

令和2年 6月 中学校給食献立予定表

蕨市立学校給食センター

日・曜	献立名	主な材料名			調味料	栄養価			
		主に体の組織をつくる 1群:たんぱく質 2群:無機質(カルシウム)	主に体の調子を整える 3群:ビタミンA(カロテン) 4群:ビタミンC	主にエネルギーになる 5群:炭水化物 6群:脂質		熱量 kcal	たん白質 g	塩分 g	
15月	わかめごはん 彩り野菜の卵焼き 沢煮椀	牛乳 卵 豚肉 わかめ	人参 ごぼう しいたけ 大根 ほうれん草	米	塩 こしょう しょうゆ	800	24.9	3.4	
16火	ナン 大根サラダ(イタリアンドレッシング) 鶏と野菜のクリーム煮	牛乳 鶏肉 スキムミルク	切干大根 人参 キャベツ 玉ねぎ とうもろこし 菜の花	パン 油 小麦粉 じゃがいも	酢 塩 こしょう コンソメ	607	27.3	2.3	
17水	深川飯 いわしのゆずみそ煮 海藻サラダ(イタリアンドレッシング)	牛乳 あさり 鶏肉 海藻 いわし	人参 ごぼう 大根 とうもろこし	米 麦 油 砂糖 ごま	酢 塩 酒 薄口醤油	700	28.0	3.5	
18木	茶飯 さばのスタミナ焼き 引き菜汁	牛乳 さば 鶏肉 油揚げ	大根 キャベツ 人参 ごぼう	米	しょうゆ 塩	789	31.1	3.9	
19金	黒パン 野菜炒め 野菜スープ	牛乳 豚肉 鶏肉 ベーコン	人参 しいたけ もやし キャベツ 玉ねぎ	パン ごま油 じゃがいも 油 でんぶん	塩 こしょう しょうゆ コンソメ	749	30.3	3.1	
22月	さわらの幽庵焼き 中華風旨煮	牛乳 さわら 豚肉 かまぼこ	しいたけ 人参 玉ねぎ キャベツ もやし たけのこ	米 油 でんぶん ごま油	塩 こしょう	731	34.3	2.4	
23火	地粉うどん きつねうどん 鶏の山賊揚げ もやしのサラダ(ナムルドレッシング)	牛乳 豚肉 油揚げ 鶏肉	人参 玉ねぎ 長ねぎ もやし きゅうり	地粉うどん 油 砂糖	酒 みりん 塩 しょうゆ 酢	898	35.8	4.5	
24水	麦ごはん チキンカレー フレンチサラダ(フレンチドレッシング)	牛乳 鶏肉	玉ねぎ 人参 トマト キャベツ きゅうり みかん	米 麦 油 じゃがいも 小麦粉	塩 一味唐辛子 ケチャップ 酢 しょうゆ コンソメ	754	23.8	2.3	
25木	あじフライ 具だくさん鶏汁	牛乳 あじ 鶏肉 なた	大根 人参 にら	米 油 でんぶん ごま油 パン粉	酒 しょうゆ 塩	750	29.4	1.9	
26金	コッペパン オムレツ ハヤシビーンス煮	牛乳 卵 豚肉 大豆	人参 玉ねぎ トマト グリーンピース マッシュルーム	パン 油 小麦粉 砂糖 マカロニ	コンソメ 塩 こしょう ソース ケチャップ	761	32.5	3.1	
29月	さばのみそ煮 とびうおのつみれ汁	牛乳 さば とびうお	人参 大根 ごぼう 長ねぎ ほうれん草	米 でんぶん	酒 しょうゆ 塩 みそ	721	32.8	2.4	
30火	子供パン コーンサラダ(柑橘風味ドレッシング) じゃがいものトマト煮	牛乳 豚肉	人参 玉ねぎ トマト しめじ とうもろこし キャベツ きゅうり	パン 油 砂糖 じゃがいも	コンソメ しょうゆ 赤ワイン 塩 ケチャップ 酢	685	24.5	2.9	
★材料の入荷等の都合により、献立や食材を変更することがあります。 ★献立表には、使用するすべての食材を記載しているわけではありません。						平均栄養価	745	29.6	3.0

★給食センターでは、センターの概要や一日の作業の他、給食のレシピ等をホームページで紹介しています。ぜひご覧ください！
(アドレス <http://www.city.warabi.saitama.jp/kyushoku/index.htm>)

【新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う給食への影響について】

新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、3月から休校による給食中止が続いています。食材の安定供給が出来ない可能性があることや、文部科学省の「新型コロナウイルス感染症に対応した学校再開ガイドライン」等に沿うため、献立に影響が出ております。ご理解とご協力をお願いいたします。

①給食の品数について

6月の給食は、配膳の過程での感染防止のため、品数を減らして提供します。主菜もしくはサラダ・和え物が欠品となります。

②パンの製造について(ナンを除く)

パン工場が通常営業できるまで、パンの種類が以下の6種類に限定されています。

・コッペパン ・子供パン ・黒パン ・ソフトフランスパン ・クロワッサン ・ペストリー

原材料の入荷遅延等により、製品の変更や、米飯への変更が生じる可能性があります。変更の際は、その都度ご連絡させていただきます。

【給食費の算出方法について】

給食費は、『日割基準額(1食単価)×給食回数÷給食実施月数=月額給食費』として算出しています。今後の給食費の集金額についての詳細は、別紙「令和2年度学校給食費について」をご参照下さい。

【食物アレルギーにおける注意事項】

- ・献立表には、主な食材を記載しているため、当日使用する全ての食材が記載されているわけではありません。
- ・調理場内で使用する調理器具等は十分に洗浄しておりますが、食物アレルギー専用ではありません。
- ・同じ調理場内では、中学校の献立も調理しているため、記載がない食材も扱っております。

