

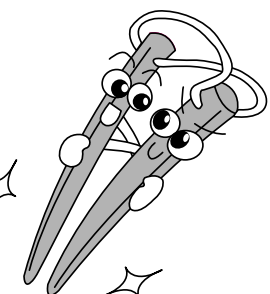
はんをたべましょう。

食物アレルギー対応 除去するもの〔5種類 9品目〕	
●卵	
▲乳製品 〔牛乳・チーズ・ヨーグルト・ バター・脱脂粉乳〕	
■いか	
★えび	
◆かに	
除去対象献立名	

3月分の給食費は3月1日(火)～3月23日(水)

[illegible]

しっかりかんでおいしく食べましょう

献立名			食品名と数量			献立名			食品名と数量										
十七日 (木)	黒糖パン 牛乳 豆乳クリーム スープ ハムサラダ チリポテト		赤	とり肉	30	ごはん 牛乳 豚肉のピリ辛炒め 五目ひじき みそ汁			赤	豚肉	50								
			緑	たまねぎ	40				黄	油	1								
			緑	ホールコーン	15				緑	たまねぎ	10								
			緑	マッシュルーム	10				緑	ピーマン	5								
			黄	チキンピュウコン	1				緑	赤ピーマン	3								
			粉	コンソメ	1				黄	土生菜	0.5								
			黄	米粉	3				黄	しょうゆ	1								
			赤	豆乳	20				黄	酒	0.1								
			黄	塩	0.1				黄	中華スープ	0.5								
			黄	こしょう	0.01				黄	豆板糖	0.2								
黄	油	0.5	黄	さとう	0.1														
十八日 (金)	ごはん 牛乳 さわらの ケチャップあん きんぴらごぼう かき玉汁 (除去食 すまし汁)		赤	ロースハム	10	二十三日 (水)			黄	ガーリックパウダー	0.01								
			緑	はくさい	35				黄	でん粉	0.5								
			緑	菜の花	20				赤	ひじき	1.5								
			緑	にんじん	3					とり肉	8								
			黄	オリーブ油	1				緑	れんこん	10								
			黄	さとう	1				緑	だいこん	20								
			黄	白ワイン	1				黄	にんじん	5								
			黄	レモン果汁	1				黄	しょうゆ	3								
			黄	塩	0.1				黄	酒	1								
			黄	こしょう	0.01				黄	みりん	1								
十九日 (土)	ごはん 牛乳 さわらの ケチャップあん きんぴらごぼう かき玉汁 (除去食 すまし汁)		黄	皮つきポテト	50	二十三日 (水)			黄	さとう	0.1								
			黄	塩	0.1				黄	塩	0.1								
			黄	チリパウダー	0.1				緑	しめじ	20								
			黄	油	5					黄	はくさい	5							
			赤	さくら	1切				黄	板こんにやく	15								
				黄	塩				0.1	赤	いりごだし	5							
			黄	でん粉	0.5				赤	赤みそ	3								
			黄	油	5				赤	白みそ	6								
			二十日 (日)	ごはん 牛乳 さわらの ケチャップあん きんぴらごぼう かき玉汁 (除去食 すまし汁)					黄	鶏ミンチ	10	二十三日 (水)			黄	白みそ	7.5		
									赤	ごぼう	30				エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂 肪 g	カルシウム mg	ビタミンA μg
赤	つきこんにやく	10				大阪狭山市の3月分平均													
緑	にんじん	10				663	28.4	28.9	347	188	0.40				0.55	34			
緑	ピーマン	7				文部科学省栄養基準量													
緑	しょうゆ	2				640	24.0	25~30%	350	170	0.40				0.40	20			
黄	酒	1				事情により献立を変更する場合があります。													
黄	さとう	0.5				★はいしせい き いしは衛生に気をつけて いえち 家から持ってきてください ♪													
黄	塩	0.1																	
黄	油	0.5																	
二十一日 (月)	ごはん 牛乳 牛肉のすき煮 だいこんの 昆布あえ あげじゃこ		赤	牛肉	35	二十二日 (火)			赤	牛肉	15								
			緑	はくさい	30				黄	油	5								
			緑	たまねぎ	30				黄	しょうゆ	1								
			緑	来こんにやく	20				黄	酒	1								
			緑	にんじん	8				黄	塩	0.1								
			緑	生しいたけ	5				黄	塩	0.5								
			緑	青ねぎ	5				緑	だいこん	40								
			黄	しょうゆ	4				緑	ちんげんさい	25								
			黄	さとう	2				赤	糸切り昆布	0.4								
			黄	酒	1				赤	淡口しょうゆ	1								
二十二日 (火)	ごはん 牛乳 牛肉のすき煮 だいこんの 昆布あえ あげじゃこ		黄	塩	0.1	二十三日 (水)			黄	かえりちりめん	15								
			黄	油	0.5				黄	油	5								
			黄	しょうゆ	1				黄	しょうゆ	1								
			黄	酒	1				黄	酒	1								
			黄	さとう	1				黄	さとう	1								
			黄	みりん	1				黄	みりん	1								
			黄	0.3	黄				0.3										

みんなが気持ちよく給食を食べるためには食事のマナーを守ることが大切です。食事のマナーの大切さを理解して実践してみましょう。

こわい話や汚い話など、聞いている人が不愉快
になる話は止めて楽しく食べましょう。



食器類、ごみ、残菜は決められたところにきれいに片付けましょう。食器はていねいにあつかいましょう

各校持ち回りで提供しているおにぎりに使用するふりかけが「瀬戸風味（のりたまふりかけ）」から「ゆかり（赤しそふりかけ）」に平成28年4月から変更になります。「ゆかり（赤しそふりかけ）」をアレルギー等で喫食できない場合は申請することによりふりかけなしのおにぎりの提供が可能です。申請を希望される方は給食センターまでご連絡ください。

地産地消の推進から3月のきやべつは大阪狭山市で収穫されたものを使用予定です。



マークが目印です。

1. 目 的	喜ばれる魅力ある学校給食を推進するため、子どもたちが給食について感じることや思っていることを知り、今後の給食の献立や調理の参考とする。		
2. 調査対象	市内小学校5年生全員	5 3 4 名	回答数5 2 5 名 [回答率98%]
	市内中学校2年生全員	5 3 7 名	回答数5 1 8 名 [回答率96%]
3. 調査方法	各学校の担任教諭により、アンケート調査を配布・回収		
4. 調査時期	平成27年10月～12月		

【1】給食はおいしいですか

1. おいしい 2. どちらかといえばおいしい 3. どちらかといえばおいしくない
4. おいしくない

	児童数	1. おいしい		2. どちらかといえはおいしい		3. どちらかといえはおいしくない		4. おいしくない	
全 体	991	345	34.8%	384	38.7%	180	18.2%	82	8.3%
小学生	504	252	50.0%	169	33.5%	64	12.7%	19	3.8%
中学生	487	93	19.2%	215	44.1%	116	23.8%	63	12.9%

【2】給食をどの程度食べますか

1. ぜんぶ食べる 2. 少し残すときがある 3. 半分以上残すときがある
4. もう少し食べたいときがある

回答	児童数	1. ぜんぶ食べる		2. 少し残すときがある		3. 半分以上残すときがある		4. もう少し食べたいときがある	
全 体	1,044	414	39.6%	434	41.6%	168	16.1%	28	2.7%
小学生	526	259	49.3%	202	38.4%	56	10.6%	9	1.7%
中学生	518	155	29.9%	232	44.8%	112	21.6%	19	3.7%