

鴨川市学校給食センター運営委員会議次第

日 時 平成26年7月11日（金）午後3時～

場 所 鴨川市学校給食センター2階会議室

1 開 会

2 委嘱状の交付

3 あいさつ

4 職員の紹介

5 議 題

（1）平成26年度学校給食センターの概要及び業務計画について

（2）平成25年度学校給食センター決算について

（3）平成25年度教育行政評価報告書（案）について

（4）その他

6 閉 会

1 学校給食センターの概要

鴨川市における学校給食の沿革については、昭和42年12月に鴨川町学校給食が開始された。昭和46年3月に江見町、長狭町及び鴨川町の合併に伴い市施行により名称を「鴨川市学校給食センター」とする。昭和47年1月第二調理場が完成し、同月、長狭、江見地区にも給食を開始する。施設の老朽化に伴い平成13年6月に調理場の改築工事に着手し、同年12月鉄骨造2階建てのドライシステム方式の調理場が完成した。

平成17年2月に、天津小湊町との合併により、鴨川共同調理場、天津共同調理場、小湊小学校調理場の3調理場を有し、名称を「鴨川市学校給食センター」とした。

平成19年6月に調理場の統合に伴う増築工事に着手し、同年8月に完成した。

平成20年4月から施設統合による給食開始となった。

2 施設のあらまし

- (1) 運用開始 平成14年1月8日
- (2) 調理能力 3,500食
- (3) 施設規模 764.78㎡
- (4) 給食形態 完全給食（主食・副食・牛乳）
ごはん（月・水・金） パン（火・木）
- (5) 給食数

(H26.5.1)

区 分	校 数	食 数	備 考
幼稚園	10園	404食	
小学校	10校	1,530食	
中学校	3校	788食	
安房特別支援学校	1校	23食	
教職員等		325食	
計	24校	3,070食	

- (6) 配送車 5台

- (7) 職員数

区 分	人 数	備 考
所 長	1名	
係 長	1名	
事務員	1名	臨時1名
運転手	5名	職員1名臨時4名
調理員	18名	職員9名臨時9名
技能員	1名	
栄養士	2名	
計	29名	

平成26年度 業務計画

学校給食センター

項目	26年									27年		
	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	1 0 月	1 1 月	1 2 月	1 月	2 月	3 月
学校給食	7 (月)			18 (金)		1 (月)			19 (金)	6 (火)		24 (火)
	72日					76日				54日		
	各学校が受けることのできる給食日数は195日											
給食参観		29	4 11 26	7 16		18	1 10 31	12 20 27	2 10	22 29	4 13	
		安房東中	天津小 小湊幼 天津幼	小湊小 田原小		長狭小	長狭中 東条小 長狭幼	西条小 曾呂幼 曾呂小	太海小 太海幼	江見小 江見幼	鴨川中 鴨川小	
	給食センター職員と給食を受ける児童等が交流を図る。											
食指導の実践予定												
	栄養士による、食べ物を中心とした栄養に関する指導。											
預かり保育に伴う 給食の実施												
	夏休み期間中に預かり保育と給食を希望する園児に給食の提供。											
学校給食主任会議		○									○	
	給食の実施に伴い各学校や給食センターとの意見交換の場											
学校給食センター 運営委員会				○							○	
	学校給食センターの適正かつ円滑な運営を図るため、教育委員会の顧問機関として設置。											
	一学期				二学期					三学期		

平成26年度 給食参観計画

月	日	曜	学校名 園名	参 観 者 名
5	29	(木)	安房東中学校	所長 栄養士 調理員 計5名
6	4	(水)	天津小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
6	11	(水)	天津幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
6	26	(木)	小湊幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
7	7	(月)	小湊小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
7	16	(水)	田原小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
9	18	(木)	長狭学園 (小)	所長 栄養士 調理員 計5名
10	1	(水)	長狭学園 (中)	所長 栄養士 調理員 計5名
10	10	(金)	長狭幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
10	31	(金)	東条小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
11	12	(水)	西条小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
11	20	(木)	曾呂小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
11	27	(木)	曾呂幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
12	2	(火)	太海小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
12	10	(水)	太海幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
1	22	(木)	江見小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
1	29	(木)	江見幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
2	4	(水)	鴨川中学校	所長 栄養士 調理員 計5名
2	13	(金)	鴨川小学校	所長 栄養士 調理員 計5名

平成25年度学校給食センター決算

歳 入

款	項	目	節	細節	予算額	調定額	収入額	収入未済額	収納率
諸収入	雑入	雑入	給食事業収入		149,345,000	162,633,483	150,667,420	11,966,063	92.64
				現年度分	149,025,000	150,570,077	150,294,174	275,903	99.82
				滞納分	320,000	12,063,406	373,246	11,690,160	3.09

歳 出

款	項	目	事業	節	細節	予算額	決算額	差引額
教育費	保健体育費	学校給食費	職員人件費 (給食センター)			83,737,000	82,869,208	867,792
				給料		49,282,000	49,104,506	177,494
				職員手当等		20,545,000	20,197,220	347,780
				共済費		13,910,000	13,567,482	342,518
			給食センター事務費			22,599,000	22,254,478	344,522
				賃金		12,761,000	12,497,420	263,580
				需用費		7,932,000	7,931,308	692
					消耗品費	7,900,000	7,899,808	192
					印刷製本費	32,000	31,500	500
				役務費		1,674,000	1,612,528	61,472
					通信運搬費	263,397	263,397	0
					手数料	1,410,603	1,349,131	61,472
				委託料		97,000	81,140	15,860
				使用料及び賃借料		35,000	33,682	1,318
				負担金、補助及び交付金	負担金	100,000	98,400	1,600
			給食センター 維持管理費			40,709,000	40,068,935	640,065
				需用費		13,850,000	13,280,271	569,729
					燃料費	5,500,000	5,309,333	190,667
					光熱水費	6,555,341	6,176,279	379,062
					修繕料	1,794,659	1,794,659	0
				委託料		1,477,000	1,407,177	69,823
					電気保安業務保守	173,000	126,000	47,000
					ボイラー整備点検	275,000	274,050	950
					監理委託	486,000	472,500	13,500
					浄化槽清掃委託料	76,000	71,577	4,423
					廃水処理施設保守	467,000	463,050	3,950
				工事請負費	工事請負費	25,132,000	25,131,750	250
				備品購入費	給食用備品	250,000	249,737	263
				公用車費(給食センター)			1,873,000	1,780,997
			需用費			1,507,000	1,487,827	19,173
					燃料費	720,000	711,342	8,658
					修繕料	787,000	776,485	10,515
			役務費			203,000	181,870	21,130
					手数料	49,000	44,400	4,600
					保険料	154,000	137,470	16,530
			公課費			163,000	111,300	51,700
			給食センター運営			83,000	63,260	19,740
			委員会運営事業	報酬		66,000	55,000	11,000
				旅費	費用弁償	17,000	8,260	8,740
			給食事業	需用費	賄材料費	151,882,000	151,878,456	3,544
合 計						300,883,000	298,915,334	1,967,666

学校給食センター施設改修工事について(概要)

1. 改修目的

現在の給食センターについては、平成13年12月に改築された施設であり、改築から10年が経過している。経年劣化により排水管、蒸気管、蒸気ボイラー、換気施設が至るところで腐食、破損や漏水等が見受けられるので、今回それらの改修工事を実施して、今後も円滑な給食業務を遂行したいと考えている。

また、当事業は、第2次5ヶ年計画に位置付けられている。

2. 予算要求額

(1) 工事監理料	472,500円
(2) 工事費	24,990,000円
計	25,462,500円

3. 工事概要

- ・ ピット内排水管改修工事 硬質塩化ビニール管φ40～125 L=80m、
耐熱塩化ビニール管φ100～125 L=50m、
- ・ ピット内蒸気管改修工事 鋼管φ20～65 L=201m、
- ・ 換気施設改修工事 (室外機3台) 給気1台、排気2台
- ・ 蒸気ボイラー改修工事(配線、配管工事含む) 2台

4. 工事経過

平成25年5月14日 施設改修工事監理業務契約

平成25年5月29日 施設改修工事契約

約2ヶ月間(工場製作期間) 蒸気ボイラー製作、換気施設製作

平成25年8月2日～平成25年8月26日

給食センターでの工事期間(試運転も含む)

平成25年8月27日 鴨川中学校給食開始

平成25年9月15日 工事完成

平成25年度 鴨川市教育行政評価報告書（案）

学校給食センター

4 学校給食の充実

基本方針	学校給食は、身体の発育期にある児童生徒等にバランスのとれた栄養のある給食を提供し健康の増進、体位の向上を図り、また、準備や後片付け等を通じて学校で食事を一緒にとることにより学校生活を豊かにし良き食習慣を身につけさせ、好ましい人間関係を育成する等の教育活動の一環としての役割を果たしています。また、施設面においても老朽化した設備・厨房機器等の更新を計画的に図り衛生管理の徹底に努めながら地元の食材を積極的に取り入れた地産地消の推進を併せて行ない、これと並行して、調理業務等の民間委託の検討を行います。
------	--

○施設・設備の充実

事業等名	学校給食施設・設備の整備
概要	老朽化したボイラー、給気・排気、排水管等の設備と冷凍庫・消毒保管庫等の厨房機器の更新を図ります。
実施状況・成果と課題	【実施状況】 現在の施設については、平成13年12月に改築を行った施設であり、12年が経過しております。また、厨房機器の中には改築以前の厨房機器があるため、平成24年度には、老朽化した厨房機器の購入を図りました。そして、平成25年度には、給食施設・設備の改修工事を実施しました。 【成果と課題】 ◎平成24年8月23日冷凍庫2台、食器消毒保管庫1台、球根皮むき機1台、L型運搬車2台の買換えが完了し、食品・食器などの衛生管理の徹底が図られております。 ◎平成25年9月15日ボイラー2台、換気施設3台、蒸気管、排水管の改修工事が完了しました。 ◆老朽化が顕著に見受けられる厨房機器及び施設・設備の更新は完了しましたが、その他に耐久年数を超える厨房機器も存することから、今後、更新計画を策定して、買い替えをする必要があります。

○調理配送業務等の民間委託の推進

事業等名	調理業務等の民間委託の推進
概要	学校給食業務の調理、洗浄、配送・回収等の業務を民間委託します。
実施状況・成果と課題	【実施状況】 平成23年度から取り組んでおります調理業務等の民間委託に関する基本方針の策定について引き続き行いました。 【成果と課題】 ◆調理業務等の民間委託に関する基本方針に基づき、調理員及び運転手の人事配置及びそれらに伴う費用対効果について長期的視点からの検討が必要となります。

○食育の推進

事業等名	食育の推進
概要	成長期にある子どもたちが食生活を通じて生涯にわたり健康で暮らせるような食育の指導をします。
実施状況・成果と課題	【実施状況】 学校からの要請に基づき、年間を通じて食育を実施しました。主な内容は、「食事バランス」「食事のマナー」「野菜の大切さ」「生活習慣病」など各学校の状況に応じて、食指導を行いました。 【成果と課題】 ◎幼稚園2回、小学校32回、中学校9回、保護者等14回合計57回の食指導を実施しました。 ◎残菜量を減らすことを目的に、各小中学校で「すききらいなく食べる」をテーマに食指導を行いました。その結果、完食率の向上や子どもたちに嫌いなものを食べようとする意欲を高めることができました。 ◎「食事バランス」や「野菜の大切さ」などの食指導を行った結果、子どもたちから給食中に食についての話題が出るなど食への興味・関心を高揚させることができました。

○地産・地消の推進

事業等名	地産・地消の推進
概要	地域で生産された旬の野菜などを取り入れた地産地消の推進を行います。
実施状況・成果と課題	【実施状況】 地元でとれた野菜類・魚介類を学校給食に積極的に取り入れて提供することで、子どもたちが食べ物大切さや生産者に対する感謝の気持ちなどを育んでもらうために取組みをしています。 【成果と課題】 ◎毎月1回鴨川産ヒジキ、曾呂の甘夏を5月にデザートとして、キャベツ・きゅうり・さつまいも、レンコンについては少量ではありますが使用することが出来ました。 ◎西条小学校1・2年生(60名)を対象に「鴨川七里」の種まきやさやとり体験学習を行ない、翌日に給食として提供しました。 ◎学校給食週間事業の一環として平成26年1月29日に鴨川沖で取れたブリを照り焼きとして学校給食に提供しました。 ◎平成26年2月24日に千葉鴨川おらが井協会が開いた「鴨川市内中学生プロデュース井コンテスト」で最優秀賞に輝いた「鴨川ひまわり井」を学校給食用アレンジして子どもたちに提供しました。 ◆野菜については市場に鴨川産が入荷されることが少なく、年間を通じて大量に使用することができないため、今後検討していく必要があります。

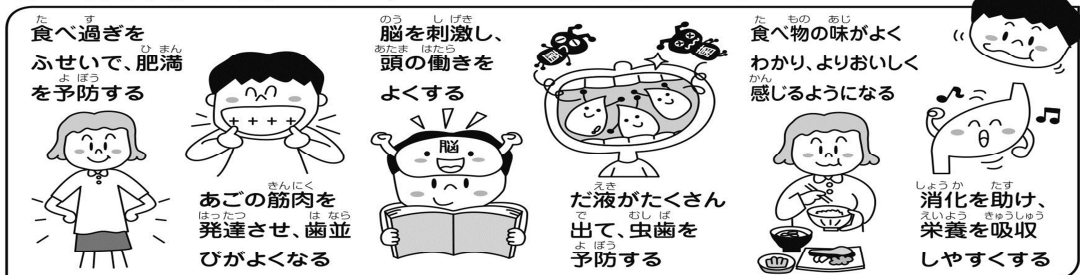
参 考 資 料

かもがわきゅうしょくだより

よくかんで食べよう！ 6月4日～10日「歯と口の健康週間」

げんだい むかし くら かいすう へ
現代は昔に比べてかむ回数が減っているといわれています。それに伴って、生活習慣病の人や、
あごが細く歯並びが悪い人が増えてきています。一口30回を目安に、よくかんで食べるようにしましょう。

よくかんで食べると、いいことがいっぱい！



こんな食材で、ガミガミ運動！



放射性物質の検査結果について(5月分)

学校給食で使用する予定の食材について、放射能検査を実施しましたので、その結果をお知らせします。

検査品目	採取場所	検査日	測定結果 ベクレル/kg	
			セシウム134	セシウム137
5月13日の給食 1食分				
ツナフレーク	勝浦市	5月13日	検出せず (<3.24)	検出せず (<3.27)
さば文化干し	銚子市		検出せず (<3.27)	検出せず (<3.29)
かつおの漁師揚げ	静岡県焼津市		検出せず (<3.32)	検出せず (<3.35)
しいたけ	大分県・愛媛県	5月20日	検出せず (<3.33)	4.43
ピーマン	茨城県		検出せず (<3.63)	検出せず (<3.65)
			検出せず (<3.56)	検出せず (<3.58)

- ・「検出せず」とは、測定結果が定量下限値未満であり、放射性物質が検出されなかったことを表します。
- ・()内の数値は、それぞれの定量下限値を示しています。

学校給食使用食材の産地の公表について (6月)

6月分の学校給食使用食材の産地を下記のとおり公表いたします。
ご理解・ご協力をよろしくお願い致します。

	使用食品	産地
主食	米(ごはん)	鴨川市
	小麦	北海道・群馬県 茨城県・埼玉県 千葉県
		アメリカ・カナダ オーストラリア
		アメリカ・カナダ オーストラリア
	中華めん	アメリカ・カナダ オーストラリア
牛乳	牛乳	千葉県
魚介類	あじ	ニュージーランド
	いわし	瀬戸内海・長崎県
	かんぱち	鹿児島県
	さけ	チリ
	さば(カレー醤油漬)	ノルウェー
	さば(味噌煮)	千葉県・青森県 宮城県・岩手県
	さわら	韓国
	えび	タイ
	いか	ペルー
	豚肉	千葉県
肉類	鶏肉	宮崎県・鹿児島県 熊本県・大分県
	液卵	静岡県
卵	うずらの卵	千葉県
	ビーフン	タイ
	でんぷん	北海道
	のり	有明海産
	昆布	北海道
	ひじき	鴨川市
	わかめ	三陸産
	大豆	北海道
その他	さや	千葉県
	さや	千葉県
	さや	千葉県
	さや	千葉県
	さや	千葉県
	さや	千葉県
	さや	千葉県
	さや	千葉県
	さや	千葉県
	さや	千葉県

	使用食品	産地
いも・野菜・きのこ・果物など	里芋	宮崎県
	じゃがいも	北海道
	いんげん	北海道
	枝豆	北海道
	グリーンピース	ニュージーランド
	キャベツ	神奈川県
	きゅうり	千葉県・茨城県
	ごぼう	茨城県
	小松菜	熊本県・宮崎県
	生姜	高知県・熊本県
	大根	千葉県・神奈川県
	切干大根	宮崎県
	たけのこ	鹿児島県
	玉ねぎ	大阪府・兵庫県
	ホールコーン	ニュージーランド
	人参	徳島県・千葉県
	にんにく	青森県
	長ねぎ	茨城県・千葉県
	ピーマン	茨城県
	ブロッコリー	長崎県
	ほうれん草	千葉県
	野沢菜	長野県・群馬県 山梨県・徳島県
	もやし	千葉県
	えのきたけ	長野県
	干し椎茸	大分県・愛媛県
	しめじ	長野県
	エリンギ	長野県
	カットマト	イタリア
	乾燥パセリ	アメリカ・ドイツ
	オレンジ	アメリカ
	パイナップル	タイ
	りんご	青森県
	レモン果汁	イタリア

- ・市場での調達が前日または当日納品のため、産地は予定です。
- ・出荷制限となった食材は、市場に出回りません。
- ・産地の変更があった場合はホームページにてお知らせいたします。





平成26年6月 こんだてひょう



鴨川市学校給食センター

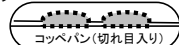
に ち	よう う	こんだてめい	おもなざいりょうとはたらき			学 年	えいようりょう			
			エネルギーとなる	体をつくる	体の調子を整える		エネルギー	たんぱく質	しつ	えんぶん
2	月	ごはん いかのさらさやき いりどうふ あじつけこざかな	ごはん さとう あぶら	牛乳 いか こざかな ぶたにく たまご とうふ	にんじん たまねぎ たけのこ ほしいたけ グリーンピース	幼 小 中	502 623 778	27.2 30.1 37.2	15.3 16.3 18.3	2.3 2.4 3.1
3	火	はちみつパン マヨたまハムカツ ポパイソーテ オレンジ	パン あぶら バター	牛乳 ハム ベーコン たまご	ほうれんそう エリンギ たまねぎ にんじん コーン オレンジ	幼 小 中	535 703 851	18.7 23.6 28.0	22.8 27.9 32.4	2.2 3.0 3.7
4	水	ごはん こんさいいわしハンバーグ かみかみサラダ かきたまじる するめいか	ごはん マヨネーズ	牛乳 いわし だいず たまご するめいか	ごぼう きゅうり にんじん もやし こまつな	幼 小 中	509 642 768	21.6 25.8 29.1	20.4 21.9 23.0	1.5 1.7 1.9
5	木	コッペパン チョコクリーム とりにくのトマトソースかけ ジャーマンポテト	パン さとう あぶら バター じゃがいも チョコクリーム	牛乳 とりにく ベーコン	にんじん トマト にんにく たまねぎ えだまめ パセリ	幼 小 中	535 659 820	23.4 27.6 33.9	21.6 24.3 29.4	1.9 2.5 3.3
6	金	ごはん あつあげのちゅうかに にらまんじゅう フルーツあんじん	ごはん でんぶん あぶら フルーツあんじん	牛乳 ぶたにく あつあげ	にんじん たまねぎ たけのこ キャベツ ほしいたけ こまつな にら	幼 小 中	483 630 758	17.8 22.4 25.5	14.2 15.8 17.1	1.4 1.7 1.9
9	月	なめし さけのしおやき だいずのごもくに あじさいゼリー	ごはん さとう あぶら ゼリー ごま さとも	牛乳 とりにく さけ さつまあげ だいず	のざわな にんじん だいこん いんげん こんにゃく	幼 小 中	529 662 843	25.1 28.8 37.4	15.4 16.7 20.1	1.6 1.9 2.3
10	火	こくとうパン チーズオムレツ ほうれんそうとポテトのカレーいため ヨーグルト	パン あぶら じゃがいも	牛乳 ベーコン たまご チーズ ヨーグルト	ほうれんそう しめじ にんじん コーン	幼 小 中	533 663 840	20.6 24.3 30.4	19.6 22.2 27.3	2.3 3.0 4.0
11	水	ごはん ちくわのいそべあげ ブロッコリーとコーンのサラダ とんじる	ごはん あぶら ドレッシング ごま さとも	牛乳 ぶたにく ちくわ とうふ みそ	コーン ブロッコリー にんじん だいこん ごぼう ねぎ	幼 小 中	533 701 854	18.9 24.2 28.7	21.8 25.3 28.0	2.4 3.0 3.2
12	木	しょくパン いちごジャム サッカーチーズ ハンバーグきのこソースかけ ハムとキャベツのソーテ	パン ジャム さとう あぶら	牛乳 とりにく ハム チーズ	えのき しめじ キャベツ にんじん ピーマン もやし	幼 小 中	538 650 855	25.5 29.5 37.8	23.5 25.6 30.9	3.4 4.2 5.5
13	金	ごはん さばのカレーじょうゆやき ビーフンいりやさしいため ぎゅうにゅうプリン	ごはん ビーフン あぶら プリン	牛乳 ぶたにく さば	にんじん キャベツ もやし たけのこ いんげん ほしいたけ	幼 小 中	550 671 864	21.0 23.6 29.9	21.2 21.9 27.8	2.1 2.4 3.0
16	月	ごはん さかなそぼろ かぼちゃのひきにくフライ とうふとえびのうまに ももゼリー	ごはん さとう あぶら でんぶん ゼリー	牛乳 ぶたにく えび とうふ かんばち	かぼちゃ にんじん たまねぎ こまつな たけのこ えのき	幼 小 中	549 721 866	20.4 25.3 29.6	16.8 19.7 22.1	1.6 1.9 2.2
17	火	しおラーメン しゅうまい シークワサータルト	ちゅうかめん あぶら タルト	牛乳 ぶたにく なると	キャベツ にんじん コーン もやし ねぎ たまねぎ	幼 小 中	524 707 825	20.3 27.6 32.0	21.5 26.7 28.4	1.3 1.9 2.2
18	水	ゆかりごはん てまきのり さわらのしょうがやき やさいのごもくに	ごはん さとう あぶら	牛乳 ぶたにく さわら さつまあげ ひじき こんぶ のり みそ	あかしそ にんじん えだまめ だいこん こんにゃく ほしいたけ いんげん	幼 小 中	481 604 772	24.6 27.5 35.1	16.2 17.3 20.9	1.8 2.0 2.4
19	木	ミルクロールパン とうにゅう とりにくのレモンやき かいそうサラダ ヨーンスープ	パン バター ドレッシング	とうにゅう とりにく なまクリーム ぎゅうにゅう わかめ こんぶ	にんにく きゅうり にんじん こんにゃく たまねぎ コーン レモン	幼 小 中	550 679 823	22.4 26.1 30.2	22.3 25.0 28.2	2.8 3.3 4.1
20	金	ごはん あわっこぎょうざ はっぼうさい パインコンポート	ごはん あぶら でんぶん	牛乳 ぶたにく えび いか うずらのたまご ひじき	たけのこ キャベツ こまつな にんじん たまねぎ はくさい にら にんにく パイナップル	幼 小 中	495 659 813	20.4 25.7 30.9	16.4 19.2 22.3	1.2 1.5 1.8
23	月	ごはん いかのしせんやき にくじゃが アセロラゼリー	ごはん さとう あぶら じゃがいも ゼリー	牛乳 ぶたにく いか	にんじん たまねぎ しらたき いんげん	幼 小 中	530 654 809	20.2 22.7 28.6	11.7 12.6 13.9	2.1 2.4 3.1
24	火	セルフサンド(コッペパン・キャベツメンチ) ミネストローネ りんご	パン マカロニ あぶら じゃがいも	牛乳 とりにく ベーコン	にんじん たまねぎ にんにく いんげん キャベツ りんご	幼 小 中	542 671 862	18.5 22.1 28.1	20.9 24.2 30.1	2.3 2.9 3.9
25	水	ごはん あじのごまほし むらさきいもチップス ぶたにくとさともいものいために	ごはん さとう あぶら さとも ごま むらさきいも	牛乳 ぶたにく あじ さつまあげ	にんじん だいこん ごぼう こんにゃく グリンピース しょうが	幼 小 中	530 659 849	22.4 25.5 33.1	15.8 16.9 20.2	1.3 1.5 1.9
26	木	ソフトフランスパン ホイップハニー ジャがバター とうふのてりやきハンバーグ ぶどうゼリー	パン はちみつ さとう じゃがいも でんぶん バター ゼリー	牛乳 とりにく とうふ	いんげん コーン にんじん えのき	幼 小 中	553 676 841	17.6 21.1 26.3	22.1 24.4 29.3	2.2 2.8 3.7
27	金	むぎごはん ポークカレー わかめサラダ ふくじんづけ	ごはん むぎ じゃがいも ルウ あぶら ドレッシング	牛乳 ぶたにく チーズ わかめ	にんじん たまねぎ だいこん グリーンピース しょうが にんにく きゅうり こんにゃく	幼 小 中	571 728 912	17.5 21.1 25.5	19.1 21.5 25.0	3.5 4.1 5.1
30	月	ごはん さばのみそに ひじきときりぼしのにも フルーツミックスゼリー	ごはん さとう あぶら ゼリー	牛乳 とりにく さば ひじき あぶらあげ	こんにゃく にんじん きりぼしだいこん えだまめ	幼 小 中	566 689 824	20.1 23.0 26.6	20.6 21.7 23.5	1.2 2.0 2.3



◎ぎゅうにゅうは、まいにちつきます。(19日はつきません)
*材料の都合により、献立を変更することがあります。

◎お知らせ
6日(金) 『にらまんじゅう』
17日(火) 『しゅうまい』
20日(金) 『あわっこぎょうざ』
幼1コ、小中職2コです。

◎24日(火)セルフサンド
キャベツメンチは半分に切って、
コッペパンにはさんでください



☆今月の給食費口座引き落としは、
30日(月)です。
口座の残高確認を
お願いいたします。



きじゅんえいようりょう

幼	510	15~26	14.2~ 17	2.0
小	640	18~32	17.8~ 21.3	2.5
中	820	25~40	22.8~ 27.3	3.0