

# 5A きゅうしょくだより

平成26年5月号  
長沼町  
学校給食センター

## 今日は長沼町学校給食センターを紹介！

皆さん、給食時間を楽しく過ごしていますか？

新1年生の皆さんは、給食に慣れましたか？

さて、皆さんが、いつも食べている給食は、誰が作っているのでしょうか？何処から届く

のでしょうか？知っていますか？今日は、長沼町の学校給食センターの紹介をします。

☆センターでは、小学校5校、中学校、高校の給食

1100人分を13人の調理員さんが作っています。

調理員さんは17人いますが、毎日、交代で13

人ずつ、お仕事をし

ています。



給食時間が終わると、学校から戻ってきた、1100人

分の食器や食缶を洗います。大変な作業です。

☆出来上がった給食を、学校に運んでくれるのは、配送の

運転手さん2人です。毎日、給食センターから4回に分けて、

給食を運んでくれます。給食時間が

終わったら、食べ終わった食缶などを、

給食センターに運びます。



☆給食を作るために、絶対必要な、

ボイラー。ボイラーがなければ、

お湯も沸かせず、給食を作ることが

できません。また、汚れて戻ってきた

食器や食缶も洗えません。その、ボイラーを動かす技師さんが1人います。



☆給食センターの事務所には、事務長が1人、係長が

1人います。学校と連絡をとったり、給食センターで

使う調理器具や、洗剤を買ってくれたり、機械を直し

たり、給食に関わる、全てのことを管理してくれます。

☆そして、栄養教諭が1人います。献立を考えたり、材料

を注文したり、おたよりを作ったりしています。それから、皆さんに「食」に関する

お話もします。

◎総勢23名で、皆さんに美味しい給食を提供するために、毎日、頑張っています。

児童、生徒の皆さんが、好き嫌いをしないで、残さず食べてくれることが、何よりの

励みになります。

ねが  
よろしくお祈いします！

## 5月 きゅうしょくもくひょう

小学校 食事のマナーを身に付けよう！

中学校 楽しく和やかに会食しよう！

☆給食についての、ご意見・ご要望は「学校給食センター」までお願いします。

• TEL 88-2385 • FAX 88-2434  
• メールアドレス E-mail:kyusyoku@ed.maoi-net.jp



# 平成26年5月中学校給食献立表

(19回) 長沼町学校給食センター

日(曜)	こんだて	赤の食品				緑の食品				調味料その他		エネルギー 蛋白
		体をつくる		体の調子をととのえる		エネルギーのもと		調剤料その他				
1 (木)	ちらしずし	牛乳		精白米(長沼)	強化米			ちらしずしの具				857
	牛乳	牛乳										31.9
	沢煮焼	豚肉	大根 ごぼう	突きこんにゃく				しょう油 みりん 食塩 だしパック 昆布				
	鶏の唐揚げ	とりからあげ		なたね油								
2 (金)	おひたし	かつお節	白菜 人参 ほうれん草				しょう油					
	かしわもち			かしわもち								712
	ごはん			精白米(長沼)	強化米							33.7
	牛乳	牛乳										
7 (水)	いももち団子汁	とり肉	大根 筍 えのき茸 長ねぎ ごぼう	いももち			昆布 だしパック みりん 食塩 しょう油					
	鮭の照り焼き	鮭	生姜	三温糖			しょう油 酒					
	ちくわサラダ	竹輪	もやし 人参 きゅうり	マヨネーズ ごま 三温糖			食塩 こしょう しょう油					
	ごはん			精白米(長沼)	強化米							748
8 (木)	牛乳	牛乳										23.3
	豆腐ボールスープ	ベーコン トーフボール	玉ねぎ 白菜 人参 えのき茸 長ねぎ				コンソメ とりがらスープ 酒 しょう油 こしょう 食塩					
	焼きぎょうざ	ぎょうざ										
	もやしの中華ナムル	ポークハム	もやし ほうれん草 きゅうり	三温糖 ごま油 ごま			しょう油					
9 (金)	ホワイトミニー			ホワイトミニー								791
	ごはん			精白米(長沼)	強化米							26.2
	牛乳	牛乳										
	ふきと油揚げのみそ汁	油揚げ 豆腐	ふき 長ねぎ				みみそ 煮干 だしパック					
12 (月)	ほっけフライ	ほっけフライ		なたね油								
	春雨サラダ	ポークハム	きゅうり 人参	春雨 マヨネーズ			食塩 こしょう しょう油					
	パンズパン			パン								793
	牛乳	牛乳										35.4
13 (火)	大豆のポタージュ	とり肉 大豆ピューレ 生クリーム	玉ねぎ 人参	じゃが芋 米サラダ油			ホワイトルウ とりがらスープ こしょう 食塩 ローレル コンソメ					
	ハンバーグケチャップソース	ハンバーグ	ブルーネ 玉ねぎ				ケチャップ 中濃ソース					
	キャベツのリテー	ベーコン	キャベツ もやし	バター			食塩 こしょう コンソメ					
	ポークカレー	豚肉 スキムミルク 生クリーム	玉ねぎ 人参 生姜 にんにく トマトジュース ブルーネ	精白米(長沼) 米粒麦 強化米 じゃが芋 バター								1004 28.2
14 (水)	牛乳	牛乳										
	福神漬	福神漬										
	フルーツゼリー和え		みかん バイン 黄桃	ブロックゼリー								746
	ごはん			精白米(長沼)	強化米							31.7
15 (木)	牛乳	牛乳										
	つみれ入りみそ汁	ずり身ボール とり肉	玉ねぎ ごぼう 長ねぎ 白菜 椎茸				酒 みみそ 煮干 だしパック					
	かぼちゃコロッケ		かぼちゃコロッケ	なたね油								
	春雨と豚肉の炒めもの	豚挽肉	人参 チンゲンサイ 筍 生姜	春雨 ごま油 三温糖			酒 しょう油 こしょう オイスターソース					
16 (金)	ごはん			精白米(長沼)	強化米							775
	牛乳	牛乳										29.8
	おでん	はんぺん うすら卵 がんもどき じゃこボール とりごぼう 昆布	大根	こんにゃく 三温糖			しょう油 みりん 根昆布 だしパック かつおだし					
	若鶏のごま照り焼き	どりの照り焼き										
15 (木)	ハムときゅうりの和え物	ポークハム	人参 きゅうり もやし	三温糖 純正ごま油			穀物酢 しょう油 食塩					
	ごはん			精白米(長沼)	強化米							735
	牛乳	牛乳										34.9
	石狩汁	鮭	玉ねぎ ごぼう 大根 長ねぎ 生姜	じゃが芋			料理酒 根昆布 みみそ					
16 (金)	厚焼き卵	厚焼き卵										
	五目煮	とり肉 凍り豆腐 竹輪	人参 筍 椎茸	突きこんにゃく 米サラダ油 三温糖			しょう油 酒 みりん だしパック					
	みそラーメン	豚肉 なるこ	ほうれん草 人参 もやし 青ピーマン にんにく 生姜	中華めん 米サラダ油 ごま油			食塩 こしょう 味噌 スープ コンソメ 米みそ					760 33.8
	牛乳	牛乳										

\* 今月の長沼産食材は



日(曜)	こんだて	赤の食品		緑の食品		黄の食品		調味料その他		エネルギー 蛋白
		体をつくる		体の調子をととのえる		エネルギーのもと				
19 (月)	竹の子ごはん	油揚げ とり肉	筍 椎茸 人参 ごぼう			精白米(長沼)	強化米		みりん しょう油	756
	牛乳	牛乳								29.2
	芋と小松菜のみそ汁			小松菜				じゃが芋	みみそ 煮干 だしパック	
	さばの竜田揚げ	さばの竜田揚げ			なたね油					
20 (火)	おなかあえ	かつお節	白菜 キャベツ もやし					しょう油		
	ごはん					精白米(長沼)	強化米			739
	牛乳	牛乳								31.8
	チンゲンサイのスープ	ベーコン	チンゲンサイ 人参 だもぎ茸					とりがらスープ しょう油 酒 食塩 こしょう コンソメ チキンコンソメ		
21 (水)	はちみつ鶏	とり肉	生姜 にんにく					はちみつ	みそ	
	マカロニサラダ	ポークハム	コーン きゅうり			マカロニ	マヨネーズ 三温糖	食塩 こしょう しょう油		
	ごはん					精白米(長沼)	強化米			776
	牛乳	牛乳								25.6
22 (木)	キャベツのみそ汁	油揚げ	キャベツ 玉ねぎ					だしパック	米みそ	
	春巻	春巻						なたね油		
	じゃがいもと豚肉の南蛮煮	豚肉	人参 ごぼう 枝豆					しょう油	みみそ みりん 唐辛子 かつおだし	
	のりつくだに	のりつくだ煮				精白米(長沼)	強化米			741
26 (月)	牛乳	牛乳								91.9
	わかめスープ	わかめ 豆腐 ベーコン	長ねぎ			ごま	とりがらスープ しょう油 コンソメ 食塩 こしょう 酒			
	メンチカツ	メンチカツ	ブルーネ 玉ねぎ			なたね油	ケチャップ 中濃ソース			
	ホイコウロウ	豚肉	キャベツ 青ピーマン 玉ねぎ 生姜 にんにく			三温糖 米サラダ油 ごま油 でん粉	オイスターソース しょう油 デンメンジャン 酒 トウバンジャン			
27 (火)	ドライカレー	豚焼肉 大豆 ヨーグルト	玉ねぎ 人参 青ピーマン 生姜 にんにく ミートソース 枝豆			精白米(長沼)	強化米 米粒麦 バター 米サラダ油	ターメリック カレー粉 オスターソース ケチャップ カレールウ チキンコンソメ		912 32.6
	牛乳	牛乳								
	フルーツヨーグルト和え	ヨーグルト	みかん 黄桃 バイン			精白米(長沼)	強化米			745
	ごはん					精白米(長沼)	強化米			34.5
28 (水)	牛乳	牛乳								
	白玉のみそ汁	豚肉	玉ねぎ 長ねぎ 白菜 椎茸			白玉もち	みみそ 酒 だしパック かつおだし			
	鮭の粒マスタード焼き	鮭	乾燥バセリ			マヨネーズ	白ワイン 食塩 こしょう マスタード			
	切り干し大根の煮物	がんもどき さつま揚げ ひじき	切干大根 人参			突きこんにゃく 米サラダ油 三温糖	しょう油 みりん			
29 (木)	ごはん					精白米(長沼)	強化米			740
	牛乳	牛乳								31.1
	中華風卵スープ	卵 ベーコン わかめ	白菜 椎茸			ごま油	コンソメ 食塩 こしょう			
	えびしゅうまい	えびしゅうまい								
30 (金)	野菜炒め	豚肉	にんにく 生姜 玉ねぎ キャベツ 人参 青ピーマン			三温糖 米サラダ油	みりん しょう油 食塩 こしょう			
	ごはん					精白米(長沼)	強化米			789
	牛乳	牛乳								27.6
	どさんこ汁	豚肉	人参 コーン 長ねぎ			じゃが芋 バター なたね油 三温糖 マヨネーズ	酒 みみそ 昆布 しょう油 みりん			
30 (金)	ゆであスパラ		アスパラガス							
	五目うどん	豚肉 油揚げ はんぺん	えのき茸 長ねぎ 人参			うどん 三温糖	しょう油 だしパック 昆布 食塩 酒 みりん かつおだし			807 30.1
	牛乳	牛乳								
	もち信田	もち信田				もち信田				
30 (金)	ほうれん草のごま醤油あえ		ほうれん草 もやし			ごま油 ごま 三温糖	しょう油			

\* 食材の都合により献立の一部が変更になる場合もありますのでご了承ください。

\* 「箸」は、忘れずに毎日持ってきましょう。

\* の印がついている日には、スプーンを持ってきましょう。

\* 魚の献立の日は、骨に気を付けましょう

