



【9月の献立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
27	火 ナン 牛乳	夏野菜カレー チキンサラダ(角) ブルーヨーグルト(学)	ブルーヨーグルト、牛乳、サラダチキン、豚肉、チーズ、ヨーグルト	キャベツ、きゅうり、にんにく、たまねぎ、にんじん、かぼちゃ、ソテーオニオン、トマト缶詰、なす、ピーマン	ナン、米ぬかサラダ油、上白糖、バター、小麦粉	602 761	23.8 29.8
28	水 ごはん 牛乳 パックしょうゆ(ピ)	うま塩豚汁 ひじききんぴら(角) 冷ややっこ(学)	牛乳、豆腐、鶏肉、豚肉、煮干し、ひじき、削り節、油揚げ、赤みそ	ごぼう、にんじん、だいこん、系こんにゃく、根深ねぎ	ごはん、米ぬかサラダ油、じゃがいも、三温糖、ごま	638 786	23.3 27.6
29	木 バターロール 牛乳	アルファベットスープ タンドリーチキン(バ) ポテトサラダ(角) キャンディーチーズ(小1中2ピ)	キャンディーチーズ、牛乳、鶏肉、ベーコン、ヨーグルト	どうもろこし、きゅうり、にんじん、たまねぎ、もやし、キャベツ	じゃがいも、バターロール、マヨネーズ、アルファベットマカロニ、上白糖	659 926	24.8 33.9
30	金 ごはん 牛乳	かみなり汁 ねぎ塩焼き肉(バ) キャベツときゅうりの昆布漬け(角)	牛乳、鶏肉、豚肉、昆布、豆腐、煮干し、削り節	キャベツ、きゅうり、にんにく、根しょうが、こんにゃく、根深ねぎ、にんじん、だいこん、レモン果汁、乾しいたけ、こまつな	ごはん、米ぬかサラダ油	627 785	25.4 30.8
給食回数		4回	(学)・・・学校配達 (角)・・・角食缶 (バ)・・・バット (ピ)・・・ピニール袋 (小)・・・小学校 (中)・・・中学校		基準栄養量	650 830	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

令和元年8・9月

食べ物をむだにしていますか? ~考えよう「食品ロス」~

まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物、いわゆる「食品ロス」が大きな問題になっています。日本では年間約643万トン(農林水産省及び環境省「平成28年度推計」とされ、これは世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量(平成29年で年間約380万トン)の1.7倍に相当します。日本は食料の大半を輸入に頼っていますが、その一方で、食べられる食料を大量に捨ててしまっているのです。「食品ロス」というとなかなか自分事として考えにくいですが、1人ひとりの取組が大切です。お子さんと一緒に考えてみましょう。

「食品ロス」を減らすために・・・

食材を買い過ぎず
なるべく使い切りましょう



買い物の前には、冷蔵庫の中などを確認し、必要なものだけを買うようにしましょう。

自分の食べ方を
ふり返ってみましょう



苦手なものはまったく口にしない、時間が足りなくてのこしてしまう…。給食や家でそのようなことはありませんか?食べ物をむだにしていないか、ふり返ってみましょう。

食べものを
リスペクトしましょう



日本語の「もったいない」という言葉には、食べ物や資源を大切にする心(リスペクト)があります。この心を受け継いで、食品ロスの解決に取り組みましょう。

平成30年度 学校給食費決算報告

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30年度決算をご報告いたします。

収入の部	
学校給食費	118,083,407 円
雑収入	35,701 円
繰越金	1,780,193 円
収入合計	119,899,301 円

支出の部	
給食物資費	117,442,874 円
支出合計	117,442,874 円

差引残高 2,456,427 円は、次年度へ繰り越します。

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。

令和元年度 9 月分学校給食予定献立表

毛呂山町学校給食センター

【8月の献立は裏面をご覧ください】

日曜日	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)	主に熱や働きになる食品 (黄色の食品)	エネルギー kcal	たんぱく質 g	
2	月	ごはん 牛乳	ごまみそ汁 ホッケの一夜干し焼き(バ) とうがんと厚揚げの煮物(角)	ホッケ一夜干し、牛乳、豚肉、鶏肉、煮干し、削り節、白みそ、赤みそ、生揚げ	ごぼう、にんじん、たまねぎ、乾しいたけ、とうがんと、えだまめ	ごはん、米ぬかサラダ油、じゃがいも、三温糖、ごま	643	22.5	
3	火	ライスボール (米粉パン) 牛乳(中250ml)	ミートペンネ わかさぎフリッター(小中2バ) キャベツのサラダ(角)	わかさぎフリッター、牛乳、豚肉、チーズ	きゅうり、にんにく、キャベツ、とうもろこし、にんじん、たまねぎ、トマト缶、トマトピューレー、なす	ライスボール、米ぬかサラダ油、上白糖、三温糖、ペンネマカロニ	677	24.8	
4	水	ごはん 牛乳	かきたま汁 笹かまぼこの磯辺揚げ(バ) ゴーヤ入りスタミナそば(角)	牛乳、笹かまぼこ、煮干し、削り節、鶏肉、豚肉、あおのり、だいず、赤みそ、鶏卵	根しょうが、にんにく、にんじん、たまねぎ、にがり、ほうれんそう	ごはん、米ぬかサラダ油、小麦粉、なたね油、でん粉、三温糖	656	27.0	
5	木	山型食パン 牛乳 チョコクリーム(ピ)	カラフル野菜のスープ ハンバーグの梨ソースかけ(バ) ツナサラダ(角)	ハンバーグ、牛乳、鶏肉、まぐろフレーク	キャベツ、きゅうり、なし、にんじん、たまねぎ、ズッキーニ、とうもろこし	オリーブ油、チョコクリーム大豆、山型食パン、米ぬかサラダ油、上白糖、三温糖、じゃがいも、でん粉	617	26.6	
6	金	ごはん 牛乳	中華丼の具 春巻き(角) 青のり小魚(ピ)	牛乳、春巻き、青のり小魚、豚肉、えび、うずら卵	根しょうが、にんにく、にんじん、たけのこ、たまねぎ、乾しいたけ、キャベツ、チンゲンサイ	ごはん、米ぬかサラダ油、なたね油、三温糖、でん粉、ごま油	710	25.8	
9	月	ごはん 牛乳	肉じゃが さんまの大根おろしかけ(バ) ピリ辛きゅうり(角)	さんま、牛乳、豚肉、煮干し、削り節	きゅうり、だいこん、にんじん、しらたき、たまねぎ、えだまめ	ごはん、米ぬかサラダ油、ごま、ごま油、じゃがいも、三温糖	696	25.9	
10	火	子どもパンスライス 牛乳	ウイナーとオニオンのスープ 焼きそば(バ) フルーツのヨーグルトあえ(角)	牛乳、鶏肉、豚肉、ウイナーソーセージ、ヨーグルト、あおのり	バイナップル缶、ぶどうゼリー、黄桃缶、たまねぎ、キャベツ、にんじん、ソテーオニオン	子どもパン、米ぬかサラダ油、ナタデココ、上白糖、蒸し中華めん	639	23.1	
11	水	ごはん 牛乳	中華スープ 豚肉のキムチ炒め(角) ミニゼリー(ピーチ・アセロラ各1ピ)	牛乳、鶏肉、豚肉、豆腐、わかめ	ミニすりおろしピーチゼリー、ミニアセロラゼリー、根しょうが、にんじん、たまねぎ、はくさいキムチ、ピーマン、根深ねぎ	ごはん、ごま油、米ぬかサラダ油	660	26.8	
12	木	はちみつパン 牛乳(中250ml)	根菜のクリームスープ オムレツのケチャップソースかけ(バ) グリーンサラダ(角)	オムレツ、牛乳、ベーコン	きゅうり、ごぼう、キャベツ、ブロッコリー、にんじん、たまねぎ、とうもろこし、パセリ	はちみつパン、米ぬかサラダ油、三温糖、上白糖、じゃがいも、バター、小麦粉	625	19.7	
13	金	ごはん 牛乳 中濃ソース	お月見汁 里芋コロッケ(バ) キャベツのごま和え(角)	牛乳、鶏肉、煮干し、削り節、豆腐	キャベツ、もやし、にんじん、だいこん、しめじ、こまつな	ごはん、里芋コロッケ、米ぬかサラダ油、なたね油、三温糖、ごま、だまこ餅	645	19.1	
17	火	ごはん 牛乳	豚汁 鶏肉のマヨごま焼き(バ) もやしときゅうりのおかか和え(角)	牛乳、鶏肉、豚肉、かつお節、煮干し、削り節、豆腐、油揚げ、赤みそ	きゅうり、にんにく、もやし、根しょうが、にんじん、だいこん、根深ねぎ	ごはん、米ぬかサラダ油、じゃがいも、三温糖、マヨネーズ、ごま	666	26.8	
18	水	ごはん 牛乳	ワンタンスープ 小えびのから揚げ(バ) ピビンバの具(角)	牛乳、小えびのから揚げ、鶏肉、豚肉	にんにく、根しょうが、にんじん、たまねぎ、キャベツ、大豆もやし、こまつな、根深ねぎ	ごはん、ごま油、米ぬかサラダ油、なたね油、三温糖、ワンタンの皮、ラー油、ごま	692	29.0	
19	木	ラグビーボールパン 牛乳	さつまいものシチュー 鶏肉のから揚げ(バ) パリジャンサラダ(角)	牛乳、鶏肉、ベーコン、チーズ	キャベツ、きゅうり、根しょうが、とうもろこし、たまねぎ、にんじん	ラグビーボールパン、米ぬかサラダ油、でん粉、なたね油、上白糖、さつまいも、バター、小麦粉	669	22.6	
20	金	ごはん 牛乳	親子煮 さばの塩焼き(バ) 五目きんぴら(角)	さば、牛乳、鶏肉、豚肉、煮干し、削り節、鶏卵	にんじん、ごぼう、たけのこ、糸こんにゃく、たまねぎ	ごはん、米ぬかサラダ油、三温糖、じゃがいも	710	30.9	
24	火	ごはん 牛乳	じゃがいものみそ汁 さんまのかば焼き(バ) 野菜の昆布しょうゆ和え(角)	さんま開きでん粉付き、牛乳、煮干し、削り節、昆布、豆腐、白みそ、赤みそ	きゅうり、にんじん、たまねぎ、キャベツ、もやし、根深ねぎ	ごはん、なたね油、じゃがいも、三温糖	644	21.4	
25	水	麦ごはん 牛乳	カレー チキンサラダ(角) ブルー(バ)	牛乳、サラダチキン、豚肉、チーズ、ヨーグルト	キャベツ、ブルー、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、ごま油、ごま、じゃがいも、ココア、バター、小麦粉	695	24.3	
26	木	地粉うどん 牛乳	きのこ入り肉うどんの汁 揚げ高野豆腐のごまみそ(バ) キャベツのおかかマヨネーズ(角)	牛乳、凍り豆腐、豚肉、赤みそ、かつお節、煮干し、削り節、昆布、油揚げ	きゅうり、キャベツ、にんじん、たまねぎ、しめじ、えのきたけ、こまつな	地粉うどん、米ぬかサラダ油、でん粉、なたね油、三温糖、マヨネーズ、ごま	645	26.0	
27	金	コッペパンスライス 牛乳	野菜と豆のスープ煮 焼きウイナーチリソースかけ(バ) ごぼうサラダ(角)	ウイナーソーセージ、牛乳、鶏肉、豚肉、白みそ、白いんげんまめ	ごぼう、セロリ、とうもろこし、きゅうり、にんじん、たまねぎ、トマトピューレー、トマト缶、キャベツ、パセリ	コッペパン、米ぬかサラダ油、上白糖、三温糖	601	24.4	
30	月	ごはん 牛乳	生揚げのすき煮 五分漬け入り浅漬け(角) お米のタルト(学)	牛乳、豚肉、煮干し、削り節、生揚げ	五分漬け、きゅうり、キャベツ、にんじん、しらたき、乾しいたけ、根深ねぎ	お米のタルト、ごはん、米ぬかサラダ油、じゃがいも、三温糖	733	22.6	
給食回数		小 19回 中 18回		(学)・・・学校配達 (角)・・・魚食 (バ)・・・パン (ピ)・・・ビニール袋 (小)・・・小学校 (中)・・・中学校			8・9月 平均栄養量	659	24.6
							基準栄養量	835	30.3
								650	21.1
								830	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。

【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：期間中、毎日給食を1人分採取し混合したもの。

採取期間	検査日	結果
6月24日(月)~28日(金)	7月1日(月)	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。