

令和5年度

匝瑳市の学校給食

人口 34,140人 (住民基本台帳)

世帯数 14,745世帯 (住民基本台帳)

面積 101.52km<sup>2</sup>

令和5年4月1日現在

〒289-2101

匝瑳市学校給食センター

千葉県匝瑳市春海1916番地

TEL 0479-70-2210 FAX 0479-72-2150

E-mail s-ksk@city.sosa.lg.jp

## 目 次

1	学校給食センターの基本方針	1～2
2	学校給食センターの業務方針	3
3	学校給食センターの組織及び機構	4
4	学校給食の沿革	5
5	学校給食センターの施設概要	6～7
6	学校給食の運営	8
7	学校給食センター運営委員会	8
8	学校給食運営経費	9
9	学校給食費の推移（保護者負担分）	9
10	学校給食の平均所要栄養量の基準	10
11	業務委託の状況	10
12	給食の搬送計画と所要時間	11～12

## 1. 学校給食センターの基本方針

教育基本法及び学校給食法の理念に基づき、成長期にある園児・児童・生徒に安全・安心で栄養バランスの優れた食事を提供することにより、健康増進・体力の向上等を図りながら食に関する知識の普及に務めます。また、学校給食を通じて食事のマナーや規則正しい食習慣を身に付けさせると共に園児・児童・生徒の「豊かな心」の醸成に努めます。

### 学校給食法

#### (学校給食の目標)

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目標を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
2. 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
3. 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
4. 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
5. 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
6. 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
7. 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

#### (1) 食に関する指導について

次世代を担う子どもたちに学校における食育の推進を図るため、学校給食の献立を生きた教材として活用し、食に関する知識を教えるだけでなく、実践できるよう健全な食習慣の形成に務めます。

また、栄養教諭等が給食時間や各教科等で指導の際、給食を活用した指導が行えるよう配慮すると共に、地場産物や郷土に伝わる伝統料理等を取り入れ、園児・児童・生徒が郷土に関心を寄せる心をはぐくむと共に地域の食文化の伝承に努めます。

(2) 給食の内容について

地産地消の推進を図るため、地場産物、旬の食材を多く活用し、安全で安心して食べられる食材を使用します。さらに、栄養バランスに優れ、魅力あるおいしい給食となるよう、調理技術の向上に努めます。衛生管理体制についても、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき、食材の安全性の確保及び調理場の衛生管理に務めます。

(3) 給食業務の運営について

学校給食センターの運営に当たっては、園児・児童・生徒の食育への視点に立ち、現在の給食の質が低下しないよう、学校給食センター運営委員会の審議を尊重し、学校・家庭・地域が一体となって望ましい食習慣の育成に務めます。

また、本年度も学校給食センター職員が学校訪問を行い、園児・児童・生徒の給食時の様子や声を聞きながら、献立内容の充実に努めます。  
学校給食センターの学校給食調理業務を平成30年度まで直営方式で実施してきましたが、民間活力を利用し、同業務の一層の効率化を図るため令和元年度から民間事業者へ調理業務を委託しています。

(4) 給食実施計画

【令和5年4月1日現在】

ア 年間給食回数 米飯は週3回、パン(水)、麺(隔週金)

ご飯	パン	麺	計
139	35	18	192

イ 給食対象数

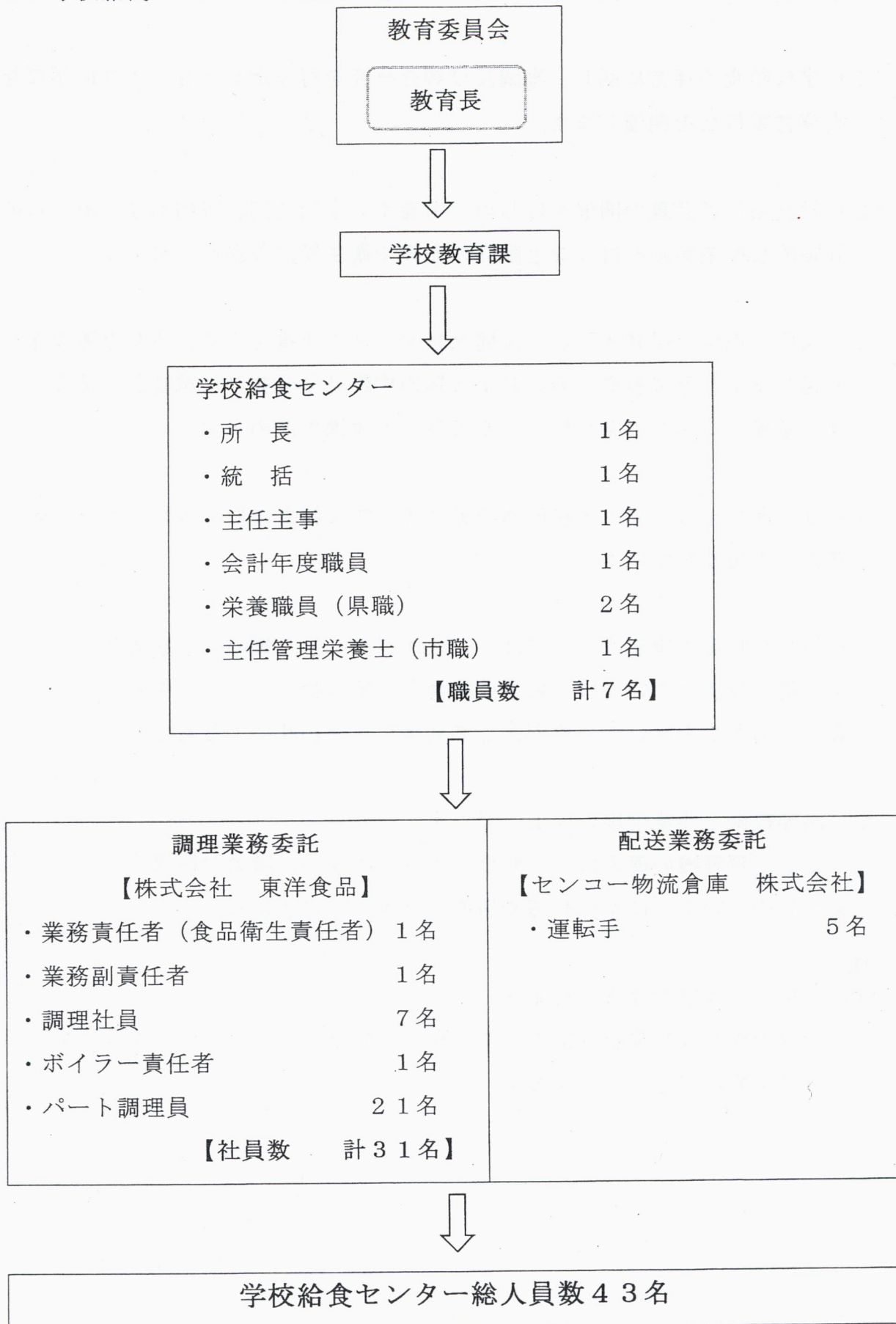
八日市場幼稚園	平和小学校	椿海小学校	八日市場小学校
29	172	209	334
豊栄小学校	須賀小学校	共興小学校	吉田小学校
189	164	85	48
豊和小学校	栄小学校	野田小学校	
65	137	215	
八日市場第一中学校	八日市場第二中学校	野栄中学校	給食センター
322	364	187	39
飯高特別支援学校	計		
107	2,666		

【小学校1,618 中学校873 幼稚園29 特別支援107 給食センター39】

## 2. 学校給食センターの業務方針

- (1) 学校給食の運営に関し、審議及び調査研究を行うため5月・1月に学校給食運営委員会を開催します。
  - (2) 給食主任者会議の開催をはじめ、栄養士の学校訪問、専門的な立場からの計画的な授業参画を行うなど献立の充実や衛生管理の徹底を図ります。
  - (3) 家庭や地域、保健所及び市保健センターとの連携を深め、栄養指導の充実を図ります。家庭教育学級、PTA等の施設見学会並びに試食会、給食だより、栄養一口メモの発行等により家庭との連携を深めます。
  - (4) 地元産米をはじめ、地場産物の野菜等を学校給食に取り入れて児童生徒の郷土への誇りを培います。
  - (5) 給食用物資の選定に当っては、安全性が高く、良質のものを基準にします。購入方法については、県学校給食会の基幹物資（パン・牛乳）や一般物資で特別な物を除いて、原則として見積もり合わせによるものとします。
  - (6) 調理技術と作業効率の向上に努めます。  
新しい調理機の導入による献立の多様化に伴い、職員の研修等を行い、作業がしやすいように環境整備や指導を充実していきます。
7.  
(7) 衛生管理及び労働安全を徹底します。  
衛生管理及び労働安全について、職員を対象とした研修会や講習会を計画的、効果的に実施していきます。

### 3. 学校給食センターの組織及び機構



#### 4. 学校給食の沿革

##### 【八日市場】

八日市場学校給食は、学校給食法（昭和29年）の施行に伴い、昭和29年7月に須賀小学校の単独校給食を皮切りに開始され、昭和36年8月に平和小学校、昭和37年9月に吉田小学校、昭和38年3月に中央小学校、昭和39年6月に豊和小学校でパン食を主体とした給食が進められてきました。

昭和40年、飯高、共興、椿海の各小学校からの陳情もあり、「給食センター設立」の検討が進められましたが、昭和43年、建設候補地の水質の問題で中断されました。

その後、昭和50年から市内PTA連絡協議会等の関係者による先進地視察や陳情等が行われ、昭和52年9月、実施計画が決定、翌年3月市議会で給食センター建設事業予算が可決されました。昭和53年11月の竣工により幼稚園、小中学校（1園、11校）へ、均一な給食が実施されることとなりました。

##### 【野栄】

野栄学校給食は、昭和38年11月に野田小学校、栄小学校に給食室を設置し、自校式による学校給食が開始されました。

その後、中学校統合等の学校教育施設整備に伴い、幼稚園、小中学校（2園、3校）に学校給食を提供する共同調理場を昭和51年に建設、センター方式による運営を開始しました。

##### 【匝瑳市】

平成18年1月23日、八日市場市と野栄町が合併し匝瑳市が誕生しました。これに伴い「匝瑳市八日市場学校給食センター」、「匝瑳市野栄学校給食センター」に改められました。

合併後、両施設の老朽化が進んでいること、少子化に伴い児童生徒数が減少していることから、安全安心でおいしい給食を効率的に提供するため、平成23年度より新学校給食センターの建設事業を進めてまいりました。

平成26年7月に2施設を1施設に統合整備した「匝瑳市学校給食センター」が完成し、現在、市内幼稚園、小中学校（1園、13校）及び飯高特別支援学校へ1日当たり約2,700食の給食を提供しています。

## 5. 学校給食センターの施設概要

- (1) 所在地 匝瑳市春海1916番地
- (2) 名称 匝瑳市学校給食センター
- (3) 敷地面積 7,220.85㎡
- (4) 設計監理 株式会社 総和技術研究所
- (5) 施工者
- |         |               |
|---------|---------------|
| 建築      | 古谷建設株式会社      |
| 電気設備    | 株式会社三和電設      |
| 空調設備    | 株木建設工業株式会社    |
| 衛生・厨房設備 | 大成温調株式会社東関東支店 |
- (6) 事業費
- |      |                |
|------|----------------|
| 工事費  | 1,413,090,000円 |
| 設計監理 | 12,810,000円    |
- (7) 建築内容 鉄骨造2階建 延床面積2,418.12㎡
- 1階 (2,033.67㎡) ホール・下処理室・調理室・洗浄室  
コンテナ室・事務室他
- 2階 (384.45㎡) ホール・会議室・男女休憩室他
- (8) 給食開始日 平成26年9月3日
- (9) 最大調理能力 4,000食



## (10) 設備調理機器等

令和5年4月1日現在

名 称	数 量	名 称	数 量
<b>【検収室・泥落とし室・油庫】</b>		<b>【上処理コーナー・煮炊き室】</b>	
デジタル台座	1	ローラーコンベア	4
カートイン消毒保管庫	2	フードスライサー	2
検食冷凍庫	1	サイの目切機	1
新油タンク・廃油タンク	1	フードカッター	1
<b>【下処理室】</b>		プレート殺菌庫	2
野菜冷蔵庫・冷凍庫	2	包丁まな板殺菌庫	1
器具洗浄保管庫	1	蒸気回転窯	8
包丁まな板殺菌庫	1	器具消毒保管庫	2
<b>【調味料室・卵処理室】</b>		検食冷凍庫	1
パススルー冷蔵庫	3	<b>【和え物室】</b>	
器具消毒保管庫	3	スチームコンベクションオープン	1
卵用冷蔵庫	1	真空冷却機	1
<b>【肉・魚下処理室】</b>		サラダ冷蔵庫	1
肉・魚冷凍室	2	器具消毒保管庫	1
包丁まな板殺菌庫	2	<b>【炊飯室】</b>	
器具消毒保管庫	1	連続炊飯器	1
<b>【揚げ・焼き・蒸し物室】</b>		炊飯釜	50
連続フライヤー	1	器具消毒保管庫	1
スチームコンベクションオープン	2	<b>【コンテナ室】</b>	
器具消毒保管庫	1	カートイン食缶消毒保管庫	10
<b>【アレルギー調理室】</b>		冷却機能付食缶消毒保管庫	2
冷凍冷蔵庫	1	食器用コンテナ	22
器具消毒保管庫	1	食缶用コンテナ	19
電磁調理器	2	天吊式コンテナ消毒装置	22
電子レンジ	2	<b>【洗浄室】</b>	
容器消毒保管庫	1	コンテナ洗浄機	1
		システム食器・トレイ洗浄機	1

## 6. 学校給食の運営

### (1) 年間給食予定数（令和5年度）

幼稚園 年少178回、年中・年長179回

小学校 192回（1年生188回）

中学校 192回（1年生191回）

### (2) 主食の内容

①原則、米飯は週3回、パンは毎週水曜日、麺は隔週金曜日に実施。

②米は市内産を活用し、発芽玄米、麦を活用した給食を実施。

### (3) 1日の調理数 約2,700食

### (4) 令和5年度の給食費（保護者負担分）

幼稚園 月額 3,680円（1食当たり230円）

小学校 月額 4,200円（1食当たり240円）

中学校 月額 4,700円（1食当たり270円）

### (5) 配送計画

配送車（3トン車）5台を使用し、民間業者へ業務委託している。

①食器配送 9:00~10:10 配送距離 84.5km

②食缶配送 10:45~11:52 配送距離 101.1km

③回収 13:00~14:57 配送距離 124.8km（合計309.4km/日）

## 7. 学校給食センター運営委員会

匝瑳市学校給食センターの運営に関し、重要な事項について審議及び調査研究を行い、学校給食センターの運営を適正かつ円滑に行うため「匝瑳市学校給食センター運営委員会」を設置しています。

### (1) 委員 23人以内

市立小中学校長及び市立幼稚園教頭 8人

市立小中学校及び市立幼稚園PTA代表 7人

地域保健センター副センター長 1人

学校医、学校歯科医及び学校薬剤師 3人

学識経験者 2人

### (2) 任期 2年

## 8. 学校給食運営経費

保護者の負担している給食費は、食材料費で学校給食に係る全体経費の約28%です。食材料費以外の運営経費は、市費負担で賄っています。

### 【給食に要する経費】

単位：円

区 分	経 費	経 費 内 訳	
		食材料費 (保護者負担分)	食材料費以外の運営経費 (市費負担分)
令和5年度予算額	357,404,000	101,323,000	256,081,000
1人当たり経費(年額)	136,936	38,821	98,115
1食当たり経費	713	202	511

※運営経費とは、人件費、施設・設備の管理費、調理備品・消耗品等の購入費、光熱水費等の学校給食費に係る食材料費以外の経費

### 【給食費】

単位：円

区 分	幼稚園	小学校	中学校
1食当たり単価	230	240	270

## 9. 学校給食費の推移

単位：円

区 分		平成18年度		平成21年度		平成26年度		令和2年度	
幼稚園	八日市場	210	2,940	230	3,680	230	3,680	230	3,680
	野菜	230	4,000	230	3,680	230	3,680	230	3,680
小学校	八日市場	230	4,140	250	4,500	250	4,360	240	4,200
	野菜	241	4,200	250	4,500	250	4,360	240	4,200
中学校	八日市場	260	4,680	280	5,040	280	4,900	270	4,700
	野菜	276	4,800	280	5,040	280	4,900	270	4,700
改定		H12から据置		平均7.23%		月額△140円		小・中学校減額	

※平成21年度に単価改定により給食費を統一

※平成26年度に小中学校の年間食数を192食として月額を見直し

※令和2年度から小・中学校の給食費を改定(減額)

- ・小学校 月額4,360円から4,200円に160円減額・1食250円から240円に10円減額
- ・中学校 月額4,900円から4,700円に200円減額・1食280円から270円に10円減額

10. 学校給食の平均所要栄養量の基準

令和3年4月1日改正

区 分	幼稚園 (園児)	小学校 (児童)			中学校 (生徒)
		低学年 6~7歳	中学年 8~9歳	高学年 10~11歳	
エネルギー (kcal)	490	530	650	780	830
たん白質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%~20%				
脂肪 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%~30%				
カルシウム (mg)	290	290	350	360	450
鉄 (mg)	2.0	2.0	3.0	3.5	4.5
ビタミンA (μGRE)	190	160	200	240	300
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.3	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	15	20	25	30	35
食物繊維 (g)	3.0以上	4.0以上	4.5以上	5.0以上	7.0以上
マグネシウム (mg)	30	40	50	70	120
亜鉛 (mg)	1.0	2.0	2.0	2.0	3.0
ナトリウム食塩相当量 (g)	1.5未満	1.5未満	2.0未満	2.0未満	2.5未満

11. 業務委託の状況

単位：千円

	名 称	予 算 額	備 考
1	学校給食調理業務	90,090	株式会社東洋食品
2	学校給食配送業務	14,578	センコー物流倉庫株式会社
3	ボイラー設備保守管理業務	901	三浦工業株式会社
4	廃水処理施設・浄化槽維持管理業務	2,033	フジクリーン工業株式会社
5	エレベータ保守管理業務	666	三菱ビルソリューションズ株式会社
6	衛生保守管理業務	684	イカリ消毒成田株式会社
7	厨房機器保守点検業務	1,000	タニコー株式会社千葉営業所
8	自動制御機器保守点検業務	979	日本電技株式会社千葉支店
9	空調用エアフィルター保守点検業務	669	進和テック株式会社
10	送風機保守点検業務	1,482	テラル株式会社
11	その他	8,589	
	合 計	121,671	

匠瑳市学校給食センター給食配送業務

【給食配送コース表】

○数字は積載コンテナ数

R5.04現在

車両	出発時間	配送コース (区間距離・順路・所要時間・到着時間・コンテナ数)								
1 コース	1往復目	9:00 センター ③	24分 → 12.0km	9:24 栄小 ①	7分 → 3.5km	9:36 野栄中 ①	6分 → 2.7km	9:47 須賀小 ①	15分 → 7.4km	10:07 センター
	2往復目	10:45 センター ④	15分 → 5.3km	11:00 八二中 ②	10分 → 4.6km	11:15 豊栄小 ①	12分 → 5.5km	11:32 須賀小 ①	15分 → 7.1km	11:52 センター
2 コース	1往復目	9:15 センター ②	8分 → 3.7km	9:23 八日市場小 ②	8分 → 3.7km	9:35 センター				
	2往復目	10:45 センター ③	20分 → 10.4km	11:05 野田小 ①	5分 → 2.6km	11:15 栄小 ①	25分 → 12.6km	11:40 センター ①		
3 コース	1往復目	9:05 センター ③	5分 → 2.3km	9:10 八一中 ②	3分 → 1.2km	9:18 椿海小 ②	10分 → 4.7km	9:33 豊和小 ①	5分 → 2.4km	9:42 センター
	2往復目	10:50 センター ④	8分 → 3.5km	10:58 八日市場幼 混①	2分 → 0.2km	11:05 八日市場小 ②	11分 → 5.8km	11:21 吉田小 混①	21分 → 10.6km	11:47 センター
4 コース	1往復目	9:05 センター ④	11分 → 5.3km	9:16 平和小 ①	6分 → 2.8km	9:27 共興小 ①	7分 → 3.4km	9:39 野田小 ②	20分 → 10.4km	10:04 センター
	2往復目	10:50 センター ④	11分 → 5.3km	11:01 平和小 ①	6分 → 2.8km	11:12 共興小 ①	9分 → 4.2km	11:26 野栄中 ①	18分 → 9.0km	11:49 センター
5 コース	1往復目	9:10 センター ③	15分 → 5.3km	9:25 八二中 ②	10分 → 4.2km	9:40 豊栄小 ①	25分 → 9.5km	10:10 センター		
	2往復目	10:55 センター ④	5分 → 2.3km	11:00 八一中 ②	3分 → 1.2km	11:08 椿海小 ①	11分 → 4.7km	11:24 豊和小 ①	5分 → 2.4km	11:34 センター

匝瑛市学校給食センター給食配送業務

【給食回収コース表】

○数字は積載コンテナ数

R5.04現在

車両	出発時間	配送コース（区間距離・順路・所要時間・到着時間・コンテナ数）									
1 コース	13:00 センター	4分 → 2.4km	13:04 豊和小 ②	4分 → 2.4km	13:13 センター ①	4分 → 2.7km	13:22 椿海小 ③	4分 → 2.7km	13:31 センター		
2 コース	13:00 センター	5分 → 2.3km	13:05 八一中 ④	5分 → 2.3km	13:15 センター	11分 → 5.3km	13:31 平和小 ②	6分 → 2.8km	13:42 共興小 ②	17分 → 7.8km	14:04 センター
3 コース	13:05 センター	8分 → 3.5km	13:13 八日市場幼 混①	2分 → 1.2km	13:20 八日市場小 ④	10分 → 4.7km	13:35 センター	25分 → 12.6km	14:06 栄小 ②	8分 → 4.1km	14:19 須賀小 ②
		20分 → 7.1km	14:44 センター								
4 コース	13:00 センター	20分 → 9.0km	13:20 野栄中 ②	20分 → 7.1km	13:45 豊栄小 ②	8分 → 4.0km	13:58 吉田小 混①	21分 → 9.4km	14:24 センター		
5 コース	13:00 センター	20分 → 10.4km	13:20 野田小 ③	20分 → 10.4km	13:45 センター	15分 → 5.3km	14:05 八二中 ④	15分 → 5.3km	14:30 センター		

資 料

学校給食用食材放射性物質検査結果の状況（令和4年4月～令和5年3月）

検査実施日		検体名	産地	セシウム134	セシウム137	検査場所	備考
月	日			(ベクレル/kg)	(ベクレル/kg)		
4	26	キャベツ	銚子市	不検出	不検出	給食センター	
	26	たまねぎ	北海道	〃	〃	〃	
5	17	人参	多古町	〃	〃	〃	
	17	キュウリ	匝瑳市	〃	〃	〃	
6	23	キュウリ	匝瑳市	〃	〃	〃	
	23	小松菜	千葉県	〃	〃	〃	
7	13	大根	群馬県	〃	〃	〃	
	13	長ねぎ	匝瑳市	〃	〃	〃	
9	21	ピーマン	匝瑳市	〃	〃	〃	
	21	チンゲン菜	旭市	〃	〃	〃	
10	11	キャベツ	銚子市	〃	〃	〃	
	11	キュウリ	匝瑳市	〃	〃	〃	
11	24	大根	銚子市	〃	〃	〃	
	24	白菜	茨城県	〃	〃	〃	
12	6	人参	千葉県	〃	〃	〃	
	6	キャベツ	千葉県	〃	〃	〃	
1	30	スティックセニョール	匝瑳市	〃	〃	〃	
	30	キュウリ	匝瑳市	〃	〃	〃	
2	21	かぶ	東庄町	〃	〃	〃	
	21	セロリ	愛知県	〃	〃	〃	
3	14	人参	香取市	〃	〃	〃	
	14	キュウリ	千葉県	〃	〃	〃	

分析方法 N a i ( T I ) シンチレーションスペクトロメータによる各種分析法  
 基準値 放射性セシウムに係る基準値（一般食品）：100ベクレル/kg  
 測定結果 ベクレル/kg



学校給食残菜率集計表（令和4年4月～令和5年3月）

1. 残菜率（献立構成別）

区分	幼稚園	小学校	中学校
主食（ごはん）	10.5%	12.1%	23.4%
主菜	10.8%	15.5%	13.1%
汁物	14.2%	19.6%	24.1%
副菜	15.0%	20.8%	25.0%
平均残菜率	12.7%	17.0%	22.4%

2. 学校（園）別残菜率表

学校（園）	平均残菜率		増 減
	令和4年度	令和3年度	
八日市場幼稚園	15.4%	14.9%	0.5%
のさか幼稚園	7.6%	10.9%	-3.3%
平和小	20.8%	19.7%	1.1%
椿海小	14.1%	12.0%	2.1%
八日市場小	15.7%	15.1%	0.6%
豊栄小	21.4%	13.7%	7.7%
須賀小	16.1%	14.8%	1.3%
共興小	7.9%	7.8%	0.1%
吉田小	11.6%	10.4%	1.2%
豊和小	14.9%	23.0%	-8.1%
栄小	18.1%	14.6%	3.5%
野田小	21.4%	20.6%	0.8%
八日市場一中	25.0%	22.0%	3.0%
八日市場二中	21.0%	19.9%	1.1%
野栄中	20.8%	18.0%	2.8%

## 令和4年度見学・試食一覧

月	参加者	人数	内容
1	4月		新型コロナウイルス感染拡大防止のため、令和4年度の給食センター見学は、中止としました。
2	5月		
3	6月		
4	7月		
5	9月		
6	10月		
7	11月		
8	12月		
9	1月		
10	2月		
11	3月		
合計	0件	0名	



令和5年 5月



予定献立表(ようちえん)



匠瑛市学校給食センター



日	こ	ん	だ	て	名	牛乳	おもな材料とその働き			一口メモ	エネルギー		
							血や肉になるもの 赤色の食品	働く力になるもの 黄色の食品	体の調子を整えるもの 緑色の食品		たんぱく質	脂質	
1月	ごはん	さけてりやき	はるやさいのみそしる	ひじきに		○	さけ みそ えいようだし あぶらあげ おしゃべりみそ ひじき だいず なまあげ きゅうりゆう	こめ さとう ごまあぶら ごま じゃがいも あぶら	しょうが ねぎ たまねぎ にんじん キャベツ れんこん こんにやく	トソーの産品「銀鮭」は、チリで養殖されて、市内で加工されています。銀鮭は養殖が盛んで、年間通して食べられる魚です。濃いオレンジ色の身で、適度に脂がついていてツヤツヤしています。給食では、10種類の材料に漬け込んだり焼きで登場します。	465kcal	22.0g	16.7g
2月	ごはん	はるまき	レンフォアタン	ブルコギどんのぐ	こいボーロ	○	たまご ぶたにく ジョア	こめ はるまき あぶら マロニー でんぶん ごまあぶら さとう ごま こいボーロ	にんじん しいたけ えのきたけ コーン ねぎ こまつな にんにく もやし たまねぎ しめじ あかピーマン には		485kcal	18.9g	14.1g
8月	ごはん	あかうおレモンソース	はるキャベツのサラダ	たけのこのみそしる		○	あかうお とうふ みそ おしゃべりみそ わかめ ハム きゅうりゆう	こめ でんぶん あぶら さとう トロッシング ごま	レモン たけのこ えのきたけ きぬさや キャベツ にんじん アスパラガス コーン	みなさん、どんな連休を過ごしましたか？給食をしっかり食べて、今月も元気に過ごしましょう！	449kcal	21.2g	15.0g
9月	ごはん	とりてりやき	よしのじり	なまあげみそに		○	とりにく みそ ちくわ ぶたにく なまあげ おしゃべりみそ きゅうりゆう	こめ ごまあぶら ごま さとう さいとも でんぶん あぶら	しょうが ねぎ にんじん だいこん こまつな しいたけ たけのこ あかピーマン ピーマン		473kcal	23.6g	17.0g
10月	はちみつパン	トマトオムレツ	パンキンジチュー	ペンネアラビアータ		○	トマトオムレツ とりにく ベーコン チーズ きゅうりゆう	パン あぶら オリーブ油 おじゃがもちボール さとう ペンネ	にんじん たまねぎ かぼちゃ ブロッコリー マッシュルーム にんにく コーン トマト	アラビアータは、イタリア料理で唐辛子とにんにくをきかせたトマトソースのことです。給食では、食べやすく辛さをひかえてペンネにからめました。	519kcal	19.2g	21.6g
11月	ごはん	ぶたにくしょうがやき	しんじやがとなめこのみそしる	とりごぼろきんぴら		○	ぶたにく えいようだし とうふ あぶらあげ おしゃべりみそ みそ とりにく きゅうりゆう	こめ ごまあぶら じゃがいも さとう ごま しょうが	しょうが ねぎ なめこ こぼろ にんじん いんげん	よくかんで 食べましょう	473kcal	23.6g	19.1g
12月	ごはん	げんまいりごはん	マーボーキャベツどんのぐ	れいとうみかん	チョコレートサラダ	○	ぶたにく とうふ とりにく きゅうりゆう	こめ はつかけんまい あぶら さとう でんぶん ごまあぶら トロッシング	にんにく しょうが キャベツ あかピーマン にんじん には ねぎ ブロッコリー きゅうり やし みかん	発芽玄米は、市内産のお米で作られています。ガンマーアミノ酸(通称ギャバ)や食物せんいが多く含まれていて、消化吸収もよいお米です。	511kcal	18.8g	14.4g
15月	ごはん	とりにくのマリネ	かきたまじる	ごまあえ		○	とりにく なると たまご きゅうりゆう	こめ でんぶん こむぎご ごまあぶら あぶら さとう ごま	たまねぎ レモン にんじん しいたけ はくさい には こまつな もやし あかピーマン		486kcal	19.7g	20.0g
16月	ごはん	にくだんごあますあん	みそつみれじる	ぶたキムチ		○	にくだんご みそ いわしだんご ぶたにく きゅうりゆう	こめ あぶら さとう ごま ごまあぶら	だいこん にんじん こぼろ ねぎ こまつな にんにく たまねぎ もやし はくさい はくさいキムチ には	千葉県は酪農発祥の県です。	438kcal	20.4g	13.3g
17月	ごはん	ゆでらつかせい	カレーぶたどんのぐ	ほうれんそうのおひたし	かみかみにぼし	○	ぶたにく あぶらあげ にぼし きゅうりゆう	こめ らつかせい こむぎご さとう	たまねぎ しょうが こんにやく しいたけ えのきたけ グリンピース ほうれんそう にんじん キャベツ	★地産地消デー★ 今日は匠瑛市産や千葉県産の米、発芽玄米、豚肉、キャベツ、もやしを使用しています。	495kcal	24.0g	20.3g
18月	ごはん	いかチリソース	すいぎょうざスープ	チンジャオロースー		○	いか ぶたにく きゅうりゆう	こめ でんぶん あぶら ごまあぶら さとう すいぎょうざ	にんにく しょうが ねぎ にんじん しいたけ はくさい チンゲンサイ もやし たけのこ あかピーマン ピーマン		507kcal	23.3g	18.9g
19月	ごはん	じゃがもちマヨネーズやき	ミートボールいりトマトソース	キャベツとりんごのサラダ		○	ベーコン スキムミルク チーズ ミートボール ジョア	スダックチー じゃがいも バター マヨネーズ オリーブ油 ハヤシルク さとう しんじやがたまご トロッシング	たまねぎ バセリ にんにく にんじん セロリ マッシュルーム アスパラガス トマト キャベツ きゅうり コーン リんご	トマトソースに使う新玉ねぎは、採れたもので出荷され、辛みが少ないのが特長です。	532kcal	21.1g	17.4g
22月	ごはん	かつおおろしあげ	はるキャベツのみそしる	おやこに		○	かつおおろしあげ えいようだし あぶらあげ とうふ おしゃべりみそ みそ とりにく たまご きゅうりゆう	こめ あぶら さとう	にんじん だいこん キャベツ たまねぎ グリンピース	かつおは春と秋の2回旬があります。春を「初(はつ)がつお」、秋を「戻(もど)りがつお」と言います。	508kcal	25.5g	17.9g
23月	ごはん	しゅうまい	ちゅうかどんのぐ	くだものゼリーあえ		○	しゅうまい ぶたにく えび うずらたまご いか きゅうりゆう	こめ あぶら さとう でんぶん せりー	しょうが しいたけ にんじん たまねぎ ヤングコーン はくさい ねぎ チンゲンサイ とうろ びん みかん	今日のせりーは、山形県産サクランボ果汁を使って作られています。5月後半から6月が旬の時期です。	508kcal	21.2g	17.0g
24月	ごはん	もやし入りハンバーグ	グリんピースシチュー	はるやさいツテ	ケチャップ	○	ぶたにく きゅうりゆう たまご スキムミルク とりにく ベーコン きゅうりゆう	パン パンこ なまクリーム あぶら じゃがいも ベシヤメルソース	たまねぎ しょうが もやし にんにく にんじん マッシュルーム グリンピース ほうれんそう アスパラガス スズキニ コーン	☆自分でつくるハンバーグ☆ パンにハンバーグとケチャップをはさんで食べましょう。	495kcal	23.9g	22.7g
25月	ごはん	さばみそに	けんちんじる	ピーナッツあえ		○	さばみそに あぶらあげ とうふ ゆば きゅうりゆう	こめ あぶら さいとも さとう らつかせい	ごぼう にんじん だいこん こんにやく ねぎ こまつな もやし あかピーマン	落花生は、千葉県が全国生産量1位の農産物です。	505kcal	23.5g	20.8g
26月	ごはん	キラリもちむぎいりごはん	バターチキンカレー	ウエハース	かいそうサラダ	○	とりにく ヨーグルト かいそう きゅうりゆう	こめ キラリもちむぎ あぶら じゃがいも 丸ールク なまクリーム トロッシング ウエハース バター	にんにく しょうが たまねぎ にんじん トマト えだまめ きゅうり	今日は、ヨーグルトで漬けたんだやわらかい鶏肉と香辛料、バターを使ったカレーです。	495kcal	17.1g	20.7g
29月	ごはん	ほきちくさやき	とんじる	ちりめんあえ		○	わかめ ほきちくさやき ぶたにく とうふ みそ あぶらあげ ちりめんじゃこ きゅうりゆう	こめ あぶら さいとも	ごぼう にんじん だいこん こんにやく ねぎ こまつな		416kcal	21.1g	14.8g
30月	ごはん	ポークハヤシ	ツナサラダ	ヨーグルト		○	ぶたにく ツナ ヨーグルト きゅうりゆう	こめ あぶら ハヤシルク デミグラスソース なまクリーム ひよこ豆 トロッシング	にんにく にんじん たまねぎ マッシュルーム トマト きゅうり キャベツ 赤ピーマン しめじ	食器・食具は、もとのカゴにもどしましょう。	483kcal	21.8g	15.4g
31月	ごはん	ミルクロールパン	チキンナゲット	フルーツしらたま	いちごジャム	○	チキンナゲット ベーコン あさり きゅうりゆう	パン あぶら バター じゃがいも しらたま ナタデココ いちごジャム	にんにく たまねぎ にんじん キャベツ トマト はくどう みかん びん	マンハッタン(ニューヨーク)クラムチャウダーは、牛乳の代わりにトマトで煮込んだ赤いスープのことです。	492kcal	16.8g	19.4g

\*栄養だしは、県内産いわし、かつおを燻して粉末にした「天然のだし」です。  
 \*おしゃべりみそは、市内で無農薬で作られた大豆から作る「手作りみそ」です。  
 \*米は、市内産を使用します。  
 \*ごはんに黄色い米が混じることがあります。これは炊飯時にビタミンを強化した米を混ぜている為です。

基準栄養量	
エネルギー	490kcal
たんぱく質	15~24g
脂質	10~16g
カルシウム	290mg
塩分	1.5g

\*材料の割合により  
献立を変更することがあります。

\*5月分の給食費の引き落としは、5月31日(水)です。口座の確認をお願いします。