


平成28年度  3月分学校給食予定献立表 毛呂山町学校給食センター

日	曜日	献立名		食材料(太字は毛呂山町産の予定)			栄養価			
		主食・のみもの つけるもの・かけるもの	おかず デザートなど	主に血や肉を作る食品 (赤色の食品)	主に体の調子を整える食品 (緑色の食品)	主に熱や働く力になる食品 (黄色の食品)	エネルギー kcal	たんぱく質 g		
1	水	♥わかめごはん 牛乳	肉じゃが チキンナゲット(小中2バ) もやしのごま和え(角)	牛乳、豚肉、煮干し、削り節、凍り豆腐 チキンナゲット	もやし、きゅうり、にんじん、しらたき、たまねぎ	わかめごはん、米ぬかサラダ油、ごま、じゃがいも、三温糖、	665	26.6		
							819	31.2		
2	木	子どもパン 牛乳	クリームシチュー ♥チキンソテー(バ) パリパリキャベツ(角) スライスチーズ(中・ピ)	チーズ、牛乳、鶏肉、ウィンナーソーセージ	キャベツ、きゅうり、にんにく、たまねぎ、にんじん	子どもパン、米ぬかサラダ油、上白糖、じゃがいも、三温糖、でん粉、バター、小麦粉	662	24.3		
							883	33.5		
3	金	酢めし 牛乳	かきたま汁 ちらし寿司の具(角) わかさぎフリッター(小中2バ) ひなあられ(ピ)	わかさぎフリッター、牛乳、煮干し、鶏肉、削り節、なると、油揚げ、鶏卵	にんじん、たまねぎ、乾しいたけ、かんぴょう、ごぼう、みつば、えだまめ	ひなあられ、酢めし、米ぬかサラダ油、なたね油、でん粉、三温糖	673	24		
							851	29.2		
6	月	ごはん 牛乳	マーボー豆腐 イカのしょうが焼き(バ) 大豆もやしのナムル(角)	いか切身、牛乳、豚肉、豆腐	にんにく、大豆もやし、こまつな、根しょうが、根深ねぎ、にんじん、たけのこ	ごはん、米ぬかサラダ油、ごま、ごま油、ラー油、三温糖、でん粉	645	29.3		
							819	36.7		
7	火	バターロール ♥飲むヨーグルト (ストロベリー)	ふわふわスープ ハンバーグのケチャップソースかけ(バ) ♥パリジャンサラダ(角)	ハンバーグ、ベーコン、飲むヨーグルトストロベリー、チーズ、鶏卵	キャベツ、きゅうり、たまねぎ、にんじんパセリ	バターロール、三温糖、米ぬかサラダ油、上白糖、パン粉	636	25.3		
							831	32.8		
8	水	中華めん 牛乳	♥みそラーメンの汁 ♥鶏肉のから揚げ(バ) ♥フルーツポンチ(角)	牛乳、鶏肉、豚肉、赤みそ	パインアップル缶、根しょうが、にんにく、みかん缶、黄桃缶、にんじん、もやし、根深ねぎ、にら	ナタデココ、中華めん、米ぬかサラダ油、でん粉、なたね油、ごま油、ごま	687	26.8		
							925	34.9		
9	木	ごはん 牛乳	五目煮 かわいい竜田揚げ(バ) キャベツの浅漬(角)	かわいい竜田揚げ、牛乳、鶏肉、昆布、煮干し、削り節、だいず	キャベツ、ごぼう、にんじん、こんにゃく	ごはん、米ぬかサラダ油、なたね油、じゃがいも、三温糖	665	27.3		
							859	35.1		
10	金	ごはん 牛乳	じゃがいものみそ汁 切り干し大根のカレーきんぴら(角) 彩の国納豆(学)	牛乳、納豆、煮干し、削り節、豚肉、油揚げ、豆腐、白みそ、赤みそ	にんじん、切干しだいこん、糸こんにゃく、こまつな	ごはん、米ぬかサラダ油、じゃがいも、三温糖	613	24		
							775	29		
13	月	はちみつパン 牛乳	野菜とマカロニのスープ ♥オムレツのミートソースかけ(バ) ポテトサラダ(角)	オムレツ、牛乳、鶏肉、豚肉	きゅうり、にんじん、たまねぎ、キャベツトマト缶	はちみつパン、米ぬかサラダ油、マヨネーズ、上白糖、じゃがいも、三温糖、ホイールマカロニ	590	21.7		
							803	29.7		
14	火	麦ごはん 牛乳	♥カレー チキンサラダ(角) (小)ミニピーチゼリー(1個ピ) (中)♥いちごのケーキ(学)	牛乳、サラダチキン、豚肉、チーズ、ヨーグルト	キャベツ、ピーチゼリー、きゅうり、にんにく、たまねぎ、にんじん、ソテーオニオン、トマト缶	麦ごはん、米ぬかサラダ油、上白糖、じゃがいも、バター、小麦粉、ココア いちごのケーキ	688	22.8		
							910	28.8		
15	水	ごはん 牛乳	酸辣湯(サンラータン) 白身魚のチーズパセリ焼き(バ) ごぼうサラダ(角)	メルルーサ、牛乳、豚肉、粉チーズ、白みそ、凍り豆腐	ごぼう、にんじん、とうもろこし、きゅうり、たけのこ、乾しいたけ、チンゲンサイパセリ	ごはん、上白糖、オリーブ油、米ぬかサラダ油、ごま、でん粉、ごま油	614	26.1		
							773	31.6		
16	木	ツイストパン 牛乳	野菜のスープ煮 レパールのパベキューソースかけ(バ) はっさく(角)	牛乳、豚レバー竜田揚げ、鶏肉	はっさく、にんじん、たまねぎ、キャベツ	ツイストパン、米ぬかサラダ油、なたね油、三温糖、ごま油、じゃがいも	606	23.5		
							809	29.5		
17	金	ごはん 牛乳	すまし汁 赤魚塩麹漬け焼き(バ) 鶏肉とひじきの炒め煮(角) (小)♥いちごのケーキ(学) (中)ミニピーチゼリー(1個ピ)	牛乳、赤魚塩麹漬、鶏肉、煮干し、削り節、ひじき、なると	ピーチゼリー、にんじん、糸こんにゃく、たまねぎ、みずな	ごはん、米ぬかサラダ油、三温糖、ごま いちごのケーキ	609	21.9		
							727	29.8		
給食回数		13回		(学)・・・学校配送 (角)・・・角食缶 (バ)・・・バット (夕)・・・タッパ(ピ)・・・ピニール袋 (小)・・・小学校 (中)・・・中学校			平均栄養量		643	24.9
							基準栄養量		830	31.7
									640	24
									820	30
									820	30

※ 材料入荷の都合により献立を突然変更することや、欠品することがあります。

※ 〇-157対策のため生野菜をひかえた献立になっています。ご理解とご協力をお願いいたします。

※ ♥の料理は、小学6年生と中学3年生に回答していただいた『もう一度食べたい給食アンケート』で希望のあったものです。

3月3日



ひなまつりには、おひな様と一緒にひなあられやひしもちを飾ります。ひなあられやひしもちの色づかいにも意味があります。白は雪で清らかさ、ピンクは桃の花の色で健康を願い、緑は若草をあらわします。この3色は、雪が溶け、草花が目覚める春の喜びをあらわしているともいわれています。

ひしもち、ひなあられ





3月 毛呂山町学校給食センターだより



毛呂山町学校給食センター

28年度下半期(11~3月)に使用した主な国産原料食材の産地は、以下のとおりでした。



●主食・牛乳

米 埼玉(統一米、コシヒカリ40%彩のかがやき60%)	パン・めん (小麦粉) 埼玉(さとのそら)・アメリカ・カナダ	牛乳 埼玉・東日本
------------------------------------	---------------------------------------	------------------

- ★ 学校給食用精米・パン・めん用小麦粉の放射性物質検査は(公財)埼玉県学校給食会にて実施し、同会のホームページで公表しています。
- ★ 埼玉県産原乳の放射性物質検査は、月に1回程度埼玉県が実施し、ホームページで公表しています。

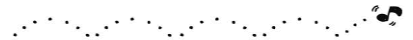


●食肉・卵・豆腐類・国産青果物・国産材料の加工品・冷凍食品等(餃子等多種の材料を使用しているものは、産地も多岐にわたるため、省略します。)

鶏肉 岩手 青森 埼玉 北海道 山梨 他	こんにゃく(こんにゃく芋) 群馬	はくさい 長野 茨城 毛呂山町
サラダチキン(鶏肉) 愛知 宮崎 鹿児島 岩手 他	しらたき(こんにゃく芋) 群馬	チンゲンサイ 茨城
チキンナゲット(鶏肉) 鹿児島	小麦粉 埼玉	にら 茨城
野菜入り肉団子(鶏肉) 九州他	押し麦 福井 富山 石川 佐賀	青ピーマン 茨城
鶏つくね(鶏肉) 埼玉 群馬 栃木 茨城 長野	はるさめ 北海道 九州 他	糸みつば 埼玉 茨城
豚肉 埼玉 青森 岩手 毛呂山町 他	すいとん(小麦粉) 埼玉	大豆もやし 栃木
焼き豚 茨城他	だまこ餅(うるち米) 岩手 秋田	スイートコーンペースト 北海道
ポークハム 埼玉 茨城 群馬 他	白玉(上新粉) 新潟 兵庫 宮崎	ソテーオニオン(たまねぎ) 北海道 他
ベーコン 千葉 他	南部せんべい(小麦粉) 岩手	冷凍ほうれんそう 熊本 大分
ウインナー 埼玉 茨城 群馬 他	ポークラビオリ(小麦粉) 北海道	トマトホール缶 愛知 岐阜 山形 北海道
メンチカツ(豚肉) 群馬	米ぬかサラダ油 日本	トマトケチャップ 愛知 岐阜 静岡 他
ハンバーグ(豚肉・鶏肉・玉ねぎ) 九州 沖縄 中国地方 四国 岩手 青森 兵庫 大阪 和歌山 京都 愛知 北海道 群馬 他	黒砂糖 沖縄	トマトピューレー 愛知 岐阜 静岡 他
豚レバー竜田揚げ 北海道	青のり(あおさ) 愛知	冷凍むぎ枝豆 北海道
彩の国肉まん(豚肉・小麦粉) 埼玉 アメリカ 他	干しひじき 長崎 熊本	たけのこ水煮 鹿児島 熊本
春巻き 埼玉 北海道 愛知	焼きのり 日本	たくあん(だいこん) 滋賀
鶏卵 毛呂山町 埼玉	わかめ 宮崎 岩手	茎わかめ入り五分漬(だいこん・茎わかめ) 宮崎 徳島
プレーンオムレツ 新潟 福島 他	昆布 北海道	切干しいんげん 宮崎
うずら卵水煮 埼玉	煮干し だし用 宮崎 長崎 他	キムチ(はくさい) 三重 長野
ヨーグルト(調理用) 埼玉 栃木 他	削り節 だし用 静岡 熊本 宮崎	かんぴょう 栃木
ヨーグルト(加糖) 埼玉 他	いわしつみれ(いわし) 鹿児島	かぼちゃ 毛呂山町 北海道
ブルーヨーグルト 北海道 アメリカ	かまぼこ(スケソウダラ) 北海道 タイ アメリカ 他	マッシュルーム水煮 千葉
飲むヨーグルト 日本 ポーランド	焼き竹輪(魚肉・でん粉) タイ 北海道 アメリカ	乾しいたけ 静岡 愛媛
バター 北海道主体 東北以北 徳島	なると(すり身・でん粉) 北海道 アメリカ 他	ぶなめじ 福岡 長野
生クリーム 北海道	イカリングフライ(いか) 宮城	えのきたけ 埼玉
脱脂粉乳 北海道	えびボール(たら・いとより・えび) アメリカ 北海道 タイ インド ペトナム 他	なめこ 長野 宮城 新潟
粉チーズ 北海道	なると(すり身・でん粉) 北海道 アメリカ 他	エリンギ 新潟
コーヒーミルク(生乳) 埼玉 群馬 栃木 新潟 岩手 宮城 福島 秋田	かつお 静岡	ゆず 毛呂山町
豆腐(大豆) 毛呂山町 埼玉 北海道 栃木	さけ 北海道 三陸	冷凍ゆず果皮 毛呂山町 越前町
油揚げ(大豆) 栃木	いか 北海道 宮城 アメリカ カナダ 他	みかん 愛媛 和歌山
生揚げ(大豆) 埼玉 北海道 栃木 佐賀	はたはた 京都 鳥取	りんご 青森
赤・白みそ(大豆・米) 埼玉 毛呂山町	たら 北海道	ぼんかん 愛媛
ゆで大豆 北海道 秋田 毛呂山町	小魚(かたくちいわし) 長崎 瀬戸内海(主に愛媛 広島)	いよかん 愛媛
あずき 北海道	たまねぎ 北海道	冷凍レモン果汁 広島 愛媛
彩の国納豆(大豆) 埼玉	きゅうり 埼玉 高知	みかん缶詰 愛知 静岡 和歌山 神奈川 他
豆乳 毛呂山町	キャベツ 千葉 埼玉 愛知 茨城 群馬 東京	りんご缶 青森
呉汁用大豆 毛呂山町	にんじん 埼玉 千葉 青森 茨城	黄桃ダイス缶 山形 他
ゼリーフライ(じゃがいも・小麦) 埼玉	だいこん 埼玉 神奈川 毛呂山町 茨城 千葉	アップルソース 青森
白花豆コロッケ(白花豆) 北海道	緑豆もやし 群馬	ゆずジャム(ゆず) 毛呂山町
きな粉 日本	にんにく 青森	りんごジャム 青森
冷凍ミックスピーンズ(大豆いんげん豆) 北海道	根しょうが 高知	ミニぶどうゼリー(ぶどう) 長野
じゃがいも 北海道	ごぼう 青森 茨城 群馬	ミニすりおろしピーチゼリー(もも) 和歌山
さといも 千葉 埼玉	こまつな 埼玉	ミニすりおろしりんごゼリー(りんご) 青森 他
さつまいも 川越 千葉	長ねぎ 毛呂山町 埼玉 秋田 山形 茨城 新潟	フルーツミックスゼリー(りんご) 青森 他
冷凍ダイスポテト(じゃがいも) 北海道	万能ねぎ 福岡	洋梨ゼリー 山形
でん粉(じゃがいも) 北海道	セロリ 静岡	黒ごまプリン(牛乳・黒ごま) 静岡 ミヤンマー 他
	パセリ 千葉	ブルーベリークレープ(ブルーベリー・小麦粉) 埼玉 日本
	かぶ 埼玉	ひながし(うるち米) 愛知
		いちごのケーキ(卵小麦粉) 日本 イタリア 他

【学校給食の放射性物質の検査結果】

検査結果は、毛呂山町ホームページ(教育委員会→学校給食センター→学校給食放射性物質検査結果)で随時公表しています。
 測定方法:緊急時における食品の放射能測定マニュアルによる。 検査機関:株式会社 環境テクノ(ゲルマニウム半導体検出器)



採取期間	検査品	検査日	結果
1月23日(月)~1月27日(金)	期間中の給食を毎日1人分採取し、すべてを混合したもの。	1月27日(金)	ヨウ素131、セシウム134、セシウム137いずれも検出せず。 *「検出せず」とは検査機器で測定できる定量下限値「10ベクレル」未満であることを示す。