



＜11月は 彩の国ふるさと学校給食月間です。ふるさとの味の恵みを学校給食に。＞

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	
4	火	わかめごはん 牛乳	おでん 五目卵の花(パ) りんご(角)	牛乳、煮干し、鶏肉、 削り節、昆布、おから、 焼き竹輪、うずら卵	りんご、だいこん、にんじん、 乾しいたけ、こんにゃく、 根深ねぎ	わかめごはん、米ぬかサラダ 油、三温糖、じゃがいも、 オイスターソース、ごま	610 772	22.0 27.5	
5	水	ごはん 牛乳 マヨネーズ	タイカレースープ ガバオライス(角) ブロッコリー(角)	牛乳、鶏肉、豚肉、 ナンブラー	ブロッコリー、にんにく、根しょうが、 にんじん、たまねぎ、たけのこ、 マッシュルーム、ピーマン、 さやいんげん、	ごはん、ごま油、マヨネー ズ、米ぬかサラダ油、 さつまいも、オイスターソ ース、三温糖、カレールウ、コ コナツツミルク	674 823	23.6 27.8	
6	木	中華めん 牛乳	みそラーメンの汁 彩の国肉まん(パ) 杏仁豆腐(角)	牛乳、彩の国肉まん、 豚肉、赤みそ	パインアップル缶、根しょうが、にん じんにく、みかん缶、黄桃缶、にんじん、 もやし、とうもろこし、根深ねぎ、にら	杏仁ゼリー、中華めん、 米ぬかサラダ油、 ごま油、ごま	692 852	25.3 30.5	
7	金	黒パン 牛乳 中濃ソース	ミネストローネ ソフトかいらいフライ(パ) パインアップル(学)	牛乳、ソフトかいらいフライ、 ウイナーソーセージ、 だいち、ゴーダチーズ	パインアップル、にんにく、にんじん、 たまねぎ、トマトピューレー、 トマト缶、キャベツ	黒パン、米ぬかサラダ油、 米ぬか油、じゃがいも、 ホイールマカロニ	658 853	24.4 31.0	
10	月	ごはん 牛乳	鶏肉とさつまいものうま煮 厚焼き卵(パ) 切り干し大根のごま酢和え(角)	牛乳、厚焼きたまご、 鶏肉、煮干し	切干だいこん、根しょうが、きゅうり、 もやし、にんじん、たまねぎ、乾しい たけ、糸こんにゃく、さやいんげん	ごはん、米ぬか油、ごま、 さつまいも、三温糖	671 847	23.4 28.4	
11	火	ツイストパン 牛乳 中濃ソース	クリームスープ 白身魚の香草フライ(パ) パリパリ塩キャベツ(角)	ホキバジルチーズフライ、 牛乳、鶏肉、脱脂粉乳	キャベツ、たまねぎ、にんじん、 えだまめ、とうもろこし	ツイストパン、米ぬかサラダ 油、米ぬか油、じゃがいも、 バター、小麦粉	669 866	25.7 32.1	
12	水	ごはん 牛乳	鶏肉とさつまいものみそ汁 さばの塩焼き(パ) 茎わかめときゅうりのごま風味(角)	塩さば、牛乳、茎わかめ、 鶏肉、煮干し、削り節、 白みそ、赤みそ	きゅうり、ごぼう、にんじん、 こんにゃく、根深ねぎ、根しょうが	ごはん、米ぬかサラダ油、 上白糖、ごま油、さつまいも	667 838	26.2 31.4	
13	木	コッペパンスライス 牛乳 トマトケチャップ	ぎょうざスープ 焼きウイナー(パ) フレンチサラダ(角) ミニ洋梨ゼリー(小1中2ピ)	ウイナーソーセージ、 牛乳、鶏肉	キャベツ、ミニすりおろし洋梨ゼ リー、きゅうり、とうもろこし、にんじ ん、たまねぎ、もやし、ほうれんそう、 根しょうが	コッペパン、米ぬかサラダ 油、上白糖、水ぎょうざ、ご ま油	616 797	24.6 30.7	
17	月	ごはん 牛乳	具だくさんみそ汁 豚玉毛丼の具(角) フルーツミックスゼリー(学)	牛乳、煮干し、削り節、 豆腐、赤みそ、豚肉、鶏卵	フルーツミックスゼリー、根深ねぎ、 だいこん、にんじん、はくさい、こまつ な、たまねぎ、ゆず、みつば	ごはん、三温糖	647 809	25.6 31.5	
18	火	ソフトフランスパン 牛乳	白いんげん豆のシチュー 鶏のから揚げゆずがしかけ(パ) ごぼうサラダ(角)	牛乳、鶏肉、ベーコン、白 いんげんまめ、脱脂粉乳	ごぼう、とうもろこし、根しょうが、き ゅうり、キャベツ、たまねぎ、にんじん、 はくさい、ゆず	ソフトフランスパン、米ぬか サラダ油、でん粉、ハーフマ ヨネーズ、米ぬか油、上白 糖、三温糖、バター、小麦粉	674 856	25.2 31.1	
19	水	麦ごはん 牛乳 ふりかけ(ピ)	毛呂山産ゆず入りはいどん ブロッコリーのおかか和え(角) キウイフルーツ(学) アーモンド小魚(ピ)	のりたまごふりかけ、アーモ ンド小魚、牛乳、鶏肉、かつ お節、煮干し、削り節	キウイフルーツ、ブロッコリー、にん じん、だいこん、乾しいたけ、ゆず、 はくさい、根深ねぎ、こまつな	麦ごはん、米ぬかサラダ 油、すいとん、 小麦粉	663 827	24.5 28.9	
20	木	ごはん 牛乳 中濃ソース	豆腐の中華煮 彩の国里芋コロッケ(パ) 毛呂山産神漬(タ)	牛乳、豚肉、豆腐	毛呂山産神漬、根しょうが、たまね ぎ、にんじん、たけのこ、乾しいた け、えだまめ	ごはん、彩の国里芋コロ ックケ、米ぬかサラダ油、米ぬ か油、三温糖、でん粉、ごま 油	699 868	25.3 31.6	
21	金	ごはん 牛乳	毛呂山カレー もやしのサラダ(角) ヨーグルト(学)	牛乳、豚肉、 ゴーダチーズ、ヨーグルト 大豆	もやし、きゅうり、にんにく、たまね ぎ、にんじん、だいこん、りんご、ソ テーオニオン、トマト缶、ブロッコリー	ごはん、米ぬかサラダ油、 上白糖、ごま油、バター、小 麦粉	699 894	24.3 30.5	
25	火	ごはん 牛乳	呉汁 ししゃもの南蛮漬(小1中2パ) ほうれん草とえのきのお浸し(角)	牛乳、ししゃもでん粉付き、 鶏肉、油揚げ、煮干し、削り 節、だいち、豆乳、赤みそ	ほうれんそう、生えのき、ごぼう、に んじん、だいこん、根深ねぎ	ごはん、米ぬかサラダ油、 米ぬか油、三温糖、じゃが いも	628 844	24.2 32.1	
26	水	子どもパンスライス 牛乳	白菜スープ ハンバーグのデミグラスソースかけ(パ) グリーンサラダ(角)	ハンバーグ、牛乳、ベーコン	きゅうり、キャベツ、ブロッコリー、に んじん、たまねぎ、マッシュルーム、 とうもろこし、はくさい、パセリ	オリーブ油、子どもパン、米 ぬかサラダ油、上白糖、三 温糖	651 883	24.7 32.4	
27	木	地粉うどん 牛乳	信田汁 笹かまぼこの磯辺揚げ(パ) もやしのごま和え(角) ミニすりおろしりんごゼリー(小1中2ピ)	笹かまぼこ、牛乳、煮干し、 削り節、あおりの、豚肉、な ると、油揚げ	もやし、ミニすりおろしりんごゼリー、 きゅうり、にんじん、乾しいたけ、根 深ねぎ、こまつな	地粉うどん、ごま、小麦粉、 米ぬか油、三温糖	634 829	25.8 32.3	
28	金	ごはん 牛乳	五目つみれ汁 切昆布の炒め煮(パ) 彩の国納豆(学)	牛乳、彩の国納豆、煮干し、 削り節、豚肉、昆布、いわし つみれ、油揚げ、赤みそ	ごぼう、にんじん、糸こんにゃく、だ いこん、乾しいたけ、根深ねぎ、こまつ な、根しょうが	ごはん、米ぬかサラダ油、さ といも、三温糖	657 813	26.8 31.6	
給食回数		17回		(学)・・・学校配達(角)・・・角食(パ)・・・パット(タ)・・・タッ パー(ピ)・・・ピニール袋(小)・・・小学校(中)・・・中学校			平均栄養量	658 839	24.8 30.7
							基準栄養量	640 820	24.0 30.0

※ 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。

※ 0-157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。

平成25年度 学校給食費決算報告



もろ丸くん

保護者の皆様よりお預かりした学校給食費(学校給食の食材にかかる費用)の平成25年度決算をご報告いたします。

収入の部	
学校給食費	129,551,000円
雑収入	51,481円
繰越金	363,102円
収入合計	129,965,583円

支出の部	
給食物資費	128,813,865円
支出合計	128,813,865円

差引残高1,151,718円は、次年度へ繰り越します。

学校給食センターで運営にかかる費用(施設管理費、人件費、光熱水費、備品・消耗品費など)は、学校給食費とは別に、すべて毛呂山町が負担しています。

11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

26年度上半期(4~10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。



もろれくん



■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(4~7月農林61号、9月~さとのそら) アメリカ カナダ	牛乳	埼玉(熊谷クーラーステーション)
---	---------------------------	------------	---------------------------------	----	------------------

★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)埼玉県学校給食会が実施し、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・冷凍食品など(ぎょうざなど多種の材料を使用しているものは、産地も多岐に渡りますので、省略します。)

鶏肉	北海道 岩手 青森 徳島	豚肉	玉 青森 千葉 茨城 群馬 神奈川 熊本	豆腐(大豆)	毛呂山町 埼玉 青森 宮城 北海道
鶏もも皮無し角切りでん粉付き	宮崎 鹿児島	ベーコン	千葉他		栃木 佐賀 山形
サラダチキン(鶏肉)	宮崎 鹿児島 岩手	ウインナー、ポークハム	茨城 群馬	生揚げ(大豆)	北海道 栃木 佐賀 埼玉
チキンナゲット(鶏肉)	青森 岩手 北海道	ミートボール(鶏肉・たまねぎ) 岩手 青森 宮城 北海道 ニュージーランド他		油揚げ(大豆)	栃木
鶏卵	毛呂山町 埼玉	メンチカツ(豚肉)	愛知	凍り豆腐(大豆)	秋田 大分 愛知 滋賀 長野他
うずら卵水煮	埼玉	コーヒーミルク(生乳)	埼玉	彩の国納豆(大豆)	埼玉
スコッチエッグ(鶏肉・鶏卵)	愛知 岐阜 新潟 岡山	ヨーグルト(調理用)	埼玉 栃木	ゆでだいず	北海道 毛呂山町
プレーンオムレツ(鶏卵)	新潟	ヨーグルト(加糖)	埼玉	ミックスビーンズ(大豆・いんげん)	秋田 山形 北海道
じゃがいも毛呂山町	北海道 鹿児島 長崎	生クリーム	北海道	白いんげんまめ	北海道
キャベツ	茨城 群馬 愛知 神奈川	ゴーダチーズ	北海道	金時豆、あずき	北海道
きゅうり	埼玉 高知 愛知 群馬 岩手 福島 茨城	脱脂粉乳	岩手 北海道	赤・白みそ(大豆・米)	埼玉
グリーンアスパラ	長野	バター	北海道主体 東海以北	おからコロッセ(おから)	佐賀
こまつな	埼玉	トマトホール缶詰	愛知 岐阜 山形 北海道	米ぬかサラダ油	主に茨城 新潟以北
ごぼう	群馬 埼玉	トマトピューレ	茨城 栃木 長野 山形 秋田 新潟	米ぬか油	主に畿内、愛知 三重 岐阜 北陸地区
さやいんげん	群馬	トマトケチャップ	茨城 栃木 長野 山形 秋田 新潟他	刻みのり	岡山
セロリー	静岡 茨城 長野	らっきょう漬け(らっきょう)	毛呂山町	干しひじき	山口 愛媛 大分 熊本 鹿児島 長崎
だいこん	埼玉 千葉 神奈川 茨城 青森 北海道 新潟	切干し大根	宮崎	細切昆布	北海道
大豆もやし	栃木	キムチ(はくさい・だいこん)	長野 茨城 神奈川 千葉	もずく	沖縄
たまねぎ	毛呂山町 愛知 北海道 佐賀 千葉 栃木	千切りたくあん	滋賀 京都 熊本他	茎わかめ	岩手 宮城
チンゲンサイ	茨城	茎わかめ入り五分漬け(だいこん)	宮崎	青のり(あおさ)	愛知
なす	毛呂山町 埼玉 茨城 栃木	菊のり	青森	焼き竹輪(すり身)	北海道 タイ
にがうり	茨城 毛呂山町 埼玉	いちごジャム(いちご)	長崎 熊本 静岡	えびカツ(すり身)	北海道
にんじん	千葉 埼玉 徳島 長崎 北海道	国産キウイフルーツ	群馬	えびしゅうまい(すり身・たまねぎ)	北海道
にら	栃木 茨城	黄桃缶詰(黄桃)	山形	茹でたこ	熊本
にんにく	香川 青森	みかん缶詰4~7月 佐賀 長崎 熊本 愛媛 広島		イカリングフライ(いか)	宮城
はくさい	茨城 長野	みかん缶詰9~12月 愛知 静岡 神奈川 和歌山		いかリング唐揚げ(いか)	三陸
パセリ	香川 千葉 長野	河内晩柑	熊本 愛媛	アーモンド小魚(いわし)	瀬戸内海
ピーマン	茨城 青森 福島	冷凍みかん	神奈川 九州 長崎他	煮干し だし用	長崎 熊本 鳥取
赤ピーマン	高知	みかん	和歌山	削り節 だし用	静岡 熊本 長崎 宮崎
糸みつば	埼玉 静岡	レモン果汁	広島 愛媛	かつお節 和え物用	静岡県
緑豆もやし	栃木	冷凍りんご	青森	さわら照り焼き(さわら)	東シナ海
根しょうが	高知	アンデスメロン	茨城	きびなごごまフライ(きびなご)	九州
長ねぎ	毛呂山町 埼玉 茨城 千葉 青森 山形	フルーツミックスゼリー(りんご)	青森他	鮭切り身	北海道 三陸
れんこん	茨城	ミニすりおろしりんごゼリー(りんご)	青森	さんまのごま揚げ(さんま)	北海道
冷凍カットほうれんそう	熊本	ミニすりおろしピーチゼリー(もも) 和歌山 青森		かつお切り身でん粉付き(かつお)	宮城
冷凍とうもろこし	北海道	ミニすりおろし洋梨ゼリー(なし) 秋田 オーストラリア		あじのさんが焼き(あじ・たら)	長崎 北海道
冷凍むき枝豆	北海道	七夕ゼリー(ぶどう・みかん)	長野 静岡	あじの竜田揚げ(あじ)	長崎
冷凍さやいんげん	北海道	梨ゼリー(なし)	宮城	さんま開きでん粉付き(さんま)	台湾
冷凍さやえんどう	鹿児島 長崎	冷凍ゆず果皮	毛呂山町 越生町	さんま筒切り	北海道
カットごぼう	埼玉	白玉団子(上新粉)	富山 新潟 北海道他	さばのみそ煮(さば)	千葉
カットさといも	埼玉 宮城 鹿児島	カラーミックス米団子(上新粉)	栃木 主体	飛魚竜田揚げ(とびうお)	石川 京都
カットさつまいも	千葉	かしわ餅(上新粉)	北海道	ほたて貝柱水煮	青森
カットかぼちゃ	茨城 北海道	小麦粉	埼玉	ぶなしめじ	長野
かぼちゃのムース(かぼちゃ)	北海道	でん粉(じゃがいも)	北海道	えのきだけ	長野 埼玉
ソテーオニオン(たまねぎ)	北海道	はるさめ	北海道 鹿児島 宮崎 アメリカ	まいたけ	静岡 北海道 埼玉
たけのこ水煮	九州 四国	こんにやく・しらたき類(こんにやく芋)	群馬	乾しいたけ	愛媛 宮崎 熊本 鹿児島
野菜かき揚げ(たまねぎ・にんじん)	北海道	むき栗	茨城	マッシュルーム水煮	兵庫