

平成26年度第2回学校給食南部センター運営委員会会議次第

日 時 平成26年11月20日（木）正午～

場 所 学校給食南部センター 研修室

1 開 会

2 会長あいさつ

3 会 議 事 項

(1) 給食の試食

(2) 平成26年度給食会計中間監査報告について

(3) その他

4 閉 会

本日の献立

平成26年11月20日

・ソフトラーメン

中学生小麦粉量 95g
(できあがり222g)

主食は月、水、金曜日がごはん、火、木曜日がパン、またはソフトめんです。塩川ベーカリーとモンドウル田村屋に委託しています。お米は、佐久市産コシヒカリ100%です。ソフトめんは木内麺業に委託しています。

・坦々麺汁

サラダ油 0.65g
おろしにんにく 0.26g
おろししょうが 0.26g
豚挽き肉 32.5g
にんじん 10.4g
長ねぎ 13g
チンゲン菜 13g
もやし 19.5g
酒 1.3g
濃口醤油 8.45g
みそ 7.8g
豆板醤 0.39g
甜面醤 0.52g
がらスープチキン 6.5g
すりごま 5.2g
ごま油 0.65g

坦々麺のスープはソフトめんを入れると味が薄まってしまうため、やや濃い目に仕上げています。汁の量も、めんが最後まで食べられるよう、普段より10%多く出しています。がらスープは保存料等無添加のものを学校給食専門の業者から納入、使用しています。その他、加工品を使うときは着色料など無添加のもの、既製品は材料配合表や成分表等取り寄せ確認して使用しています。

和風の汁物のときには給食センターで天然のだしをとります。天然のだしは、味が強く出すぎず、一緒に入っている野菜のうま味や甘みをひきだててくれます。味噌汁には煮干しを使い、すまし汁には昆布とかつお節を使っています。だしをうまくとり、うま味をきかせると塩分控えめでもおいしく食べることができます。



・油淋鶏

鶏もも肉 30g 2ヶ
(酒、濃口醤油各0.6g下味)
でんぷん
揚げ油
長ねぎ 4.2g
おろししょうが 0.2g
おろしにんにく 0.4g
酢 2.2g
濃口醤油 2.2g
上白糖 2.2g
ごま油 1g

給食センターでは2700食を限られた時間で作るため、毎日手作りすることができず、冷凍食品を使うこともあるのが、主菜です。冷凍食品の使用は主にコロック・ハンバーグ・グラタン・オムレツなどです。冷凍食品を使用する際には産地やメーカーを確認します。また、必ず食品の配合表を取り寄せ内容物の確認もしています。配合表によりアレルギーの確認をし、アレルギー対応の代替食は、なるべく配合割合を同等にしたものを作っています。本日の主菜は給食センターで手作りしています。

・海草サラダ

キャベツ 32.4g
きゅうり 21.6g
海草ミックス 1.2g
にんじん 2.4g
青じそドレッシング 5.4g

野菜が主になる副菜は旬の食材を取り入れるように心がけています。サラダ・和え物が多いですが、煮物も出しています。野菜中心の和え物は残菜として返ってくるのが多い料理でもあるので、食材や味付けを変えて、子どもたちに食べてもらえるように工夫しています。0-157発生以来、サラダや和え物の野菜は茹でています。きゅうりと大根だけは丸茹でした後に切っているの、生に近い食感で食べることができると思います。

6月から11月は主に地元産の野菜を使用しています。本日のキャベツ、にんじん、長ねぎ、チンゲン菜は、地元農家から成る生産者団体のふるさと信州より、佐久市産を入れていただきました。



・みかん

1ヶ

・牛乳

200cc

国が行う栄養調査で、毎年家庭の食事で不足しているという結果がでるカルシウムは、成長期の児童に欠かせないため、給食1食で1日の必要量の50%を補えるように考えています。

本日の栄養価

(概ね1週間平均してバランスのとれた栄養摂取ができるようにしています。)

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (%)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	塩分 (g)	食物繊維 (g)
基準(中学生)	820	30	30%以下	450	4	300	0.50	0.60	35	3g以下	6.5
本日	823	38.5	30%	342	3.4	234	0.56	0.58	31	4.0	6.9



ひとこと伝言板

11月 20日 (木)

ソフトラーメン

たんたんめんじる
坦々麺汁

ゆーりんちー
油淋鶏

かいそう
海草サラダ

ぎゅうにゅう
牛乳 みかん

世界の
料理紹介
「中国」



たんたんめん ちゅうごくしせんしょうはっしょう ちゅうかりょうり からみ ひきにく
坦々麺は中国四川省発祥の中華料理です。辛味をきかせた挽肉な

どの具をかけたラーメンとして知られていますが、本場の四川省では

汁なしのたんたんめん いっぱんてき てんびんぼう かつ う
汁なしの坦々麺が一般的です。もともと天秤棒を担いで売っていたの

たいりょう じる も ある う こんなん にほん
で、大量の汁を持ち歩いて売るのが困難だったからだそうです。日本

から にほんじん あじつ くふう おお
では辛すぎるので、日本人にあった味付けに工夫されていることが多

いです。ぎょうざやショウロンポウなどは点心と呼ばれ、食事の間に

しょうりょう た もの た とうじょう ちゅうごく あさ てんしん
少量の食べ物を食べる時に登場します。中国の朝ごはんは点心

ですまされることが多いそうです。

平成26年度佐久市学校給食南部センター給食会計中間監査資料

収支残額調書

(単位:円)

区 分	金 額
収 入 合 計 額	75,170,279
支 出 合 計 額	72,833,352
差 引 残 額	2,336,927

収入の部

(単位:円)

区 分	金 額
給 食 費	74,808,190
補 助 金	0
過 年 度 未 収 金	215,255
前 年 度 繰 越 金	146,438
預 金 利 息	396
合 計	75,170,279

支出の部

(単位:円)

区 分	金 額
給 食 物 資 購 入 代 金	72,720,226
返 還 金	113,126
合 計	72,833,352