



【9月の献立表は裏面をご覧ください】

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	
25	金	ごはん 牛乳	米粉のチキンカレー パリジャンサラダ	牛乳、鶏肉、チーズ、ヨーグルト	にんにく、たまねぎ、にんじん、ソテーオニオン、トマトピューレー、キャベツ、きゅうり、とうもろこし	ごはん、米ぬかサラダ油、じゃがいも、ココア、バター、米粉、上白糖	658 832	21.6 26.3	
28	月	子どもパンスライス 牛乳	ジャーマンスープ 照り焼きハンバーグ(バ) キャベツのコールスロー(角)	牛乳、ウインナーソーセージ、冷)ハンバーグ	たまねぎ、にんじん、パセリ、キャベツ	子どもパン、米ぬかサラダ油、じゃがいも、三温糖、でん粉、上白糖	616 822	25.3 32.3	
29	火	ごはん 牛乳	えび団子と春雨のスープ 揚げぎょうざ (小1~4① 小5~中② バ) チンジャオロース(角)	牛乳、えびボール、ぎょうざ、豚肉	にんじん、乾しいたけ、もやし、根深ねぎ、こまつな、根しよが、にんにく、たけのこ、ピーマン	ごはん、はるさめ、ごま油、なたね油、米ぬかサラダ油、でん粉、ラー油	628 798	23.3 28.6	
30	水	ツイストパン 牛乳	米粉のコンソープ オムレツのデミグラスソースかけ(バ) グリーンサラダ(角)	牛乳、ベーコン、生クリーム、オムレツ	たまねぎ、にんじん、とうもろこし、マッシュルーム、きゅうり、キャベツ、ブロッコリー	ツイストパン、米ぬかサラダ油、バター、米粉、三温糖、デミグラスソース、上白糖	587 802	21.9 28.9	
31	木	ごはん 牛乳	肉じゃが さばの塩焼き(バ) 野菜の昆布しょうゆ和え(角)	牛乳、豚肉、かつおぶし、塩さば、昆布	にんじん、たまねぎ、しらたき、きゅうり、キャベツ	ごはん、米ぬかサラダ油、じゃがいも、三温糖	675 855	25.3 30.8	
給食回数		5回		(学)・・・学校配送 (角)・・・角食缶 (バ)・・・バット (ビ)・・・ビニール袋 (小)・・・小学校 (中)・・・中学校			平均栄養量	633 822	23.5 29.4
							基準栄養量	630 805	21.1 27.0

※ 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。

8・9月 毛呂山町学校給食センターだより 令和5年8・9月

楽しい夏休みも終わり、2学期がスタートしました。
まだまだ厳しい暑さが続きます。朝ごはんをしっかりと食べて、毎日元気に学校に登校しましょう！

朝ごはんをステップアップ！

時間がない人・食欲のない人
朝ごはんを食べる習慣を身に付けよう！

ステップ 20~30分早く起きて何か1品食べてみましょう！
バナナ、ヨーグルト、おにぎり、トースト、温かい汁物やスープなどはいかがでしょうか。

少し余裕がある人・食欲が出てきた人
朝ごはんを食べる習慣を定着させよう！

ステップ 2種類以上を組み合わせて食べてみましょう！
「おにぎりとおみそ汁」「トーストと野菜スープ」「バナナとヨーグルト」など。朝の排便リズムもつきやすくなります♪

時間がある人・余裕がある人
朝ごはんの内容を充実させよう！

ステップ 栄養バランスを考えて食べてみましょう！
主食、主菜、副菜(汁物を含む)をそろえましょう。乳製品や果物もあると、より充実します！

令和4年度 学校給食費決算報告

収入の部		支出の部	
学校給食費	11,224,357円	給食物資費	10,341,325円
雑収入	103,649円	支出合計	10,341,325円
繰越金	2,299,847円		
収入合計	13,627,853円		

差引残高3,286,528円は、次年度へ繰り越します。

*令和4年度は、新型コロナウイルス感染症に関する支援として、「小・中学校給食費無償化事業」を実施いたしました。
*学校給食センター運営にかかる費用(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。

【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)

検査品:各機関毎日給食を1人分採取し、期間ごとに混合したもの。

採取期間	検査日	結果
6月19日(月) ~6月23日(金)	6月23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。