

令和2年 6月 小学校給食献立予定表

蕨市立学校給食センター

日・曜	こんだてめい		おもなざいりょうめい			調味料	えいようか			
			体をつくる もとなる食品	体のちようしを ととのえる もとなる食品	エネルギーの もとなる食品		熱量 kcal	たん 白質 g	塩分 g	
15月	こどもパン 	チキンのチーズのせ やさいスープ	 牛乳 とり肉 ベーコン ぶた肉 チーズ	玉ねぎ にんじん もやし	パン じゃがいも	コンソメ 塩 こしょう しょうゆ	571	26.6	2.5	
16火		はるまき さわにわん	 牛乳 ぶた肉	にんじん ごぼう しいたけ だいこん ほうれんそう	米 油 こむぎ粉	塩 しょうゆ こしょう	660	18.1	2.1	
17水		ぶたにくのそぼろどん もやしのサラダ(ナムルドレッシング)	 牛乳 ぶた肉	しいたけ にんじん もやし きゅうり	米 油 さとう	す コンソメ みりん しょうゆ	567	22.4	2.0	
18木	コッペパン 	キャロットサラダ(わふうドレッシング) ABCスープ	 牛乳 ベーコン ぶた肉	にんじん きゅうり とうもろこし 玉ねぎ トマト	パン マカロニ じゃがいも	す 塩 こしょう コンソメ	477	19.3	2.7	
19金	わかめごはん 	さわらのゆうあんやき ごもくスープ	 牛乳 さわら ぶた肉 わかめ	しいたけ にんじん 長ねぎ	米 じゃがいも	しょうゆ 塩	563	25.0	2.9	
22月	くろパン 	フレンチサラダ(フレンチドレッシング) はくさいのようふうスープ	 牛乳 ぶた肉	キャベツ きゅうり みかん にんじん 玉ねぎ はくさい	パン 油	す コンソメ うすくちしょうゆ 塩	491	20.6	2.4	
23火		さばのみそに とびうおのつみれじる	 牛乳 さば とびうお	ごぼう だいこん にんじん 長ねぎ ほうれんそう	米 でんぶん	酒 しょうゆ 塩 みそ	560	25.5	2.2	
24水	A  こぎつねずし B  ちゅうかふううまに	いわしのゆずみそに ゆかりあえ	 牛乳 いわし とり肉 ぶた肉 油あげ かまぼこ	キャベツ きゅうり にんじん 玉ねぎ もやし たけのこ しいたけ	米 麦 油 さとう でんぶん ごま油 ごま	塩 ゆかり す しょうゆ みりん 酒 こしょう	659 617	25.2 28.5	2.8 2.5	
25木	ソフトフランスパン 	オレンジ(2こ) とりとやさいのクリームに	 牛乳 とり肉 スキムミルク	にんじん オレンジ とうもろこし なのはな グリーンピース 玉ねぎ	パン バター こむぎ粉 じゃがいも	塩 こしょう コンソメ	522	22.9	1.7	
26金	A  ちゅうかふううまに B  こぎつねずし	とりのさんぞくあげ コーンサラダ(イタリアンドレッシング)	 牛乳 とり肉 ぶた肉 油あげ かまぼこ	とうもろこし きゅうり にんじん キャベツ 玉ねぎ たけのこ もやし しいたけ	米 麦 ごま油 さとう でんぶん 油 ごま	塩 こしょう す みりん 酒 しょうゆ	675 717	28.3 25.0	2.3 2.6	
29月	ナン 	やさしいため じゃがいものトマトに	 牛乳 ぶた肉	にんじん たけのこ もやし しいたけ キャベツ 玉ねぎ しめじ	パン でんぶん じゃがいも 油 さとう ごま油	塩 こしょう コンソメ しょうゆ ワイン ケチャップ	537	23.7	2.4	
30火	ちやめし 	さばのスタミナやき ぐたくさんとりじる	 牛乳 とり肉 なると さば	だいこん にんじん にら	米 でんぶん ごま油	しょうゆ 塩 酒	614	25.0	3.2	
★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。							へいきんえいようか	588	24.0	2.5
★給食センターで調理する混ぜご飯  などは、炊飯能力の都合により、A校とB校で日にちを分けております。										

≪ A校・B校区分 ≫ A校・・・塚越小・南小・北小 B校・・・東小・中央東小・中央小・西小

★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。

