



こんげつのもくひょう…**じゅんぴ**や**あとかたづけ**をしっかりとしよう

ひ に ち	よ う び	主 食 しゅ しよく	ぎ ゆう に ゆう	主 菜・副 菜・デザート しゅ さい ふくさい	お も に し ょ う す る ざ い り ょ う			エネ ルギ ー kcal	メモ
					ねつやちから になるもの (きいろのなかま)	ちやきんにく をつくるもの (あかのなかま)	からだのちょうし をととのえる (みどりのなかま)	たんぱくし つ	
11	木	おいおいごはん	○	さかなのねぎソース アーモンドあえ かきたまじる くだもの	こめ もちごめ ごま アーモンド さとう こむぎこ かたくりこ	ぎゆうにゆう さけ たまご とりにく	りんご はくさい こまつな キャベツ もやし わけぎ	626 27.9	11日(木) 進級をお祝 いし、黒米 を加えたご 飯です。 15日(月) まさごは「真 砂」と書き、 細かい砂と いう意味で す。細かく 切った具を 小判型にし て揚げま す。 17日(水) 1年生も給 食の仲間入 りです。 食べやすい 料理を多く 入れていま す。
12	金	しおやきそば	○	はるのいろどりサラダ さくらケーキ	ちゅうかめん あぶら さとう アーモンド バター こむぎこ	ぎゆうにゆう えび いか オイスター ぶたにく たまご	にんにく しいたけ コーン たけのこ こまつな キャベツ	651 25.8	
15	月	はるごぼうごはん	○	まさごあげ みそじる くだもの	こめ もちごめ マヨネーズ ごま ごまあぶら さとう	ぎゆうにゆう わかめ たまご とりにく あぶらあげ とうふ	ごぼう にんじん いんげん たまねぎ こまつな しいたけ	620 28.2	
16	火	ちゅうかどん	○	あおのりだいずポテト パインヨーグルト	こめ あぶら さとう じゃがいも ごまあぶら	ぎゆうにゆう うずら えび いか オイスター ヨーグルト だいず	はくさい パイン にんじん こまつな たけのこ もやし	694 26.1	
17	水	レモントースト	○	ポークビーンズ くだもの ブロッコリーともやしのごまじょうゆ	パン こむぎこ バター じゃがいも ごまあぶら さとう	ぎゆうにゆう とりにく ぶたにく だいず	にんじん たまねぎ マッシュルーム ブロッコリー もやし	644 23.2	
18	木	カレーライス	○	かいそうサラダ くだもの	こめ じゃがいも あぶら パター こむぎこ	ぎゆうにゆう ピザチーズ ぶたにく わかめ	しょうが にんにく セロリ パセリ たまねぎ にんじん	747 22	
19	金	ごはん ナッツふりかけ	○	きびなごのからあげ くだもの じゃがいもとやさいのごまみそに	こめ こむぎこ かたくりこ じゃがいも ごま アーモンド	ぎゆうにゆう きびなご うずら とりにく かつおぶし	ごぼう だいこん にんじん きぬさや	666 29.9	
22	月	こざかなピラフ	○	チーズのつつみあげ やさいのスープ ミックスフルーツ	こめ パター あぶら シュウマイのかわ じゃがいも こむぎこ	ぎゆうにゆう ベーコン チーズ じゃこ ぶたにく	ごぼう にんじん コーン マッシュルーム いんげん たまねぎ	674 22.2	
23	火	ごはん えのきに	○	ツナポテトオムレツ きんぴらごぼう みそじる	こめ じゃがいも さとう あぶら いとこんにゃく	ぎゆうにゆう ベーコン たまご わかめ あぶらあげ	えのきたけ しいたけ こまつな ごぼう にんじん いんげん	607 21.7	
24	水	きなこあげパン	○	とうふのごもくに くだもの くきわかめとじゃがいもいため	パン グラニューとう あぶら かたくりこ ごまあぶら ごま	ぎゆうにゆう とうふ きなこ くきわかめ オイスター えび	にんじん たけのこ ながねぎ こまつな しいたけ にんにく	649 29.1	
25	木	わかめごはん	○	やきぎょうざ はるさめソテー まめのトロトロスープ	こめ ごま あぶら ぎょうざのかわ はるさめ じゃがいも	ぎゆうにゆう オイスター ぶたにく たまご いんげんまめ	にんにく ながねぎ キャベツ もやし にら こまつな	643 23.7	
26	金	たけのこごはん	○	ちくわのてんぷら すましじる ミックスナッツ	こめ もちごめ ナッツ こむぎこ かたくりこ あぶら	ぎゆうにゆう ちくわ かまぼこ とりにく あぶらあげ	しいたけ きぬさや たけのこ にんじん はくさい こまつな	634 22.1	





ご入学、ご進学おめでとうございます

安全でおいしく心のこもった給食を調理業務委託先の(株)レパストの12名のスタッフと作っていきますので、よろしくお願いします。

手作りを基本としています。和風だし、洋風だしは、かつお節・さば節・こんぶ・煮干し・豚骨・香味野菜から、ルーはバター・植物油・小麦粉から作ります。コロッケやギョーザなどもじゃがいも・肉・野菜などから作っていきます。自校方式ですので、直前の配缶をし、適温で食べられるようにしています。昼が近づくと給食の匂いがし、食欲をそそられるのも自校方式ならではのです。

日野産の食材の利用をしています。堀之内地区からは野菜が、百草地区の由木農場から卵が届きます。農薬を減らして作られた新鮮な食材を使っています。

安全面、衛生面の配慮から、主に国産の食材を使用し、使用食材の産地の公開をしています。パン・牛乳・フルーツ以外の食品は、85℃以上の加熱を確認し、サラダなどの野菜も加熱し、急冷しています。

食器・器具類の洗浄は、石けんを使用し給食の安全と環境への配慮を行っています。

*** 牛乳業者の変更について ***

日野市では、瓶牛乳も「こだわりの一つ」として選択しています。紙パックに比べ、ガラス瓶はにおいもなく、牛乳本来の美味しさを味わうことができます。冷えた瓶を手につく五感の美味しさ、リユース(再使用)や中身が見える安心感もあります。近年、給食用瓶牛乳の製造中止となる業者も多く、今年度より山梨県の武田食品「武田3.6牛乳」となります。



