



# 学校給食予定献立表



平成29年度 第521号

だて歴史の杜食育センター

月		火		水		木		金	
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名



保護者の皆様へ

伊達市では、次代を担う子どもたちに安心・安全な学校給食を提供するとともに、効率的な学校給食を実現するため、新たな学校給食センター「だて歴史の杜食育センター」の供用を開始しました。

この新しいセンターでは、衛生管理の徹底、おいしい給食の実現、アレルギー対応食の提供、食育の推進、防災機能の必要性、環境への配慮、コスト縮減の追求を基本方針に掲げるとともに、民間の活力やノウハウを導入するため、伊達市として初めてPFI方式を採用し、伊達市内の小・中学校14校と、壮瞥町内の小・中学校3校に給食を提供していきます。

維持管理・運営方式は変わりますが、給食費の徴収、献立作成、原材料の購入等については従来どおり市が行ってまいりますのでよろしくお願ひします。

だて歴史の杜食育センター所長 代田 顕靖

新住所  
〒052-0022 伊達市梅本町71番地8

だて歴史の杜食育センター

電話：23-4019  
FAX：23-6440

※電話・FAXの番号は変わりません。

- 牛乳は毎日つきます。
- 食器は定数どおり入れ、上向きにしてコンテナに入れてください。
- お玉、トング、ごはんへらは食具専用かごの中に入れてください。
- スプーンはメニューに合わせてつきます。同じ方向に入れて止め、スプーン専用かごに入れてください。
- はしは毎日持参してください。
- 都合により献立の一部が変更される場合があります。

※材料上段数字は、上がエネルギー、下がたんぱく質です。

<p>16 ごはん</p> <p>お雑煮</p> <p>ぶりフライ (小袋ソース)</p> <p>棒棒鶏サラダ</p> <p>(低)700 (中)746 (高)792 (中学)866 低26.4 中27.6 高28.8 中学31.8</p> <p>煮込みもち(もち米粉、でん粉、こんにゃく粉)鶏肉、なるとスライス、切りごぼう、たけのこ千切り、しょうゆ、みりん、かつおだし、塩</p> <p>ぶり、パン粉、バターミックス、こしょう、植物油</p> <p>さやうり、人参、ささみ水煮(鶏ささみ、塩、重曹)棒状鶏ドレッシング(しょうゆ、みそ、植物油、酢、玉葱、レモン果汁、香料、ごま、豆板糖(はたてエキス、たん白加水分解物))</p>	<p>17 ごはん</p> <p>お雑煮</p> <p>ハヤシライス</p> <p>ヨーグルト和え</p> <p>(低)683 (中)744 (高)802 (中学)912 低22.9 中24.8 高26.5 中学29.9</p> <p>豚肉、じゃがいも、玉葱、人参、むき枝豆生クリーム、チーズ、ハヤシルー、赤ワイン、生パネヨールソース、ウスターソース、トマトピューレ、バター、塩、こしょう</p> <p>夏みかん缶、パイン缶、白桃缶、ヨーグルト、砂糖</p> <p>カクテルゼリー(りんご果汁、桃果汁、豆乳、ピロリン酸第二鉄、ゲル化剤、寒天、ぶどう糖、ワイン、水あめ)</p>	<p>18 スライスパン</p> <p>パンキンポターージュ</p> <p>照り焼きハンバーグ</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>(低)702 (中)718 (高)736 (中学)849 低25.8 中26.2 高26.8 中学30.0</p> <p>ベーコン、玉葱、人参、南瓜、南瓜ペースト、バター、牛乳、脱脂粉乳、パンキンポターージュ、チキンコンソメ、乾燥パセリ、生クリーム、こしょう、塩</p> <p>鶏肉、玉葱、パン粉、豚脂、しょうゆ、牛肉エキス、ウスターソース、トマトケチャップ、生姜、砂糖、香辛料、ぶどう糖、乾燥卵白、チキンエキス</p> <p>キャベツ、きゅうり、ホールコーン、粗挽ドレッシング(酢、植物油、糖類、玉葱、魚醤、みかん果皮、赤ピーマン、昆布エキス、梅肉、ゆず皮)</p>	<p>19 ごはん</p> <p>わかめスープ</p> <p>春巻き</p> <p>チンジャオロース</p> <p>(低)571 (中)617 (高)661 (中学)724 低24.1 中25.7 高27.2 中学30.7</p> <p>ロースハム、人参、豆腐、乾燥わかめ、ガラスープ、しょうゆ、アヨイシラニユール、塩、こしょう、白ごま</p> <p>キャベツ、玉葱、人参、豚肉、春雨、長ねぎ、ポークオイル、ポークミートペースト、ひじき、生姜、小麦粉、植物油、みりん、還元水あめ、でん粉、しょうゆ、オイスターソース、乾燥パン酵母、グラニュー糖</p> <p>豚肉、ピーマン、赤ピーマン、玉葱、たけのこ水煮、酒、しょうゆ、チンジャオロースの素、でん粉、ごま油</p>	
<p>22 ごはん</p> <p>けんちん汁</p> <p>さばの道産子味噌煮</p> <p>おかか和え</p> <p>(低)627 (中)673 (高)721 (中学)780 低25.3 中26.6 高27.9 中学29.8</p> <p>鶏肉、里芋、つきこんにゃく、長ねぎ、人参、ごぼう、豆腐、刻み揚げ、しょうゆ、みりん、かつおだし</p> <p>さば、小麦粉、みそ、グラニュー糖、発酵調味料</p> <p>白菜、人参、焼き竹輪、しょうゆ、鯖けずりぶし、みりん、ごま油</p>	<p>23 ごはん</p> <p>麻婆豆腐</p> <p>えびしゅうまい2コ</p> <p>こんにゃくのポン酢和え</p> <p>(低)637 (中)696 (高)751 (中学)829 低25.7 中27.8 高29.8 中学33.1</p> <p>豆腐、豚ひき肉、長ねぎ、生姜、麻婆豆腐の素、しょうゆ、三温糖、みそ、酒、でん粉</p> <p>たら、えび、玉葱、豚脂、砂糖、粉末状植物性たん白、小麦粉、卵白粉、たん白加水分解物、マッシュルームエキス、塩、小麦グルテン</p> <p>柚子香りこんにゃく(こんにゃく、ゆず皮、昆布、酢、塩、酸味料)きゅうり、ポン酢</p>	<p>24 ごはん</p> <p>豚丼</p> <p>ちくわの磯辺揚げ2コ</p> <p>(低)648 (中)701 (高)752 (中学)841 低23.4 中25.1 高26.9 中学31.1</p> <p>味付豚肉(豚肉、しょうゆ、みりん、酒、すりご、砂糖、生姜、酢、にんにく、ごま、こしょう、洋からし)、玉葱、ピーマン、人参、しらたき、三温糖、しょうゆ、みりん、酒、かつおだし</p> <p>ちくわ、小麦粉、植物油、あおさ粉、コーンフラワー、香辛料、加工でん粉、調味料、ベーキングパウダー、トレハロース、香料</p>	<p>25 コッパン</p> <p>野菜とウインナーのスープ</p> <p>ハーブチキン</p> <p>ブロッコリーサラダ</p> <p>(低)578 (中)592 (高)605 (中学)715 低28.5 中29.5 高30.4 中学34.6</p> <p>ウインナー、人参、キャベツ、玉葱、さやいんげん、ホールコーン、にんにく、白ワイン、チキンコンソメ、塩、こしょう、アヨイシラニユール、オリーブ油</p> <p>鶏肉、砂糖、液体塩麹、塩、植物油、香辛料、たん白加水分解物、加工でん粉、重曹</p> <p>ブロッコリー、まぐろ水煮、コーンクリームドレッシング(植物油、酢、砂糖、塩、玉葱、コーンパウダー、スイートコーン、乳化剤、人参エキス、ブレン、レモン果汁)</p>	<p>26 ごはん</p> <p>豚汁</p> <p>鮭の塩焼き</p> <p>なめたけ和え</p> <p>(低)569 (中)616 (高)661 (中学)725 低32.3 中33.7 高35.3 中学38.1</p> <p>豚肉、じゃがいも、人参、大根、つきこんにゃく、豆腐、ごぼう、長ねぎ、かつおだし、みそ</p> <p>鮭、塩</p> <p>ほうれん草、なめ茸、焼き竹輪、しょうゆ</p>
<p>29 ごはん</p> <p>なめこのみそ汁</p> <p>黄金豚メンチカツ</p> <p>ふきの炒め煮</p> <p>(低)562 (中)610 (高)652 (中学)724 低17.7 中18.8 高19.5 中学24.3</p> <p>大根、人参、長ねぎ、なめこ水煮、豆腐、カットわかめ、みそ、かつおだし</p> <p>豚肉、パン粉、小麦粉、でん粉、脱脂大豆粉、塩、玉葱、豚脂、砂糖、和牛脂、ソース、しょうゆ、香辛料、加工でん粉、調味料、イースト、カラメル色素、植物油</p> <p>ふき水煮、人参、さつま揚げスライス、生姜、三温糖、みりん、しょうゆ、白ごま、サラダ油</p>	<p>30 ごはん</p> <p>麦入りごはん</p> <p>噴火湾産はたてカレー</p> <p>海藻サラダ</p> <p>(低)621 (中)681 (高)740 (中学)827 低21.8 中23.2 高24.9 中学28.0</p> <p>はたて貝柱、じゃがいも、玉葱、人参、にんにく、カレールー、豆乳クリーム、フライドオニオン、赤ワイン、チキンコンソメ、ウスターソース、トマトピューレ、塩、しょうゆ</p> <p>きゅうり、海藻サラダ(ひじき、菜わかめ、昆布、ぶどう糖)ホールコーン、ささみ水煮(鶏ささみ、塩、重曹)</p> <p>和風ドレッシング(玉葱、しょうゆ、糖類、酢、塩、カツオエキス、香辛料、しいたけエキス、しいたけ、赤ピーマン、酵母エキス)</p>	<p>31 ごはん</p> <p>鶏塩鍋</p> <p>お好み焼き</p> <p>給食週間ゼリー</p> <p>(低)650 (中)698 (高)747 (中学)823 低25.1 中26.7 高28.4 中学31.0</p> <p>鶏肉、肉団子(鶏肉、玉葱、豚脂、パン粉、大豆油、でん粉、砂糖、粒状大豆たん白、しょうゆ、塩、粉末状大豆たん白、みりん、香辛料)しらたき、長ねぎ、焼き豆腐、白菜、えのき、ミニかまぼこ(豆腐、糖類、大豆たん白、植物油、でん粉、豆腐用凝固剤、塩、塩漬の素)</p> <p>キャベツ、魚肉すり身、小麦粉、いか、えび、植物油、砂糖、生姜漬、からスープ、加糖卵黄、塩、粉末卵白、香辛料、えびエキス、香辛料、あおさ、調味料、乳化剤、濃縮ソース</p> <p>りんご果汁、ぶどう糖果糖液糖、グラニュー糖、もも果汁、温州みかん果汁、ゲル化剤、香料、ビタミンC、酸味料</p>		

## 塩分・脂質平均栄養価は

	Kcal	塩分g	脂質g
低学年	629	2.4	19.7
中学年	674	2.5	20.4
高学年	718	2.7	20.8
中学生	801	3.0	22.8

1月分の給食費口座振替日は、1月31日(水)になります。

※1月4日(木)は12月分の給食口座振替日になります。

残高不足にご注意ください。

※今月より、品数増加の関係で、使用する材料名の表記については食品表示法で義務・推奨されている特定原材料27品目(アレルギー物質)以外は省略しているものもあります。(主原料を除く微量の添加物など)

アレルギー物質を含む食品に関する表示について(食品衛生法第4条第1項の規定に基づく食品表示基準等による)

特定原材料/表示義務	特定原材料に準ずるもの/表示を推奨
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(7品目)	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、鮭、鯖、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン(20品目)



3学期の給食がはじまります！みなさん楽しい冬休みを過ごせましたか？3学期より新体制でおいしく安心・安全な給食作りに励んでいきますので、みなさんよろしくお願ひします。

