

7月献立予定表(中学校)

小田原市橘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
			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。			たんぱく質	g	
						脂質	g	
						塩分	g	
1	水	牛乳 ご飯 鰯の南蛮漬け 豚大根	ご飯 片栗粉 油 砂糖	牛乳 鰯 豚肉	にんじん 玉ねぎ ピーマン しょうが 大根 いんげん	775		
						31.0		
						23.2		
						1.8		
2	木	牛乳 (ホットラーメン) タンタンメン にらまんじゅう	ホットラーメン 油 ごま油	牛乳 豚肉 大豆ミート みそ にらまんじゅう	にんにく しょうが にんじん 玉ねぎ チンゲンサイ 長ねぎ もやし	847		
						39.2		
						23.4		
						4.1		
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 マーガリン じゃがいも 小麦粉	ジョア(プレーン) 豚肉 ベーコン	にんにく しょうが 玉ねぎ かぼちゃ コーン りんごソース なす にんじん キャベツ	770		
						22.4		
						20.1		
						2.1		
6	月	牛乳 ご飯 いわしフライ 筑前煮	ご飯 油 砂糖	牛乳 いわしフライ 鶏肉 高野豆腐	にんじん ごぼう たけのこ こんにゃく いんげん	752		
						27.1		
						24.2		
						1.7		
7	火	牛乳 黒パン お星様のハンバーグ ミネストローネ ラムネゼリー	黒パン 油 マカロニ じゃがいも ラムネゼリー	牛乳 ハンバーグ ベーコン	にんにく 玉ねぎ にんじん パセリ	772		
						28.6		
						23.8		
						3.1		
8	水	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 じゃがいも 片栗粉 砂糖 ごま油 ごま	牛乳 鶏肉 ハム わかめ	にんにく しょうが 長ねぎ 玉ねぎ にんじん もやし	788		
						25.6		
						25.1		
						2.3		
9	木	牛乳 (ゆでめん) 肉南蛮うどん シュウマイ 冷凍みかん	ゆでめん 砂糖	牛乳 豚肉 なると シュウマイ	にんじん 玉ねぎ 干しいたけ 長ねぎ 小松菜 冷凍みかん たけのこ	848		
						34.6		
						19.6		
						3.0		

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～



なると・冷凍みかん



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
			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。			たんぱく質	g	
						脂質	g	
						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 油 砂糖 片栗粉 ワンタン ごま	牛乳 豚肉 みそ 鶏肉 肉だんご	にんにく しょうが 玉ねぎ にんじん ピーマン 長ねぎ	823		
						33.0		
						26.1		
						2.6		
13	月	牛乳 ご飯 鶏肉のガーリック焼き とろみ汁	ご飯 油 砂糖 片栗粉	牛乳 鶏肉 豚肉 油揚げ	にんにく 玉ねぎ にんじん ごぼう 干しいたけ 小松菜	737		
						30.9		
						24.6		
						1.5		
14	火	牛乳 メンチカツバーガー  3品献立  (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 玉ねぎ 小松菜	780		
						29.6		
						38.2		
						2.7		
15	水	牛乳 (ご飯) マーボー豆腐丼 中華スープ マスカットゼリー	ご飯 ごま油 砂糖 片栗粉 油 ごま マスカットゼリー	牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐 わかめ 大豆ミート みそ	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん 長ねぎ にら	798		
						29.9		
						22.8		
						2.6		
16	木	牛乳 (ソフトめん) 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 玉ねぎ にんじん トマト キャベツ コーン	815		
						30.6		
						22.5		
						2.2		

※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/sl/menu/school_lunch/menu_tachibana/



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 橋共同調理場(43-0112)までご連絡ください。

※給食ナビは、給食中止日でも献立が掲載されますので、ご承知おきください。

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。