



7月献立予定表(中学校)

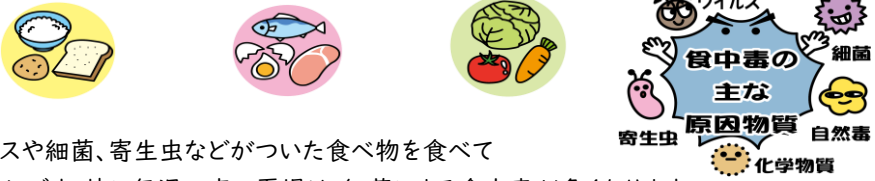


小田原市国府津学校給食共同調理場

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	ホットラーメン 油	牛乳 豚肉 梅なると にらまんじゅう	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	772		
						35.4		
						17.9		
						3.7		
2	木	牛乳 ご飯 鰯の南蛮漬け 豚大根	ご飯 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	789		
						31.2		
						23.2		
						1.8		
3	金	ジョア(プレーン) (麦入りご飯) 夏野菜カレー ベーコンソテー	ご飯 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 なす コーン りんごソース たまねぎ かぼちゃ にんじん キャベツ	770		
						22.4		
						20.1		
						2.1		
6	月	牛乳 黒パン 白身魚のフライ 豚肉のトマト煮 ラムネゼリー	黒パン 小麦粉 パン粉 じゃがいも 油 砂糖 マーガリン ラムネゼリー	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	863		
						39.9		
						30.4		
						3.3		
7	火	牛乳 ご飯 おほしさまのハンバーグ ほしの米粉マカロニスープ ★茹でとうもろこし	ご飯 油 米粉 マカロニ	牛乳 ハンバーグ ベーコン	にんじん たまねぎ キャベツ	774		★ 3品 献立
						25.7		
						19.9		
						1.6		
8	水	牛乳 (ゆでめん) 肉南蛮うどん コーンシュウマイ 冷凍みかん	ゆでめん 砂糖 油	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	837		
						31.1		
						19.9		
						3.1		
9	木	牛乳 ご飯 鶏肉とじゃがいものチリソース もやしナムル	ご飯 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	802		
						25.8		
						25.1		
						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。



食中毒の主な原因物質

ウイルス 細菌 寄生虫 化学物質

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。



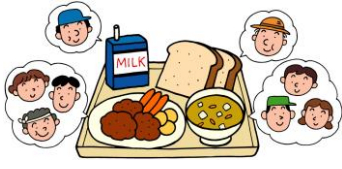
③ 加熱する

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～



梅なると・梅干し・葉ねぎ・なると 冷凍みかん・玉ねぎ



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（ご飯）プルコギ丼 ワンタンスープ	ご飯 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	837			
						33.2			
						26.1			
						2.6			
13	月	牛乳（コッペパン） メンチカツバーガー 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	にんじん たまねぎ こまつな	786			
						29.4			
						39.5			
						2.7			
14	火	牛乳 ご飯 鶏肉のガーリック焼き とろみ汁 マスカットゼリー	ご飯 油 砂糖 片栗粉 マスカットゼリー	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	798			
						31.1			
						24.6			
						1.6			
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	815			
						30.6			
						22.5			
						2.2			
16	木	給食はありません							

※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。

【国府津共同調理場】



【URL】 https://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/edu-ch/education/sl/menu/school_lunch/menu_kozu/

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 国府津共同調理場(48-1862)までご連絡ください。

学校給食の衛生管理



給食ナビ

お子さんが通う学校
給食の献立確認や、簡単なアレルギーチェックができるアプリです。



iPhone用 Android用
<https://9navi.com/login.php>

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。