

日	曜日	献立名	主にエネルギーになる食品 (黄)	主に体の組織をつくる食品 (赤)	主に体の調子を整える食品 (緑)	エネルギー	kcal	中止など
						たんぱく質	g	
						脂質	g	
醤油・ケチャップ・調味料・香辛料などは、記載してありません。						塩分	g	
1	水	牛乳 (ホットラーメン) 梅丸ラーメン にらまんじゅう ヨーグルト	ホットラーメン 油	牛乳 豚肉 梅なると にらまんじゅう ヨーグルト	にんにく しょうが にんじん もやし キャベツ 梅干し 葉ねぎ	833		
						38.2		
						19.1		
						3.7		
2	木	牛乳 ごはん あじの南蛮漬け 豚大根	ごはん 片栗粉 油 砂糖	牛乳 あじ 豚肉	にんじん たまねぎ ピーマン しょうが だいこん いんげん	805		
						31.4		
						23.2		
						1.7		
3	金	ジョア(プレーン) (麦入りごはん) 夏野菜カレー ベーコンソテー	ごはん 麦 油 じゃがいも マーガリン 小麦粉	ジョアプレーン 豚肉 ベーコン	にんにく しょうが たまねぎ りんごソース なす かぼちゃ コーン にんじん キャベツ	759		
						22.2		
						19.8		
						2.1		
6	月	牛乳 黒パン 白身魚のフライ 豚肉のトマト煮	黒パン 油 小麦粉 パン粉 じゃがいも 砂糖 マーガリン	牛乳 豚肉	にんにく にんじん たまねぎ トマト グリーンピース	766		
						27.4		
						29.0		
						2.9		
7	火	牛乳 ごはん おほしさまのハンバーグ 筑前煮 ラムネゼリー	ご飯 油 砂糖 ラムネゼリー	牛乳 ハンバーグ 鶏肉 凍り豆腐	にんじん ごぼう たけのこ こんにやく いんげん	786		
						26.8		
						20.7		
						1.9		
8	水	牛乳 (ゆでめん) 肉南蛮うどん コーンしょうまい 小田原市産冷凍みかん	ゆでめん 砂糖	牛乳 豚肉 なると コーン焼売	にんじん たまねぎ 干しいたけ 長ねぎ こまつな 冷凍みかん	832		
						30.9		
						19.4		
						3.0		
9	木	牛乳 ごはん 鶏肉とじゃがいものチリソース もやしナムル	ごはん 油 片栗粉 じゃがいも ごま油 砂糖 ごま	牛乳 鶏肉 ハム わかめ	にんにく しょうが 長ねぎ たまねぎ にんじん もやし	815		
						26.0		
						25.0		
						2.3		

食中毒ってなあに?



「食中毒」というのは、食中毒の原因となるウイルスや細菌、寄生虫などがついた食べ物を食べて腹痛や吐き気、発熱などの症状がおこる病気のことです。特に気温の高い夏場は、細菌による食中毒が多くなります。食中毒を予防するためにも食品の扱い方を知っておきましょう。



- ① 必ず手を洗う

料理をする前や肉・魚・卵を触ったときはせっけんを使い手を洗う。


- ② 温度に気を付ける

すぐに食べない食品は冷蔵庫や冷凍庫に保管する。持ち歩く場合は、保冷剤や保冷バックを利用する。


- ③ 加熱する

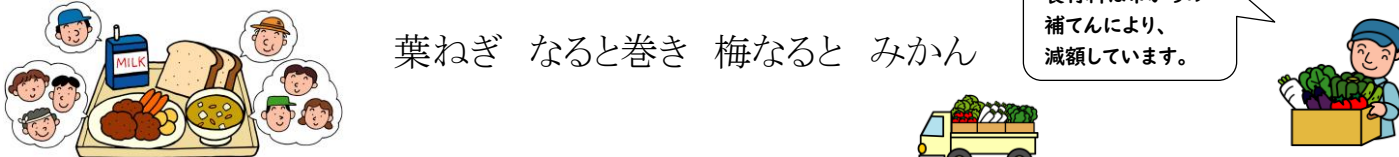
加熱が必要な食品は中までしっかりと火を通す。冷めてしまった料理は、再加熱する。



今月の小田原産

～給食で使用する、地場産物を紹介します～

葉ねぎ なると巻き 梅なると みかん



食材料は市からの補てんにより、減額しています。

小田原市の学校給食では、平成24年度9月から給食で使用する食材の放射性物質検査を実施しています。検査結果については、市のホームページでお知らせしています。

日	曜日	献立名	主にエネルギーに なる食品 (黄)	主に体の組織を つくる食品 (赤)	主に体の調子を 整える食品 (緑)	エネルギー	kcal	中止など
						たんぱく質	g	
						脂質	g	
醤油・ケチャップ・調味料・香辛料などは、記載してありません。						塩分	g	
10	金	牛乳 (ごはん) ブルコギ丼 ワンタンスープ	ごはん ごま油 砂糖 片栗粉 油 ワンタン ごま	牛乳 豚肉 味噌 鶏肉 肉団子	にんにくしょうが たまねぎ にんじん ピーマン 長ねぎ	850		
						33.3		
						25.9		
						2.6		
13	月	牛乳 メンチカツバーガー (コッペパン・メンチカツ・★茹でキャベツ) ポトフ	コッペパン 油 じゃがいも	牛乳 メンチカツ ウインナー	キャベツ にんじん たまねぎ こまつな	778		★三品献立
						29.5		
						38.1		
						2.7		
14	火	牛乳 ごはん 鶏肉のガーリック焼き とろみ汁	ごはん 砂糖 油 片栗粉	牛乳 鶏肉 豚肉 油揚げ	にんにく たまねぎ にんじん ごぼう 干しいたけ こまつ な	768		
						31.4		
						24.7		
						1.4		
15	水	牛乳 (ソフト麺) ツナのトマトソース 温野菜 玉ねぎドレッシング	ソフトめん 油 砂糖 マーガリン 小麦粉 玉ねぎドレッシング	牛乳 豚肉 ツナ	にんにく たまねぎ にんじん トマト キャベツ コーン	811		
						30.5		
						22.4		
						2.2		
16	木	牛乳 (ごはん) マーボー豆腐丼 中華スープ マスカットゼリー	ごはん ごま油 砂糖 片栗粉 油 ごま マスカットゼリー	牛乳 豚肉 大豆ミート 味噌 豆腐 鶏肉 わかめ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん 長ねぎ いら	828		
						30.1		
						22.8		
						2.6		

※給食で使用されている生鮮食品(野菜・肉・魚)の産地を毎日学校へお知らせしています。

※揚げ油は、3回程度使用しています。

※物資の都合により、献立が変更になる場合があります。

※アレルギーのある方は、アレルギー確認献立表の表示を見てください。

★市のホームページに給食の写真を掲載しています。

【URL】

https://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/edu-ch/education/si/menu/school_lunch/menu_tovokawa/



主食について
主食の米飯・パン・麺製品につきましては、同じラインでアレルギーとなるそば・卵・えび等を使用した製品を製造している場合があります。ご不明な点がありましたら 豊川学校給食共同調理場 (36-8451) までご連絡ください。

学校給食の衛生管理



学校給食をつくる時は、食中毒予防のために、衛生管理を徹底して行っています。

清潔な施設、調理器具、服装、手洗い、食品の取り扱いなど、さまざまなことに注意をはらっています。



清潔な服装



調理員は髪の毛などが料理に入らないように清潔なマスク、帽子、調理服を着用しています。



手洗いの徹底



作業前は、個人専用のつめブラシを使って、つめの間も念入りに洗います。作業中もこまめに手洗いをしています。



エプロンなどの使い分け

汚染防止のために、作業内容によってエプロンや手袋、履物などを使い分けています。



適切な温度管理



加熱する際の温度は、90℃90秒を確保するようにしています。
中心 温度の測定は、3か所以上測定しています。



給食は手作りを基本とし、食材は地産地消・安全性を優先して品質の良いものを使用しています。



6月分の納期限は7月31日、7月分の納期限は8月31日です。

口座振替の方は、納期限が振替日となります。残高のご確認をお願いします。