

平成22年度 第2期(5月10日～5月31日) 学校給食献立表 Aグループ校 (久代、加茂、川西、桜が丘、多田、陽明、清和台、清和台南、けやき坂、川西養護)

川西市教育委員会

日付	5月10日(月)		5月11日(火)		5月12日(水)		5月13日(木)		5月14日(金)		5月17日(月)		5月18日(火)		5月19日(水)		5月20日(木)		5月21日(金)			
献立名	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
	白飯		切り丸パン(50)		白飯		食パン(25×2)		ロールパン(50)		牛丼		ロールパン(50)		白飯		ロールパン(35)		黒糖パン(50)		黒糖パン(50)	
材	味付けのり		煮込みハンバーグ		平麺ビーフンのスープ		いちごジャム(手作り)		すまし汁		かきたま汁		八宝菜		みそ汁		ラーメン		ビーフシチュー		ビーフシチュー	
	肉じゃが		きゅうりサラダ		かつおのカレーソースかけ		ソイシチュー		さばの煮つけ		はりはり大根		にらサラダ		ししゃものてんぷら		豚バラ肉の煮物		グリーンサラダ		グリーンサラダ	
料	もやし		野菜スープ				コーンソテー								きやべつ		抹茶ミルクかん					
	1本	○	1本	○	1本	○	1本	○	1本	○	1本	○	1本	○	1本	○	1本	○	1本	○	1本	○
名	精白米	80	切り丸パン	1こ	精白米	80	食パン	2枚	精白米	50	精白米	80	ロールパン	1こ	精白米	80	ロールパン	1こ	黒糖パン	1こ	黒糖パン	1こ
	味付けのり	1袋	ハンバーグ(煮込)	1こ	ビーフン(平麺)	10	いちご	4	グリーンピース	10	牛肉(スライス)	25	豚肉(スライス)	25	豆腐	20	冷凍中華めん	40	牛肉(角)	30	牛肉(角)	30
エネキ	たんばく質	610	598	704	557	541	580	586	630	685	629	21.4	28.6	30.3	21.2	24.4	21.2	26.2	23.6	23.5	22.0	
	たんばく質	21.4	28.6	30.3	21.2	24.4	21.2	26.2	23.6	23.5	22.0											

※ 栄養三色 (○□△)
 <食品を栄養素の働きにより、三つに分類しています>
 ○・・・赤色の食品(血や肉のもとになる食品)
 □・・・黄色の食品(熱や力のもとになる食品)
 △・・・緑色の食品(体の調子をととのえる食品)

日付	5月24日(月)		5月25日(火)		5月26日(水)		5月27日(木)		5月28日(金)		5月31日(月)	
献立名	牛乳		牛乳		牛乳		ロールパン(50)		牛乳		牛乳	
	白飯		切りコッペンパン(35)		白飯		まめまめポタージュ		豚キムチご飯		白飯	
材	豚汁		やきそば		味付けのり(韓式)		にんじんサラダ		わかめスープ		ゆかり	
	ひじきの炒め煮		わかさぎのからあげ		マーボー豆腐		みかん果汁		茎わかめのサラダ		そばろ煮	
料	1本	○	1本	○	1本	○	1こ	□	1本	○	1本	○
	精白米	80	切りコッペンパン	1こ	精白米	80	グリーンピース	20	精白米	70	精白米	80
名	豚肉(スライス)	20	やきそばめん(干し)	25	味付けのり(韓式)	1袋	たまねぎ	30	豚肉(細切)	20	ゆかり	1袋
	煮干し	0.5	豚肉(スライス)	20	豆腐	100	白いんげん(ペースト)	10	はくさいキムチ	15	合挽肉(4.8)	30
エネキ	たんばく質	566	593	636	531	529	618	566	593	636	531	
たんばく質	22.6	24.6	27.5	14.7	22.9	21.6						

※ 学校給食の献立
 学校給食は、家庭の食事では不足がちで、子どもの発育に欠くことのできない栄養素を取れるようにくふうしています。特に、カルシウムやビタミン類は1日必要量の40～60%を取れるようにしています。
 献立内容では、米飯を中心とした和食化を進めようとしています。

- ※ 献立の実施方法(完全給食)**
- ◆ 完全給食は、内容が「主食(主に米飯)、副食(おかず)、牛乳」の出る給食です。
 - ◆ 月曜日から金曜日までの週5回実施しています。
 - ◆ 今年度の献立作成回数は187回ですが、各学校では、行事等にあわせて、それぞれ180回実施予定です。(具体的日程については、各学校でご確認ください)
 - ◆ 献立は、2つのグループ(A、B)別の統一献立が基本です。
 - ◆ 給食の物資(材料)は、低価格で合理的に調達するため、川西市学校給食会が各学校分をとりまとめて共同一括購入しています。
 - ◆ 献立の調理は、各学校の給食室で調理する単独校調理方式です。
 - ◆ 米飯給食の回数は、週あたり概ね3回の実施です(2学期より回数増の予定です)。

学校給食費について

学校給食は子どもたちが毎日の学校生活の中でもっとも楽しみにしているもののひとつですが、単にお昼の食事を提供しているというわけではなく、教育の一環として、学校給食法にもとづいて実施しています。

学校給食にかかる費用のうち、市町村が負担するものとして、学校給食法では、調理従事員の人件費、給食調理施設の建設等の整備費、設備の購入・維持にかかる費用と定められています。それ以外の費用(ガス・電気・水道等の光熱水費等(川西市は光熱水費も公費で負担しています)、毎日の給食献立の食材料費)は保護者負担(給食費)とすることが定められています。

学校給食費:1食あたり 220円 (月額3,600円)

2期の献立から

まめまめポタージュ (5月27日(木))

下準備等	材料	約4人分
	グリーンピース	100g
みじん切り	たまねぎ	150g
	白いんげん(ペースト)	50g
	精白米	15g
	ベーコン	25g
	牛乳	200g
	生クリーム	25g
	塩	少々
	こしょう(白)	少々
	ガーリック	少々
	ぶどう酒	小さじ1
	スープ	250g

(作り方)
 1、グリーンピース・たまねぎ・精白米をスープでたく。
 2、柔らかくなったら、ミキサーにかける。(①)
 3、スープにベーコンを入れ、白いんげんのペーストと①を加える。
 4、牛乳、生クリームを加え味を整える。

給食では、スープは鶏の手羽先でとっています。

※ 献立表について
 献立表(きゅうしよくだより)の様式は各グループ(A、B)別に作成しています。但し、都合により献立の内容を一部変更する場合があります。