



*今月の目標

～給食の人気メニューをつくろう～

天童市学校給食センター

日	曜	献立名	さいろの食品		あかの食品	みどりの食品	E値 (kcal)	備考
			熱や力になる		血や肉や骨になる	からだの調子をととのえる		
3	月	ちらしずし すましじる ひしもち れんこんとえびのよせあげ さんしょくびたし	ちらしずし あぶら ひしもち	牛乳 ちくわ はなふ えび たら とうふ	にんじん たけのこ ゆきのした ごがつな	ねぎ キャベツ れんこん たまねぎ	668 822	ひな祭り 献立
4	火	ふかひれスープ おろしハンバーグ ごぼうサラダ ソフール	ごはん マヨネーズ さとう パンこ	牛乳 とりにく ぶたにく ぎゅうにく かにかま ソフール	にんじん たまねぎ ほししいたけ チンゲンさい	あかピーマン たけのこ だいこん ごぼう	659 821	センター お祭り献立
5	水	こめこパン フェジョアード カップグラタン いちごジャム グリーンサラダ	こめこパン じゃがいも いちごジャム	牛乳 ウィンナー ベーコン ミックスビーンズ	にんじん トマト ブロッコリー	たまねぎ あかピーマン キャベツ ほうれんそう	572 679	スプーン
6	木	ちくぜんに なっとう ハリハリあえ	ごはん さとう	牛乳 とりにく なっとう かにかまぼこ	にんじん ごぼう れんこん	ほししいたけ だいこん きゅうり えだまめ	555 693	
7	金	カレー クレープ ベストサンド かいそうサラダ	ごはん じゃがいも クレープ	牛乳 ぶたにく ハム かいそう	にんじん しょうが グリーンピース	ブロッコリー たまねぎ きゅうり もやし	788 991	天童北部小 お祭り献立 スプーン
10	月	とんじる さばのしおやき くろごまあえ	ごはん じゃがいも さとう	牛乳 ぶたにく あぶらあげ さば	にんじん こんにゃく ねぎ	ごぼう だいこん もやし ほうれんそう	623 796	
11	火	まめのコンソメスープ かぼちゃチーズコロッケ ぶたにくしょうがいため	ごはん あぶら パンこ	牛乳 ひよこまめ ウィンナー チーズ	にんじん こまつな もやし	セロリ えだまめ キャベツ	642 824	
12	水	いとスープ ほのおのからあげ モンテサラダ つやひめタルト	ごはん でんぶん さとう	牛乳 なたと ほたてか とりにく	にんじん にんにく	たけのこ たまねぎ ほうれんそう きざくしょうが	756 932	モンテ成種 献立
13	木	ごもく ふのみそしる とうふバーグきのこあん わさびあえ	ごもくごはん さといも でんぶん	牛乳 あぶらあげ やきふ とうふ	にんじん あかピーマン キャベツ	ねぎ しめじ ゆきのした こまつな たまねぎ	591 -	
14	金	けんちんじる いかみそでんがく たけのこのにも	ごはん じゃがいも さとう	牛乳 あつあげ みそ ぎゅうにく	にんじん ねぎ たけのこ	ごぼう だいこん こんにゃく えだまめ	566 -	
17	月	はっぼうさい ショウロンポウ おかかあえ	ごはん ごまあぶら こむぎこ	牛乳 かつおぶし うずらたまご いか	にんじん ほししいたけ たけのこ	しょうが たまねぎ はくさい キャベツ	658 -	
18	火	かきたまスープ とりにくカラフルやき なのはなふりかけ	ごはん マヨネーズ オリーブゆ	牛乳 みそ とりにく とうふ	にんじん えのきだけ あかピーマン	たまねぎ ピーマン きピーマン キャベツ	652 -	

学校給食調理・配送等業務の民間委託について

天童市教育委員会

平成26年4月から学校給食センターの調理・配送等業務を民間に委託いたします。

学校給食運営全体や献立作成及び食材の購入や調理指示、学校での食育活動等につきましては、これまでどおり学校給食センター内に担当職員を配置して、市が責任を持って実施してまいります。

調理・配送業務の民間委託により、「安全・安心でおいしい給食」の維持を図り、新たに「食物アレルギー対応給食(乳・卵)」の提供を行います。

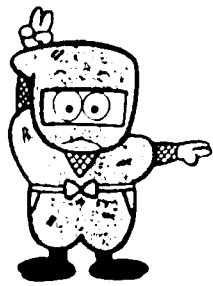
委託業者につきましては公募型プロポーザル方式により、厳正かつ総合的に審査を行い、学校給食や食物アレルギー対応食の実績と運営に優れており、本市学校給食センターの運営方針や事業内容を理解し、継承できる下記の業者に決定いたしました。

今後とも、学校給食への保護者のみなさまのご理解、ご協力をよろしくお願い申し上げます。

○委託業者

株式会社 東洋食品 東京都台東区東上野1-14-4





秘密のレシピ

今回は、みなさんが学校で食べている給食の秘密レシピを紹介します。
お家で作って、家族に給食の味を披露しましょう☆



天童の定番！「沢煮鮭」

材料 (5人分)

- ・ベーコン (千切り) 3枚
- ・干しいたけ (スライス) 3g
- ・たけのこ (千切り) 100g
- ・だいこん (千切り) 100g
- ・にんじん (千切り) 中1/4本
- ・かつおだし 適量 ・酒 5g
- ・塩こしょう 少々
- ・うす口しょうゆ 20g

つくりかた

- ① 干しいたけを氷でもどす。
- ② 鍋に、酒でベーコンをから炒りする。
- ③ ②に氷、たけのこ、だいこん、にんじん、かつおだしを入れて煮る。
- ④ 塩こしょうとうす口しょうゆで調味してできあがり。

チャレンジ上級編☆ 「白身魚の野菜あん」

材料 (5人分)

- ・白身魚 (ホキなど) 5切れ
- ・でんぷん 適量 ・油 適量
- ・たけのこ (千切り) 40g
- ・しめじ 40g
- ・あかピーマン 15g
- ・酒 5g ・さとう 2g
- ・しょうゆ 10g ・でんぷん 2g

つくりかた

- ① 白身魚にでんぷんを付けて油で揚げる。
- ② 油でたけのこ、ピーマン、あかピーマンを炒める。
- ③ ②に氷を入れ、酒、さとう、しょうゆで調味して、でんぷんでとろみをつける。
- ④ ①に③をかけてできあがり。

お知らせ

1月27日(月)～2月21日(金)の給食(提供食)の放射性物質検査結果は、ヨウ素・セシウムともに不検出です。
詳しくはホームページをご覧ください。
また、ホームページでは、食材の産地とおすすめレシピ(写真つき)も掲載しています。ぜひご覧ください。
(天童市学校給食センターホームページアドレス：<http://www.city.tendo.yamagata.jp>)