

# 10月(前半) 学校給食献立予定表<sup>A</sup><sub>コース</sub> (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	
1	火	ナン	牛乳	たまごスープ キーマカレー 海藻サラダ ヨーグルト	牛乳 卵 豚肉 レバーそぼろ わかめ 海藻ミックス ヨーグルト	ナン 油 片栗粉 棒棒鶏ドレッシング	人参 玉ねぎ(本庄) ほうれん草 マンナマン しょうが にんにく サラダこんにやく コーン キャベツ	600	29.2
		★七本木小★希望献立							
2	水	ごはん	牛乳	本庄なすのみそ汁 いかの香味焼き 切干大根の炒め煮	牛乳 みそ いか あさり 油揚げ	ごはん 油 三温糖	人参 なす(本庄) えのき 小松菜(上里) しょうが にんにく ねぎ 切干大根	579	27.5
3	木	ごはん	牛乳	のっぺい汁 鯖の塩麹焼き 上里水菜のお浸し	牛乳 鶏肉 油揚げ 鯖塩麹漬	ごはん さといも 片栗粉	人参 ごぼう こんにやく 大根 ねぎ 小松菜(上里) もやし	660	26.2
4	金	ソフト スパゲティ麺	牛乳	ペスカトーレ ポテトフライ② 本庄きゅうりサラダ	牛乳 ベーコン えび いか あさり ほたて	ソフトスパゲティ麺 オリーブ油 三温糖 ポテトフライ 油 野菜いっぱいドレッシング	にんにく 玉ねぎ 人参 トマト ブロッコリー パセリ サラダこんにやく きゅうり(本庄)	684	28.6
7	月	ごはん	牛乳	生揚げのみそ汁 ハンバーグ和風さっぱりソース エリンギとほうれん草のソテー	牛乳 生揚げ みそ ハンバーグ ベーコン	ごはん 三温糖 油	人参 えのき ねぎ ソニオン 大根 しょうが エリンギ ほうれん草 コーン	678	27.3
8	火	パン	牛乳	ABCスープ 鮭のマヨチーズ焼き ビーンズサラダ	牛乳 ベーコン 鮭 たらけるチーズ 大豆	パン じゃがいも マカロニ マヨネーズ 玉ねぎドレッシング	玉ねぎ 人参 パセリ キャベツ サラダこんにやく	652	26.4
9	水	ごはん	牛乳	わかめスープ 揚げかにシューマイ② ピビンバごはんの具	牛乳 わかめ かにシューマイ 豚ひき肉	ごはん 油 ごま油 三温糖 ごま	人参 ねぎ えのき コーン しょうが にんにく ぜんまい 白菜キムチ もやし ほうれん草	619	20.8
10	木	ごはん	牛乳	いなか汁 ほっけの塩焼き ひじきの炒め煮	牛乳 豚肉 豆腐 みそ 塩ほっけ ひじき さつま揚げ	ごはん さといも 油 三温糖	人参 ごぼう 大根 こんにやく ねぎ しらたき	583	26.1
11	金	子どもパン	牛乳	ラビオリスープ 野菜コロッケ(ソース) ごぼうサラダ	牛乳 豚肉	子どもパン 小麦粉 野菜コロッケ 油 ごまドレッシング	人参 キャベツ 玉ねぎ コーン ほうれん草 ごぼう きゅうり(本庄)	614	19.4
15	火	バターロール	牛乳	キャベツのクリームスープ ウインナーのイタリアンソース② ゆでブロッコリー (ノンエッグマヨネーズ)	牛乳 あさり 生クリーム ウインナー	バターロール 油 オリーブ油 三温糖 ノンエッグマヨネーズ	玉ねぎ 人参 キャベツ にんにく トマト パセリ ブロッコリー	671	25.9
16	水	ごはん	牛乳	中華スープ 五目パオズ② 麻婆生揚げ	牛乳 ベーコン 五目パオズ 豚肉 みそ 生揚げ	ごはん 油 三温糖 片栗粉 ごま油	人参 コーン ねぎ チンゲンサイ しょうが にんにく 玉ねぎ	634	23.0

## 10月給食だより

給食新メニュー  
採用作品が登場します!

**第1弾は...**  
旭小学校より応募いただきました  
「**鮭のペロリ焼き**」です!

秋が旬の鮭を使った、  
ちょっと甘めのみそ味  
が特徴です。  
みそや酒、砂糖で下味  
をつけて焼いています。



今年度の新メニュー採用  
作品は全部で13品!  
採用作品はホームページ  
で順次紹介していく予定  
です。



本庄上里学校給食センターの  
ホームページをご存知ですか?  
HPには予定献立表や給食写  
真、おすすめレシピ、食材情報、  
ツイッターなど、給食に関する  
情報が満載です。ぜひ給食セン  
ターのHPをご覧ください。

<http://www.kyuushoku.jp>



### 10月の献立紹介

- 希望献立**  
○七本木小学校  
(アンケートでも人気の高かったナンとキーマカレーの組み合わせです。)
- 新メニュー**  
○鶏肉の塩唐揚げ  
(人気のある唐揚げを、塩味にしました。塩麹で味をつけています。)  
○小江戸カレー  
(「小江戸」とよばれる川越市の特産物であるさつまいも、ほうれん草を  
使ったカレーです。)  
○豚肉のごまだれ  
(衣をつけて揚げた豚肉と素揚げしたじゃがいもに、甘いごまだれを  
からめます。)



### 栄養相談日

- 日時 10月28日(月)  
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  
方はお気軽に越して下さい

### 給食費の納入は済んでいますか?

保護者の皆様に納入いただいている給  
食費は、その全額を食材の購入費用に充  
てております。  
給食費の未納は、納入していただいで  
いる方との公平性が保たれないうえ、食材の  
購入に影響を及ぼすこともありますので、  
確実な給食費の納入をお願いします。

⇒ 10月(後半)献立は裏面へ

# 10月(後半) 学校給食献立予定表 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	
17	木	ごはん	牛乳 けんちん汁 鶏肉の塩唐揚げ <b>New</b> 小松菜のお浸し	牛乳 豆腐 油揚げ 鶏肉	ごはん 油 さといも 片栗粉	人参 ごぼう 大根 干しいたけ こんにゃく ねぎ にんにく しょうが <b>小松菜(上里)</b> もやし	691	24.6	
18	金	中華麺	牛乳 キムチ入り坦々麺 春巻き フルーツカクテル	牛乳 豚肉 みそ 春巻き	中華麺 ごま油 ごま 油 カクテルゼリー みかんゼリー	しょうが にんにく 人参 もやし 白菜キムチ ねぎ にら みかん もも パイン キウイフルーツ	733	24.8	
21	月	ごはん	牛乳 すまし汁 鮭のペロリ焼き 肉じゃが <b>給食新メニュー採用作品</b>	牛乳 鮭 みそ 豚肉	ごはん 三温糖 油 じゃがいも	人参 えのき <b>小松菜(上里)</b> 玉ねぎ こんにゃく いんげん	637	29.8	
22	火	豆乳セサミ パンズ	牛乳 野菜コンソメスープ ハムカツ(ソース) きのこの和風スパゲティ	牛乳 ハム ベーコン	豆乳セサミパンズ 油 薄力粉 パン粉 オリーブ油 スパゲティ	玉ねぎ 人参 キャベツ ほうれん草 にんにく えのき エリンギ	656	25.0	
23	水	麦ごはん	牛乳 小江戸カレー <b>New</b> ブロッコリーサラダ 福神漬 カットパイン	牛乳 豚肉	麦ごはん 油 さつまいも 玉ねぎドレッシング	しょうが にんにく 玉ねぎ 人参 ソニオン チャツネ アップルソース ほうれん草 ブロッコリー 福神漬 カットパイン	718	22.1	
24	木	ごはん	牛乳 小松菜のみそ汁 鯖の一夜干し 上州きんぴら	牛乳 油揚げ みそ 鯖の一夜干し	ごはん 油 三温糖 ごま ごま油	人参 大根 <b>小松菜(上里)</b> ごぼう こんにゃく いんげん	663	24.4	
25	金	地粉うどん	牛乳 五目うどん <b>New</b> ワインナードッグ こんにゃくサラダ	牛乳 豚肉 なると 油揚げ ワインナー	地粉うどん 油 ホットケーキミックス 野菜いっぱいドレッシング	人参 干しいたけ ねぎ ほうれん草 キャベツ ほうれん草入りこんにゃく 人参入りこんにゃく	676	27.0	
28	月	わかめごはん	牛乳 野菜椀 豚肉のごまだれ <b>New</b> 上里水菜のサラダ	牛乳 油揚げ みそ 豚肉	わかめごはん 片栗粉 じゃがいも 油 三温糖 ごま 玉ねぎドレッシング	人参 大根 ごぼう ねぎ こんにゃく しょうが <b>水菜(上里)</b> キャベツ	735	29.0	
29	火	ソフトフランスパン チルドチョコ	牛乳 パンプキンシチュー 鶏肉のマスタード焼き 花野菜サラダ	牛乳 鶏肉	ソフトフランスパン バター ごま油 チルドチョコ 野菜いっぱいドレッシング	玉ねぎ 人参 かぼちゃ ブロッコリー カリフラワー	691	27.7	
30	水	ごはん	牛乳 チンゲン菜と豆腐のスープ 白身魚のバーベキューソース 粉ふきいも	牛乳 糸かまぼこ 豆腐 タラ 青のり	ごはん 油 三温糖 片栗粉 じゃがいも	人参 玉ねぎ コーン チンゲンサイ にんにく アップルソース	617	22.9	
31	木	うす味茶飯	牛乳 お芋のごまみそ汁 厚焼き玉子 鶏ごぼうごはんの具	牛乳 みそ 厚焼き玉子 鶏肉 油揚げ	うす味茶飯 さといも さつまいも ごま 油 三温糖	人参 ほうれん草 干しいたけ ごぼう	695	26.4	
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	658	25.6
							摂取基準値	640	24.0

## 平成24年度 給食センター決算状況等について

平成24年度の本庄上里学校給食組合の決算状況は、

歳入合計	839,625,034 円
歳出合計	821,953,322 円

となり、差額17,671,712円は25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	451,513,221 円	370,440,101 円	821,953,322 円
1食当り経費	297 円	244 円	541 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)	90,621,893 円	24.4%
牛乳	75,096,866 円	20.3%
副食(おかず)	204,721,342 円	55.3%
合計	370,440,101 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	5,058 人	331 人	5,389 人
中学校	5	2,569 人	172 人	2,741 人
合計	18	7,627 人	503 人	8,130 人

(平成24年5月1日現在)

1年間で延べ1,518,408食の給食を提供しました。