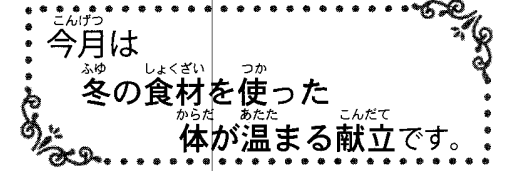


学校給食献立予定表

令和元年 12月

廿日市市立廿日市学校給食センター



日・曜	こんだてめい	廿日市市内産 使用予定	おもなざいりょう			エネルギー (キロカロリー)	脂質 (グラム)
			黄(き) おもに熱や力のもとになる	赤(あか) おもに体をつくる	緑(みどり) おもに体の調子を整える		
			卵、小麦粉、豆	魚、肉	野菜、果物	基準値 (小) 659 (中) 830	基準値 (小) 18.3 (中) 23.1
2月	ごはん 牛乳 ししゃものからあげ だいごんのあまずあえ びしゆなべ(東広島市)	郷土料理の日	ごはん あぶら でんぶん さとう	牛乳 ししゃも しらすばし とりにく ぶたにく	だいごん にんじん はくさい たまねぎ もやし しらすたき しめじ しろねぎ しゆんぎく	(小) 616 (中) 743	15.4 18.1
3火	ミニコッペパン 牛乳 カレーうどん フルーツのヨーグルトあえ		パン ごまあぶら うどん じゃがいも でんぶん	牛乳 とりにく あぶらあげ ヨーグルト	たまねぎ にんじん ほししいたけ ねぎ みかん(缶)パイナップル(缶)なつみかん(缶)	603 727	13.3 14.9
4水	ごはん 牛乳 ほっけのしおやき だいごんおろし さつまじる	給食食べよう日	ごはん あぶら さつまいも	牛乳 ほっけ あぶらあげ みそ	だいごん ★にんじん こんにやく れんこん たまねぎ ねぎ	603 727	13.3 14.9
5木	コッペパン 牛乳 チキンピーズ ごぼうとツナのマリネ		パン じゃがいも あぶら さとう ごまあぶら べにばなあぶら しろごま	牛乳 とりにく しろいんげんまめ まぐろのみずじ	たまねぎ にんじん こんにやく ごぼう こまつな	612 771	18.8 22.1
6金	ごはん 牛乳 ちくぜんに ほうれんそうのアーモンドあえ りんご		ごはん さとう アーモンド しろごま ねりごま	牛乳 とりにく なまあげ わかめ ちくわ	さやいんげん にんじん こんにやく れんこん ごぼう なましいたけ ほうれんそう もやし りんご	636 767	17.3 20.3
9月	ごはん 牛乳 チャプチェ とうふのスープ		ごはん あぶら さとう はるさめ しろごま ごまあぶら でんぶん	牛乳 ぶたにく とうふ ベーコン もずく	しょうが にんにく にんじん たけのこ エリンギ にら たまねぎ ねぎ	611 739	16.6 19.3
10火	ふわふわどんぶり 牛乳 こまつなとだいちのおひたし	料理力の献立	ごはん さとう ごまあぶら しろごま かまぼこ でんぶん	牛乳 とうふ ぶたにく たまご だいち わかめ かつおぶし	にんじん たまねぎ ほししいたけ しょうが ねぎ こまつな	611 734	16.0 18.5
11水	ひじきごはん 牛乳 もやしとかまぼこのあえもの のっぺいじる		ごはん さとう ごまあぶら しろごま かまぼこ でんぶん	牛乳 ぶたにく あぶらあげ ひじき しらすばし かまぼこ とうふ	ごぼう にんじん もやし にら はくさい こんにやく ねぎ	613 737	15.2 17.4
12木	コッペパン 牛乳 タラのパンこやき がなばれカーブ! まっかなタコに マカロニスープ ひろしま給食の日		パン マヨネーズ パンこ あぶら マカロニ オリーブあぶら	牛乳 たら たこ だいち チーズ ぶたにく	にんにく パセリ トマト(缶) なす ビーマン たまねぎ にんじん しめじ こまつな	579 735	17.4 20.8
13金	ごはん 牛乳 じゃがいものそばろに キャベツのすのもの		ごはん じゃがいも さとう しろごま	牛乳 とりにく なまあげ わかめ しらすばし ちくわ	たまねぎ にんじん さやいんげん こんにやく キャベツ もやし	623 754	15.2 17.5
16月	ごはん 牛乳 はっぼうさい ばんさんすう		ごはん ごまあぶら さとう でんぶん はるさめ しろごま	牛乳 ぶたにく いか さつまあげ うずらたまご ロースハム	はくさい たまねぎ にんじん たけのこ にら なましいたけ しょうが こまつな コーン	636 770	17.3 20.4
17火	コッペパン 牛乳 わふうスパゲティ ひじきとほうれんそうのサラダ		パン スパゲティ あぶら さとう しろごま べにばなあぶら	牛乳 ベーコン えび ひじき まぐろのみずじ	たまねぎ にんじん えのきたけ にんにく ねぎ もやし ほうれんそう	619 781	20.6 24.7
18水	ごはん 牛乳 さばのてりやき ゆずだいごん かぼちゃのみそしる		ごはん さとう あぶら さとう でんぶん	牛乳 さば とうふ わかめ あぶらあげ みそ	だいごん ゆず たまねぎ かぼちゃ えのきたけ ねぎ	622 773	18.1 22.8
19木	はいがパン 牛乳 いりこ クリームシチュー きんときまめとアーモンドのマリネ 料理力の献立	食育の日	パン(はいが) さとう バター)じゃがいも バター こむぎこ べにばなあぶら さとう しろごま アーモンド	牛乳 とりにく なまクリーム きんときまめ かえりいりこ	たまねぎ にんじん パセリ キャベツ コーン	664 839	23.5 28.4
20金	チキンライス 牛乳 ポテトサラダ やさいスープ		ごはん あぶら バター じゃがいも べにばなあぶら さとう [マヨネーズ]	牛乳 とりにく チーズ ウインナーソーセージ	たまねぎ しめじ にんじん キャベツ パセリ はくさい かぶ にんにく	634 784	21.9 26.4

※()はパン・ごはんに入っている材料、[]は1食用小袋使用、___は冷凍食品および加工食品とその材料です。
 ※詳しい材料が載った「学校給食献立別使用食材一覧表」を各学校に送っています。必要な方は担任の先生までお申し出ください。
 ※エネルギーと脂質の基準値及び摂取量を表示しています。食生活の参考にしてください。
 ※都合により献立や食材料を変更することがありますのでご了承ください。
 ※近年、食品の多様化により、アレルギーの原因となる食べ物も多くなっています。毎月の予定献立表をご確認頂き、食べたことのない食べ物が出てくる場合は、念のため家で一度食べさせておくなど、ご配慮ください。

平成28年3月に、大竹市・廿日市市の学校栄養職員部会でレシピ集『中学校までにつけてほしい「料理力!」〜楽しく、おいしく♪ホップ、ステップ、ジャンプ!〜』を作成しました。これは、小学生・中学生のみなさんに、ぜひ自分で作れるようになってほしい料理を一冊にまとめたものです。今年度は、毎月、このレシピ集の中から、昔から伝わる和食料理の「おひたし」ともう一品を給食に取り入れています。ぜひご家庭でも作ってみてくださいね。今月は「クリームシチュー」です。

「クリームシチュー」

料理力の献立 レシピ紹介

《材料は4人分()内は切り方》

- とり肉(一口大).....200g
- 塩.....小さじ1/3
- こしょう.....少々
- 油.....大さじ2/3
- たまねぎ(くし形切り).....中1/2個
- にんじん(乱切り).....中1/2本

じゃがいも(角切り).....中2個

グリーンピース.....適量

水.....520mL

コンソメ.....適量

塩.....小さじ1/2

◎ルウ

- 牛乳.....400mL
- バター.....大さじ3
- 小麦粉.....大さじ4

《作り方》

- ①とり肉に塩・こしょうをふる。
- ②鍋に油を熱し、とり肉を強火で炒める。
- ③じゃがいも、にんじん、たまねぎを入れてさっと炒める。
- ④水とコンソメを加えて煮る。
- ⑤沸騰したら弱火にして10分くらい煮込む。
- ⑥フライパンにバターを熱し、小麦粉を振り入れ、弱火で

なめらかな感じになるまで炒める。火を止めて粗熱を取り、ルウを少しずつ牛乳を加えて伸ばす。

- ⑦鍋に入れて5分くらい煮込む。ときどきかき混ぜ、塩で味を調える。
- ⑧深めの器に盛り、ゆでたグリーンピースを散らす。

平成30年度 学校給食会計決算報告

廿日市市立廿日市学校給食センター

学校給食会計決算を次のとおり報告します。

- ◎給食1食当たり徴収額
 - ・小学校 260円
 - ・中学校 315円
- ◎収支決算書

収入の部 (単位:円)			
科目	調定額	収入済額	収入未済額
給食費	353,258,260	353,172,784	85,476
平成29年度繰越金	1,047,185	1,047,185	0
過年度滞納繰越分	4,369	4,369	0
消費税還付金	70,843	70,843	0
保存用等給食材料費	69,840	69,840	0
合計	354,450,497	354,365,021	85,476

支出の部

(単位:円)

科目	支出済額	支出未済額
給食材料費	352,780,183	0
消費税確定申告	0	0
合計	352,780,183	0

収入の部 354,365,021
 ー支出の部 352,780,183
 計 1,584,838

平成30年度は、給食費等収入済額 354,365,021円に対し、支出済額 352,780,183円で、翌年度への繰越額は1,584,838円となりました。給食費収入未済額 85,476円は、過年度滞納繰越分となりました。

平成30年度 一般会計学校給食費について

(単位:円)

支出済額	243,407,268
------	-------------

給食にかかる経費のうち、給食材料費は保護者の負担ですが、光熱水費、修繕費その他は市の負担です。1食当たりの市の負担額(人件費を除く)は、次のとおりとなっています。
 243,407,268円(市支出額)÷1,284,783食(給食実施食数)≒189円45銭