学年がスタートしました。クラスで協力し楽しい給食時間を過ごしましょう。~

		食品構成(主な食品)						エネル	脂質(g)		
日	牛乳		献立名	主に体を作る		体の調子を整える		エネルギー源になる		ギー(kcal)	
付				1群	2群	3群	4群	5群	6群	たんぱく	塩分(g)
				魚・肉・卵・豆	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂・種実	質(g)	
10 (火)										es.	
11 (水)	0	主食	菜飯	かつお節	牛乳/	広島菜 京菜 大根葉		米 砂糖		0.40	25.4
			豚肉のおろしかけ	豚肉			大根 しょうが	砂糖 でん粉		849	25.1
		副食	キャベツのごま和え			人参 小松菜	キャベツ	砂糖	ごま		
			わかめとじゃが芋の味噌汁	豆腐 油揚げ 味噌	わかめ		ねぎ えのきたけ	じゃが芋		33.0	4.36
			お祝いいちごゼリー				果汁(いちご クランベリー)	砂糖			
12 (木)	0	主食	セルフサンド(丸パン)		牛乳/			パン		748	21.9
			セルフサンド(おからコロッケ)	おから		人参	ねぎ しいたけ	じゃが芋 パン粉 小麦粉 砂糖	油	740	21.9
		副食	トマトペンネ	ベーコン		トマト	玉ねぎ しめじ にんにく	ペンネ 砂糖	オリーブオイル		
			ポトフ	鶏肉		人参	かぶ キャベツ 玉ねぎ グリンピース	じゃが芋		27.3	3.95
			ヨーグルト		ヨーグルト 寒天			砂糖			
13 (金)	0	主食	麦ご飯		牛乳/			米 麦		810	22.1
٨			鰆の西京焼き	鰆 味噌				砂糖		010	22.1
紹介	: }	副食	切り干し大根の旨煮	鶏肉 油揚げ		人参 さやいんげん	切干大根	砂糖	油		
あり	ます		にらたま汁	卵 豆腐	昆布	にら 人参	玉ねぎ えのきたけ	でん粉		37.6	2.69
			美生柑(柑橘果物)				美生柑				
16 (月)		主食	きんぴら丼(麦ご飯)		牛乳/			米 麦		837	22.8
			(きんぴら丼の具)	豚肉		人参 ピーマン	ごぼう しらたき	砂糖	油 ごま	337	22.0
		副食	ししゃもの唐揚げ(2本)		ししゃも			でん粉	油		
			かぼちゃの味噌汁	豆腐 油揚げ 味噌	昆布	かぼちゃ	えのきたけ			32.3	3.78
			黒糖大豆	大豆				砂糖 寒梅粉 小麦粉 黒糖	油		
17 (火)	0		ちゃんぽん(麺)		牛乳/			ちゃんぽん麺	油	863	33.9
			(ちゃんぽんの汁)	豚肉 えび いか なると うずら卵		小松菜 人参	キャベツ 玉ねぎ もやし しめじ にんにく しょうが		ごま油		
			揚げさつま芋(2個)				<u>.</u>	さつま芋 砂糖	油		
			こんにゃく中華サラダ	ハム		チンゲン菜 人参	こんにゃく きゅうり 大根	砂糖	ごま ごま油	35.9	4.51
			豆乳蒸しパン	卵 豆乳				小麦粉 砂糖 水あめ	油		

※食材の都合により、献立を変更することがあります。ご了承下さい。 ※「牛乳/」は飲用牛乳です。

**★**つづきはウラにあります→

※献立表は、料理ごとに使用する主な食材料がわかるようになっています。油、砂糖以外の調味料は記載していませんので、詳しい材料を知りたい場合は、

学校をとおして給食センターまでお問い合わせください。

※「米」は通年、沼南地区産です。

※今月の「かぶ」「大根(一部)」「ねぎ(一部)」は柏産を使用する予定です。



# 

いよいよ新年度がスタートします。毎日の学校生活を元気 に送るために、早寝早起きを心がけ、朝ごはんをしっかり食べ て登校しましょう。

給食センターでは、安全・安心に留意し、心を 込めて給食を作っていきたいと思います。 1年間よろしくお願いいたします。





鰆(さわら) キャベツ たけのこ 玉ねぎ にら 清見オレンジ 美生柑 など

13日(金)

#### 鰆の西京焼き

魚へんに春と書く「さわら(鰆)」は、その名のと おり「春告げ魚」と呼ばれます。

甘味噌(西京味噌)に漬けた「西京漬け」が有名 です。

さばやさんまと同じように、脳によい働きをする

DHAやEPAを含みます。

#### 13日(金)

#### 美生柑

「ぶんたん」の仲間で 果汁 が多くさっぱりとした甘さの果 物です。日本版グレープフ ルーツといわれます。

### 柏市学校給食センター紹介(平成30年4月1日現在)

所在地: 柏市大島田305-2 電話番号: 04-7192-1140

食数:約4800食(小学校7校・中学校4校) 職員内訳:所長1名 事務2名 栄養士2名 給食運営方法:○調理業務委託:(株)東洋食品

調理従事者25名 配膳従事者28名

○配送業務委託:風早運輸(有) 配送従事者6名

#### 給食センターの給食って!?

柏市の給食のきまりに沿って、献立作成をし、衛生的に作っています。

- ★食材は? · 国産のものを優先して使用します。
  - ・使う分だけ購入し、給食当日に使いきります。
  - ・冷凍の加工食品を使用する際は、産地や食材を確認し、安全なものを 選びます。
- ★給食費は? ・食材費だけを徴収しています。 (小学校は260円、中学校は305円)
- ★調理は? ・加熱調理が基本です。中心温度(85℃1分以上)を確認しています。 和え物やサラダに使う食材もすべて加熱し、衛生的に冷却して調理 します。
- 家庭で不足しがちな野菜や魚、豆類を意識的に入れています。昔なが ★献立は? ・ らの食材のひじきや切干大根、高野豆腐などもとりいれています。
- ★食器は? ・3種類(2種のお椀、1種の皿)のPEN樹脂の食器を使用します。箸や

				食品構成(主な食品)						エネル	脂質(g)
日付	+	   献 立 名		主に体を作る		体の調子を整える		エネルギー源になる		ギー(kcal)	
	乳		ши <u>эт</u> -П	1群 魚・肉・卵・豆	2群 牛乳・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 油脂・種実	たんぱく 質(g)	塩分(g)
18 (水)	0	主食	麦ご飯		牛乳/			米 麦			22.4
			ポークカレー	豚肉		人参 トマト かぼちゃ	玉ねぎ にんにく しょうが	じゃが芋 米粉 小麦粉 砂糖 でん粉 チャツネ	油 ココア	851	
		副食	キャベツとコーンのサラダ	ツナ		ブロッコリー	キャベツ とうもろこし	砂糖	油	<u> </u>	3.43
			清見オレンジ				清見オレンジ			27.3	
			青のり小魚		かたくちいわし 青のり			砂糖			
19 (木)	0	主食	テーブルロール		牛乳/			パン		700	20.0
		••••••	ハンバーグトマトソースかけ	鶏肉		トユト	玉ねぎ	パン粉 砂糖 でん粉	ラード	789	29.0
		副食	粉ふき芋			パセリ		じゃが芋		<u> </u>	3.60
			千切り野菜スープ	ベーコン	昆布	小松菜 人参	キャベツ セロリー 玉ねぎ		油	29.7	
			フルーツミックスゼリー				果汁(りんご ぶどう パイン 桃)	砂糖			
20 (金)	0	主食	麦ご飯		牛乳/			米 麦		814	+
(金)			いかのかりん揚げ	いか				でん粉 砂糖	油		23.3
		副食	白菜とたくあんのごま和え	かつお節		小松菜 人参	白菜 たくあん	砂糖	ごま ごま油		3.03
			玉ねぎとじゃが芋の味噌汁	油揚げ 味噌	昆布		玉ねぎ えのきたけ	じゃが芋		32.0	
			スナックアーモンド						アーモンド		
23 (月)	0	主食	麦ご飯		牛乳/			米 麦			
			おかかふりかけ	かつお節	のり	抹茶		砂糖 でん粉		803	19.4
		副食	厚焼き卵	卵				砂糖			
		m1X	里芋のそぼろ煮	鶏肉		人参	玉ねぎ グリンピース	里芋 砂糖	油	30.0	3.28
			キャベツと生揚げの味噌汁	生揚げ 味噌	昆布		キャベツ ねぎ えのきたけ				
24 (火)	0		胚芽パン		牛乳/			パン			
			鶏肉のバーベキューソースかけ	鶏肉			玉ねぎ にんにく しょうが りんご	砂糖		745	
			茎わかめ入りサラダ		茎わかめ	人参	レモン キャベツ きゅうり とうもろこし	砂糖	ごま 油		
			かぶとアスパラガスの米粉シチュー	ベーコン 大豆		人参 アスパラガス	かぶ たまねぎ	米粉 じゃが芋	バター	37.3	
25 (水)	0	主食	たけのこご飯	鶏肉 油揚げ	生クリーム		たけのこ	米 砂糖			
			かれいのフライ	かれい				パン粉 小麦粉	油	785	
		副食	大豆の磯煮	大豆 油揚げ	ひじき	人参 さやいんげん	こんにゃく	砂糖			
		ш. Д.	五目汁	鶏肉 豆腐	昆布	人参 ほうれん草	大根 ねぎ ごぼう			32.4	
							清見オレンジ				
26	0	主食	ご飯		牛乳/			*			
(木)			春巻き	豚肉		人参	玉ねぎ もやし キャベツ しょうが	春雨 小麦粉 米粉	ラード 油	878	30.0
		副食	チンジャオロースー	豚肉		人参 ピーマン	たけのこ 玉ねぎ しょうが	でん粉 砂糖 でん粉 砂糖	ごま油		
			卵と豆腐のコーンスープ	卵 豆腐		人参	とうもろこし ねぎ しいたけ	でん粉		28.5	2.61
			小魚アーモンド		かたくちいわし			水あめ 砂糖	アーモンド		
27	0	主食	麦ご飯		牛乳/			米 麦			
(金)			鯖の甘露煮	鯖			しょうが オレンジ	マーマレード 砂糖		780	24.1
			<u>概</u> 香和え		<u></u> თყ	小松菜	白菜 もやし えのきたけ	でん粉 砂糖	油		
			大根の味噌汁	豆腐 油揚げ	わかめ		 大根 ねぎ			28.7	2.64
			大豆昆布	味噌 大豆	昆布			砂糖			

※栄養量の文部科学省基準は、エネルギー/820印加リー、たんぱく質/30(25~40)がうム、脂質/22.8~27.3かうム (摂取エネルギーの25~30%)、塩分/3がうム未満です。

亚均学养量	812	24.6
一切不良里	31.7	3.61

## ○●○4月使用食材の予定産地○●○

じゃがいも(北海道・九州) かぶ(柏) かぽちゃ(ニュージーランド) キャベツ(千葉・神奈川) きゅうり(千葉・埼玉・群馬) ごぼう(青森・茨城) セロリー(千葉) 大根(柏・千葉・青森他) 玉ねぎ(北海道) チンゲン菜(茨城) にら(千葉・栃木・茨城) 人参(徳島) ねぎ(柏・千葉・茨城) 白菜(千葉・茨城) ピーマン(茨城) もやし(千葉) えのきたけ(長野) しめじ(長野) 干ししいたけ(九州) 美生柑(愛媛・熊本) 清見オレンジ(愛媛) さつまいも(茨城) アスパラガス(長野) たけのこ(福岡・徳島・高知他) 小松菜(熊本・千葉) ブロッコリー(グアテマラ) ほうれん草(熊本・大分) いんげん(北海道) グリンピース(アメリカ) 里芋(宮崎・熊本・鹿児島) ししゃも(アイスランド) いか(ペルー) さわら(韓国) かれい(アメリカ) さば(ノルウェー・アイスランド) えび(インド・パキスタン) 豚肉(千葉・茨城) 鶏肉(岩手・茨城・宮崎) とうもろこし缶(タイ) トマト缶(イタリア) ひじき(大分他) わかめ(韓国) 茎わかめ(三陸) のり(有明・三重・千葉) うずら卵(愛知・群馬・栃木他) 卵(千葉) 生姜(高知・熊本) にんにく(青森・岩手他) 大豆(秋田・茨城・北海道・青森他) 飲用牛乳(千葉) 調理用牛乳(北海道) 米(柏沼南地区)