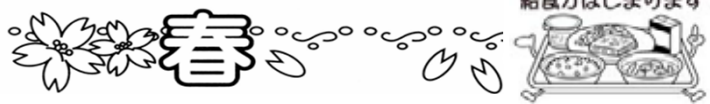


4月(前半) 学校給食献立予定表A_{コース}

(東小・仁手小・旭小
南小・中小・北小学校)

日	曜日	献立名			食品の働き			摂取量	
					血や肉、骨などをつくるもの (あか)	エネルギーになるもの (きいろ)	体の調子をととのえるもの (みどり)	エネルギー kcal	たんぱく質 g
11	水	ごはん	牛乳	すまし汁 さばのみそ焼き 筑前煮	牛乳 糸かまぼこ わかめ さば みそ 鶏肉	ごはん 砂糖 油 さといも 砂糖	にんじん 糸みつば しょうが ごぼう こんにゃく たけのこ 干しいたけ いんげん	667	30.0
12	木	ごはん	牛乳	ハヤシライス ほうれん草オムレツ 清見オレンジ1/4	牛乳 豚肉 ほうれん草オムレツ	ごはん 油 じゃがいも 砂糖	玉ねぎ にんじん グリーンピース 清見オレンジ	712	24.4
13	金	パインパン	牛乳	オニオンスープ インディアンロール ツナサラダ	牛乳 ベーコン インディアンロール ツナ	パインパン 油 和風ドレッシング	玉ねぎ にんじん ソニオン コーン ほうれん草 パセリ キャベツ	670	21.8
16	月	わかめごはん	牛乳	野菜碗 鶏肉の唐揚げ ミニトマト② お祝いデザート	牛乳 油揚げ みそ 鶏肉	わかめごはん 片栗粉 油 お祝いデザート	にんじん 大根 ごぼう ねぎ こんにゃく しょうが ミニトマト	780	27.9
17	火	豆乳 セサミパンズ	牛乳	クラムチャウダー ハンバーグデミソース 三色ソテー	牛乳 ほたて あさり スキムミルク 生クリーム ハンバーグ	豆乳セサミパンズ 油 オリーブ油 砂糖	玉ねぎ にんじん パセリ セロリー コーン ほうれん草 えのきだけ	655	30.2
18	水	ごはん	牛乳	若竹汁 あじのゆうあん焼き 上州きんぴら	牛乳 糸かまぼこ わかめ あじのゆうあん漬け	ごはん 油 砂糖 ごま ごま油	にんじん たけのこ ごぼう こんにゃく いんげん	563	24.6
19	木	麦ごはん	牛乳	チキンカレー わかめとコーンのサラダ 福神漬け ヨーグルト	牛乳 鶏肉 わかめ ヨーグルト	麦ごはん 油 じゃがいも 野菜いっぱいドレッシング	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん ソニオン コーン チャツネ アップルソース キャベツ 福神漬け	789	25.2

4月給食だより



ご家庭の皆さまへ

本庄上里学校給食センターでは平成24年度の学校給食実施計画を下記のように決定しましたのでお知らせします。

◎ 給食費について

平成24年度の給食費は昨年度と同じ金額です。

小学校 月額:3,800円

中学校 月額:4,700円

※ 給食費は、年間給食実施回数、小・中学校188回を基本とした、年間の食材費をもとに、月額で徴収させていただきます。(8月を除く11ヶ月となります。)

※ 給食費は、すべて食材の購入費に充てられます。なお、給食費の未納は、不公平が生じますとともに、学校給食の円滑な運営に支障をきたします。銀行口座の残高を確認し、期限内のお支払いをお願いいたします。

◎ 平成24年度の重点施策

特に平成24年度は以下の施策に重点をおきます。

- (1) 衛生管理マニュアルに基づく衛生管理の徹底
- (2) 給食食材の安全の確保と検証
- (3) 災害時応援協定に伴う訓練の実施
- (4) 情報発信の充実
- (5) 給食試食会や施設見学会の奨励



ご入学、ご進級おめでとうございます。

新学期をむかえ、子ども達は期待とやる気に満ちていることでしょう。4月の給食は11日から、小学校1年生は16日から始まります。

給食センターではおいしくて安全な給食をとおして、子どもたちの健康と笑顔のお手伝いをしたいと思えます。よろしくお願いします。

放射性物質の検査結果について

測定結果はいずれも「不検出」でした。

給食センターでは、安全な給食を提供するため放射性物質の情報を収集し、安全性を検証するため今年の1月16日(月)の給食から放射性物質の検査をしています。

3月の給食だよりでお知らせした以降の放射性物質の測定結果ですが、3月23日までの検査結果は、いずれも不検出でした。(詳しくはホームページで公表しています。)



➡4月(後半)献立は裏面へ

4月(後半) 学校給食献立予定表 A コース (東小・仁手小・旭小 南小・中小・北小学校)

日	曜日	献立名			食 品 の 働 き			摂 取 量	
					血や肉、骨などをつくるもの (あか)	エネルギーになるもの (きいろ)	体の調子をととのえるもの (みどり)	エネルギー kcal	たんぱく質 g
20	金	ホット中華麺	牛乳	しょうゆラーメン かにシューマイ② ゆでブロッコリー (ソイグ マネーズ)	牛乳 豚肉 わかめ かにシューマイ	ホット中華麺 油 ノンエッグマヨネーズ	しょうが にんにく にんじん もやし ねぎ メンマ にら ブロッコリー	603	24.2
23	月	ごはん	牛乳	ほうれん草のみそ汁 白身魚のさっぱりソース 生揚げの五目煮	牛乳 みそ ホキ 豚肉 生揚げ	ごはん 油 砂糖 片栗粉	にんじん えのきたけ ほうれん草 ソニオン しょうが たけのこ ねぎ 玉ねぎ 大根 干しいただけ キャベツ	672	28.8
24	火	ツイストパン	牛乳	春キャベツスープ 野菜コロッケ(ソース) 大豆とウインナーの トマト煮	牛乳 ベーコン 豚肉 ウインナー 大豆	ツイストパン 野菜コロッケ 油 薄力粉	にんじん キャベツ コーン ほうれん草 しょうが にんにく トマト パセリ 玉ねぎ	656	22.6
25	水	ごはん	牛乳	とんとろりんスープ 鮭のレモン風味焼き きゅうり漬け オレンジゼリー	牛乳 豚肉 卵 鮭	ごはん 片栗粉 ごま オレンジゼリー	しょうが にんじん ねぎ コーン 干しいただけ レモン ほうれん草 きゅうり漬	637	28.8
26	木	ごはん	牛乳	玉ねぎのみそ汁 ゼリーフライ たけのこごはんの具	牛乳 生揚げ みそ 鶏肉 ゼリーフライ 油揚げ	ごはん 油 砂糖	玉ねぎ えのきたけ こまつな にんじん 干しいただけ たけのこ グリーンピース	667	22.0
27	金	コッペサンド バタークリーム	牛乳	イタリアンスープ 鶏肉のマスタード焼き ごぼうサラダ	牛乳 ベーコン 鶏肉	コッペサンドバタークリーム 砂糖 ごま油 ごまドレッシング	玉ねぎ にんじん キャベツ コーン トマト パセリ ごぼう きゅうり	691	28.9
材料入荷による多少の変更はご了承ください 給食回数 13 回							平均摂取量	674	26.1
							摂取基準値	660	20.0

給食センターって どんなところ??

本庄上里学校給食センターは、旧本庄市と上里町の小中学校、合わせて18校に給食を提供している大規模センターです。1日に作る量は8200食!大量の食材が届き、調理をします。

給食センターは肉や魚を焼いたり蒸したりできるスチームコンベクションオーブンや、茹でた野菜を短時間で冷やす真空冷却機、アレルギー専用調理室等を完備した施設です。施設の見学や試食も受け付けていますので、PTA活動等でご利用ください。なお、ご利用は団体が原則となります。



給食センターの スタッフ紹介

所長をはじめ、事務職員、栄養士、調理員等、約50名のスタッフで給食を作っています。今年度も、児童生徒のみなさんの健やかな成長を願い、喜ばれる給食目指してがんばります!



☆給食写真が見られます☆

給食センターのホームページでは、給食写真を毎日更新しています。(写真はその日の中学生のコースです。)また、給食を作っている様子や明細献立、人気メニューのレシピ、食材の産地等の情報提供もしております。ツイッターでも給食に関するいろいろな情報を発信しています。ぜひご覧になってみてください。



栄養相談日

- 日時 4月 24日(火)
午後1:30~4:00まで
- 場所 本庄上里学校給食センター
TEL 0495(24)2621
食物アレルギー等でご相談のある方はお気軽にお越し下さい