

10月(前半) 学校給食献立予定表

上北中・東中・南中
上中・西中学校

日曜日	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	地粉うどん	牛乳 きつねうどん キャラメルポテト③ 上州きんぴら	牛乳 豚肉 油揚げ	地粉うどん さつまいも 油 三温糖 バター アーモンド ごま ごま油	にんじん まいたけ ねぎ ほうれん草 ごぼう こんにゃく いんげん	882	28.7
2	水	ごはん	牛乳 沢煮椀 さわらの西京焼き 菜五味サラダ	牛乳 豚肉 糸かまぼこ さわらの西京焼き	ごはん 玉ねぎドレッシング	人参 ごぼう 大根 干しいたけ 糸みつば 切干大根 キャベツ もやし	762	35.0
3	木	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 ★七本木★希望献立	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 マンナマンナ しょうが にんにく サラダこんにゃく コーン キャベツ	777	37.7
4	金	新人戦のため 給食はありません						
7	月	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 こんにゃく 大根 ねぎ 小松菜(上里) もやし	829	33.3
8	火	ソフト スパゲティ麺	牛乳 ペスカトーレ ポテトフライ③ 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 フロccoli パセリ サラダこんにゃく きゅうり(本庄)	864	36.3
9	水	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	861	35.4
10	木	パインパン	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 ところけるチーズ 大豆	パインパン 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 サラダこんにゃく	870	34.6
11	金	ごはん	牛乳 わかめスープ 揚げかにシューマイ③ ビビンバご飯の具	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	799	27.2
15	火	子どもパン	牛乳 ラビオリスープ 野菜コロケ(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)	828	25.6
16	水	ごはん	牛乳 大根のみそ汁 あじの塩竜田揚げ 五目煮豆	牛乳 油揚げ みそ あじの塩竜田揚げ 鶏肉 大豆	ごはん 油 三温糖	人参 大根 ねぎ ごぼう こんにゃく	811	35.0

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

- 鶏肉の塩揚げ
(人気のある唐揚げを、塩味にしました。塩麴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
方はお気軽にお越し下さい

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
ての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

中コース

上北中・東中・南中
上中・西中学校

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	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	905 35.2
18	金	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	779 28.0
21	月	ごはん	牛乳	けんちん汁 鶏肉の塩唐揚げ 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 小松菜(上里) もやし	866 30.7
22	火	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	925 31.7
23	水	ごはん	牛乳	すまし汁 鮭のペロリ焼き 肉じゃが	牛乳 鮭 みそ 豚肉	ごはん 三温糖 油 じゃがいも	人参 えのき 小松菜(上里) 玉ねぎ こんにゃく いんげん	805 38.2
24	木	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 スパゲッティ	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	810 31.1
25	金	麦ごはん	牛乳	小江戸カレー ブロッコリーサラダ 福神漬 カットパイ	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 アプルソース ほうれん草 ブロッコリー 福神漬 カットパイ	896 28.0
28	月	わかめごはん	牛乳	野菜味噌 豚肉のごまだれ 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 水菜(上里) キャベツ	934 37.1
29	火	地粉うどん	牛乳	五目うどん ウインナードッグ② こんにゃくサラダ	牛乳 豚肉 なると 油揚げ ウインナー	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	858 34.3
30	水	ごはん	牛乳	もずくスープ 揚げギョーザ③ 豚キムチ	牛乳 ギョーザ 豚肉	ごはん 油 ごま油 三温糖 ごま	にんじん たけのこ コーン 干しいたけ もずく ねぎ にら 小松菜(上里) しょうが にんにく 玉ねぎ キャベツ 白菜キムチ	820 28.4
31	木	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	897 34.7
材料入荷による多少の変更はご了承ください						給食回数 21回	平均摂取量	847 32.7
							摂取基準値	820 30.0

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。