

10月(前半) 学校給食献立予定表

A (東小・仁手小・旭小
コース 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
1	月	中華麺 牛乳 塩ラーメン 鶏肉とカシューナッツ炒め りんご1/8 New	牛乳 豚肉 鶏肉	中華麺 油 ごま 片栗粉 三温糖 カシューナッツ	しょうが にんにく 人参 ねぎ もやし メンマ コーン たら ピーマン りんご	721	26.0
2	火	ソフトパン 牛乳 リトフラス パン チルドチョコ	牛乳 彩り団子 かぼちゃ挽肉フライ	ソフトフランスパン 野菜いっぱいドレッシング チルドチョコ 油	人参 玉ねぎ キャベツ 小松菜(上皇) ブロッコリー カリフラワー	631	19.6
3	水	わかめ 牛乳 ごはん	牛乳 ベーコン 鱈の照り焼き 生揚げ さつま揚げ	わかめごはん 三温糖	人参 コーン ねぎ ほうれん草 えのきたけ	657	29.9
4	木	ごはん 牛乳 お芋のごまみそ汁 豚肉のマスタード焼き コーンサラダ	牛乳 油揚げ みそ 豚肉	ごはん 里芋 ごま さつまいも ごま油 シーザードレッシング	人参 ほうれん草 キャベツ コーン	698	29.1
5	金	子ども 牛乳 パン	牛乳 豚肉 なた と エビカツ	子どもパン 油 ワンタンの皮 ブルーベリーゼリー	人参 もやし たら 小松菜(上皇) キャベツ	632	23.6
9	火	豆乳 牛乳 セサミ パンズ	給食新メニュー採用作品 牛乳 鶏肉 ハンバー とろけるチーズ	豆乳セサミパンズ 油 じゃがいも オリーブ油 三温糖	玉ねぎ 人参 トマト セロリー みかん	650	26.7
10	水	ごはん 牛乳 貝だくさん野菜スープ いかフリッター② ソイ丼	牛乳 なた 豚肉 ベーコン 大豆 いかフリッター	ごはん 油 三温糖	人参 もやし ねぎ えのきたけ キャベツ チンゲンサイ	695	27.5
11	木	発芽玄米 牛乳 入り ごはん	牛乳 油揚げ みそ 鮭	発芽玄米入りごはん ごまドレッシング	人参 大根 ごぼう ねぎ こんにゃく 昆布 切干大根 ひじき 木耳 キャベツ もやし	611	25.1
12	金	ソフト 牛乳 スパゲティ 麺	牛乳 ベーコン えび いか あさり ほたて 星形フレンオムレツ あおのり	ソフトスパゲティ麺 オリーブ油 三温糖 じゃがいも	にんにく 玉ねぎ 人参 トマト	660	29.7
15	月	ごはん 牛乳 中華スープ 白身魚のチリソース きゅうりサラダ	牛乳 ベーコン 豆腐 たら	ごはん 片栗粉 三温糖 油 貝だくさん玉ねぎ ドレッシング	人参 ねぎ 干しいたけ ただのこ かつお 生姜 にんにく ブロッコリー こんにゃく きゅうり	604	23.1
16	火	ツイスト 牛乳 パン	牛乳 あさり 生クリーム 鶏肉 ベーコン	ツイストパン 油 ノエッグ マネー パン粉 コーンフレーク	玉ねぎ 人参 キャベツ エリンギ ほうれん草 コーン	595	28.8

10月給食だより

給食新メニュー採用作品第2弾!

10月は3品の採用作品が登場します

① 上里中学校
「トマトのクリームシ
チュー」

トマトが苦手な人にも
おすすめ。クリームシチュー
にトマトがよくあいます!



③ 仁手小学校
「きゅうり昆布」
本庄きゅうりとミネラル
豊富な昆布でヘルシーな
一品です。



② 神保原小学校
本庄南中学校
「なすのみそ炒め」

ごはんがすすむ家庭料理の
定番です。
地場産の本庄なすで作ります。



採用作品のレシピ等は、順次ホームページで
公開していきます。お楽しみに。
ホームページには、献立予定表や給食写真、
ツイッターなど給食に関する情報が満載です。
ぜひご覧ください。

<http://www.kyuushoku.jp>

※太字は地場産野菜

10月の新メニューより

- ★鶏肉とカシューナッツ炒め
鶏肉と栄養豊富なカシューナッツの組み
合わせ。じゃがいもがはいってボリューム満点です。
- ★チキンフレーク焼き
鶏むね肉に、ノエッグ マネー で味をつけ、
コーンフレークの衣をつけて焼きました。
油で揚げていないのでカロリーひかえめ。
- ★カレー風味かつ
給食センターで、ひとつひとつ衣をつけました。
サクサクの衣とカレー風味の甘辛だれが
おいしさを引き立てます!



New マーク：新メニュー

栄養相談日

- 日時 10月29日(月)
午後1:30~4:00まで
- 場所 本庄上里学校給食センター
食物アレルギー等でご相談の
ある方は、お気軽にお越しください

➡ 10月(後半)献立は裏面へ

10月(後半) 学校給食献立予定表

A (東小・仁手小・旭小
南小・中小・北小学校)
コース

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	
17	水	麦ごはん	牛乳	森のきのこカレー 福神漬 ブロッコリーサラダ ヨーグルト 	牛乳 豚肉 ヨーグルト	麦ごはん 油 じゃがいも 野菜いっぱい'レツツク'	しょうが にんにく 玉ねぎ 人参 しめじ まいたけ エリンギ ソニオン マッシュルーム コーン チャツネ ブロッコリー 福神漬	747	24.2
18	木	ごはん	牛乳	わかめスープ カニシューマイ② ピビンバご飯の具	牛乳 わかめ カニシューマイ 豚肉	ごはん ごま油 三温糖 ごま	人参 玉ねぎ ねぎ もやし 小松菜(上里) しょうが にんにく ぜんまい はくさい キムチ ほうれん草	605	22.0
19	金	中華麺	ショアストロベリー	しょうゆラーメン 鶏肉の唐揚げ ごぼうサラダ 	ショアストロベリー 豚肉 なた 鶏肉	中華麺 油 片栗粉 ごまドレッシング	しょうが にんにく 人参 もやし ねぎ メンマ にら ごぼう きゅうり(本庄)	651	26.5
上里中★希望献立									
22	月	ごはん	牛乳	かきたま汁 秋鮭の塩麹焼き なすのみぞ炒め 	牛乳 卵 みそ さば塩麹漬け 豚肉	ごはん 片栗粉 油 三温糖	人参 玉ねぎ 系みつば えのきたけ 寒天 なす(本庄) しょうが ピーマン	692	28.2
					給食新メニュー採用作品				
23	火	黒パン	牛乳	メキシカンシチュー 野菜クロック(ソース) フルーツカクテル	牛乳 鶏肉 大豆 とろけるチーズ	黒パン 油 じゃがいも 野菜クロック カクテルゼリー	人参 玉ねぎ コーン もも パイン みかん キウイフルーツ	683	20.9
24	水	発芽玄米入りごはん	牛乳	けんちん汁 いかの香味焼き ひじきの炒め煮	牛乳 生揚げ いか みそ ベーコン ひじき あさり さつま揚げ	発芽玄米入りごはん 油 さといも 三温糖	人参 ごぼう 大根 干しいたけ ねぎ こんにやくしょうが にんにく しらたき	627	28.3
25	木	ごはん	牛乳	わかめのみそ汁 厚焼き玉子 スタミナ焼肉 	牛乳 油揚げ わかめ みそ 厚焼き玉子 豚肉	ごはん 油 三温糖	えのきたけ ねぎ 人参 寒天 しょうが にんにく 玉ねぎ ピーマン	652	28.8
26	金	地粉うどん	牛乳	なめこおろしうどん ちくわの磯辺揚げ きゅうり昆布 りんごゼリー 	牛乳 鶏肉 ちくわ あおのり ひじき 塩昆布	地粉うどん 薄力粉 片栗粉 油 りんごゼリー	人参 なめこ 大根 ねぎ 小松菜(上里) キャベツ きゅうり(本庄)	631	24.4
					給食新メニュー採用作品				
29	月	ごはん	牛乳	こまつなのみそ汁 カレー風味かつ ゆでブロッコリー (ノイック マヨネーズ) New	牛乳 みそ 鶏肉	ごはん さといも 薄力粉 パン粉 油 三温糖 ノイック マヨネーズ	人参 えのきたけ 小松菜(上里) ブロッコリー	692	28.5
30	火	バターロール	牛乳	野菜コンソメスープ 焼きウインナー② スラッピージョー	牛乳 ベーコン ウインナー 豚肉	バターロール じゃがいも 油 三温糖	玉ねぎ 人参 キャベツ ほうれん草	649	26.8
31	水	ごはん	牛乳	すましじる 鮭の紅葉焼き 水菜のサラダ 	牛乳 糸かまぼこ 豆腐 鮭の紅葉漬け	ごはん 貝だくさん 玉ねぎドレッシング	人参 ほうれん草 水菜(上里) キャベツ 大根	556	25.4
材料入荷による多少の変更はご了承ください 給食回数 22回							平均摂取量	648	26.1
							摂取基準値	660	20.0

平成23年度 給食センター決算状況等について

平成23年度の本庄上里学校給食組合の決算状況は、

歳入合計	852,934,327円
歳出合計	825,731,509円

となり、差額27,202,818円は24年度に繰越しになります。



下の表は、各支出総額を1年間の延べ給食提供食数で除して、1食当りの経費を算出したものです。
なお、給食費はその全額を食材料費に充てております。

区分	運営費	食材料費	合計
支出総額	449,964,294円	375,767,215円	825,731,509円
1食当り経費	298円	249円	547円

食材料費の内訳は次のとおりです。

区分	金額	割合
主食(ご飯・パン等)	85,905,528円	25.5%
牛乳	73,913,742円	19.7%
副食(おかず)	215,947,945円	54.8%
合計	375,767,215円	100.0%

給食の対象となっている人員は次のとおりです。

区分	学校数	児童生徒数	教職員数	合計
小学校	13	5,181人	332人	5,513人
中学校	5	2,605人	173人	2,778人
合計	18	7,786人	505人	8,291人

(平成23年5月1日現在)

1年間で延べ1,508,818食の給食を提供しました。