令和２年度第２回米子市学校給食運営委員会

日　時：令和２年１０月１４日（水）
午前１０時から
場　所：米子市立弓ヶ浜共同調理場

日　程

１　開会

２　委員自己紹介

３　副会長互選

４　会長あいさつ

５　議事

（１）調理業務の検証

ア　米子市立弓ヶ浜共同調理場の見学

イ　学校給食の衛生管理について

（２）給食試食

（３）その他

６　その他

７　閉会

学校給食における衛生管理について

≪施設≫

・「汚染作業区域」「非汚染作業区域」の別

・ドライシステム

・動線に配慮した、機械および機器の配置

・給水栓は、肘などで操作できるレバー式

・手洗い設備は、自動給水式、温水

・調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置かない

・調理従事者専用のトイレ

≪調理従事者≫

・服装および身だしなみ

・作業区分ごとの手洗い（手洗いマニュアル）

≪調理工程≫

・前日処理は原則行なわない

・計画的な調理（作業動線図、作業工程表）

・食材や器具・容器は床から６０センチ以上の高さへ置く

・調理過程ごとの区別（エプロン、器具、容器等）

・調理終了後の食品は、素手でさわらない

・食材の温度管理

・十分な加熱・冷却

・異物混入防止

・仕上げ時間

・保存食の採取

≪衛生管理に関わる点検・検査≫

＊毎日実施

・検収記録票

・調理工程記録

・保存食記録簿

・学校給食日常点検票（第８票）・・・調理作業の確認及び記録

・機械器具点検表

・配送記録票

・検食簿

＊定期的に実施

・検便･･･毎月２回

・害虫点検・・・毎月１回

・害虫駆除･･･学期に１回程度

・「学校給食施設等定期検査票」（第１票）･･･年１回

・「学校給食設備等の衛生管理定期検査票」（第２票）･･･学期１回

・「学校給食用食品の検収・保管等定期検査票」（第３票）･･･学期１回

・「調理過程の定期検査票（第４票）･･･学期１回

・「学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票」（第５票）･･･学期１回

・「学校給食における衛生管理体制定期検査票」（第７票）･･･学期１回

令和２年度

米子市の学校給食

米子市教育委員会事務局

学校給食課

1　米子市の概要

鳥取県の西側、山陰のほぼ中央に位置する米子市。東には「伯耆富士」とも呼ばれる国立公園大山、北に日本海、そして西には汽水湖として日本で５番目の大きさを誇り、ラムサール条約にも登録されている中海という、豊かな自然に囲まれています。

「米子市」は、2005 年(平成 17 年) 3月 31 日（木曜日）にそれまでの「米子市」と「淀江町」が合併して新たに誕生した市です。

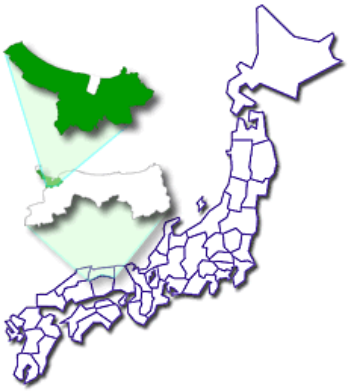
市の大半は平坦な地形で、東にある標高751.4メートルの孝霊山とそれに連なる大山の山すそ、また南部に標高100メートル程度の山が点在する程度です。その一帯には、大山や中国山地に源を発する日野川のほか、法勝寺川、佐陀川、宇田川などが流れ、日本海へと注いでいます。また、大山山麓から湧き出た水は、名水として広く認められています。

日野川を中心とする地帯の地質は、主として花崗岩、角閃石安山岩および第３期水成岩ですが、弓ヶ浜一帯から日野川河口周辺、そして市の東部は沖積層となっています。

紀元前からの歴史を持ち、弥生時代の大規模集落跡や古墳時代の遺跡も数多く発見されています。江戸時代には城下町として繁栄し、その城下町に住む商人によって「商都米子」の礎が築かれました。その文化や気質を受け継ぎながら、現在では、高速道路や鉄道、さらには空路・海路の要衝として「山陰の玄関口」の顔も持っています。遠く弥生時代から大陸との交流があったとされ、現在では「山陰の玄関口」。そんな「交流のまち」、それが米子市です。

●イメージキャラクター

ネギ太・ネギ子
ネギポ



２　学校給食課の組織等

米子市教育委員会

学校給食課 ――――――　給食担当（学校給食センター）
第二学校給食センター
弓ヶ浜共同調理場
尚徳共同調理場
淀江共同調理場

調理施設	職員等	調理及び配送業務
学校給食センター	学校給食課給食担当　６名 （課長が所長を兼任） 栄養教諭　１名、学校栄養職員　２名 一般財団法人 米子市学校給食会　５名	民間委託
第二学校給食センター	学校給食課（施設長）　１名 栄養教諭　１名、学校栄養職員　１名	
弓ヶ浜共同調理場	学校給食課（施設長…課長が兼任） 学校栄養職員　２名	
尚徳共同調理場	学校給食課（施設長…課長が兼任） 学校栄養職員　２名	
淀江共同調理場	学校給食課（施設長…課長が兼任） 学校栄養職員　１名	

調理施設	給食調理数	対象校
学校給食センター	4,107 食	明道小、義方小、就将小、車尾小、住吉小、 啓成小、　成実小、彦名小、湊山中、 後藤ヶ丘中、県立皆生養護学校皆浜分校
第二学校給食センター	4,551 食	福生東小、福生西小、福米東小、福米西小、 加茂小、東山中、福生中、福米中、加茂中
弓ヶ浜共同調理場	1,692 食	河崎小、崎津小、大篠津小、和田小、 弓ヶ浜小、弓ヶ浜中、美保中
尚徳共同調理場	2,143 食	尚徳小、箕蚊屋小、伯仙小、五千石小、 箕蚊屋中、尚徳中、県立米子養護
淀江共同調理場	833 食	淀江小、淀江中
計	13,326 食	小学校 23 校、中学校１１校、特別支援学校 （県立）２校

（R2.6.1：給食施設状況報告書より）

配送区域図

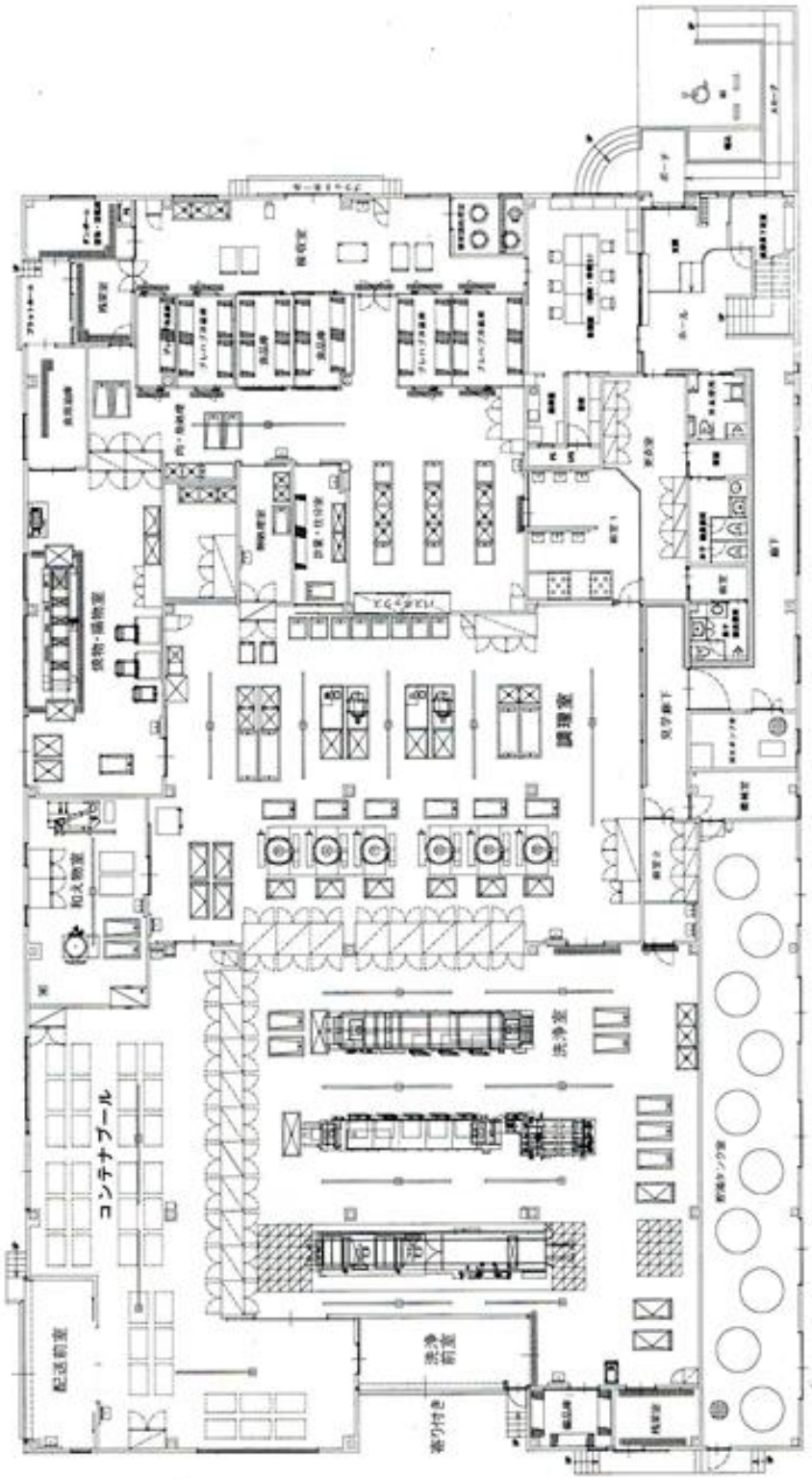
大篠津小学校
和田小学校
美保中学校
崎津小学校
弓ヶ浜中学校
弓ヶ浜小学校
弓ヶ浜共同調理場
河崎小学校
加茂小学校
R431
福米中学校
加茂中学校
彦名小学校
福米西小学校
福生西小学校
福生東小学校
住吉小学校
後藤ヶ丘中学校
福米東小学校
義方小学校
福生中学校
米子養護学校
啓成小学校
R9
車尾小学校
東山中学校
明道小学校
湊山中学校
就将小学校
学校給食センター
第二学校給食センター
鳥取県立米子養護学校
米子 IC
箕蚊屋小学校
箕蚊屋中学校
伯仙小学校
淀江中学校
淀江小学校
淀江共同調理場
尚徳中学校
R181
成実小学校
尚徳小学校
R180
尚徳共同調理場
五千石小学校

３　施設の概要

（1）学校給食センター

所 在 地	米子市大谷町２８番地８
構造	鉄骨造一部２階建
建築面積	延床面積２，０３４平方メートル
建物構造	鉄骨造２階建て
敷地面積	４，１９９．９１平方メートル
調理能力	５，０００食／日
仕様	ドライシステム
厨房方式	オール電化厨房
建 築 費	９５１，０６０千円
竣工年月	平成２０年３月（平成２０年４月１１日給食開始）
実施校数	１１校

- オール電化の学校給食調理場です。
- 調理室内の温度管理が容易になり、細菌の繁殖を防ぐとともに調理員が働きやすい環境を実現しました。
- 夜間電力を利用して給湯します。
- 二次汚染を防止するため、作業区分を非汚染区域と汚染区域に明確に区分し、非汚染区域では、焼き物・揚げ物とサラダ・和え物は、それぞれ専用の部屋を設け、調理課程での相互汚染の防止を図っています。
- 物資の納入はすべて検収室で行い、じゃがいも等は泥や砂を流したものを下処理室へ運びます。
- 下処理室･調理室で使用した器具類は個別に洗浄し、熱風消毒されます。
- 調理段階ごとに冷蔵設備が整っています。（パススルー（両面扉式）冷凍冷蔵庫、調理済冷蔵庫）
- 施設はドライ仕様で、移動台・シンク等は、水があふれないよう水返しがついています。
- エアーシャワーを設置することにより、調理場内に入る前に衣服に付着した異物等を除去し、清潔な状態で作業ができます。
- 出入り口には、エアーカーテンを設置し、外部からの虫などの進入を防ぎます。
- アレルギー対応食の調理は、専用の区画をパーテーションで仕切り、動線が交差しないよう、工夫しています。


調理室
洗浄室
コンテナプール
配送前室
洗浄前室
受け付け
物品・備品室
初入物室
見学廊下
ホール
ロビー
ステージ

（2）第二学校給食センター

所 在 地	米子市流通町１５８番地２１
構造	鉄骨造一部２階建
建築面積	延床面積　２，４５８.１０平方メートル
建物構造	鉄骨造２階建て
敷地面積	５，４７０．４７平方メートル
調理能力	５，０００食／日
仕様	ドライシステム
厨房方式	オール電化厨房
建 築 費	１，692，258 千円
竣工年月	平成２６年１２月（平成２７年４月９日給食開始）
実施校数	９校

・オール電化の学校給食調理場で、熱源は「電気釜+ヒートポンプ給湯機」です。
・検収室の搬入口は、野菜と肉（卵含む）を分けて検収しています、
・食物アレルギー専用調理室を設置しています。
・食器洗浄機は、かごごと洗える洗浄機を採用し、かごに入った食器をコンテナの中に入れ、コンテナごと乾燥・保管します。
・屋上に太陽光発電パネルを設置しています。

（3）共同調理場

名称	弓ヶ浜共同調理場	尚徳共同調理場	淀江共同調理場
所在地	米子市河崎 2701 番地	米子市榎原 1899 番地	米子市淀江町西原 244 番地２
竣工年月	平成 15 年７月	平成 16 年 12 月	平成 14 年２月
建物構造	鉄骨造２階建	鉄骨造２階建	鉄筋ｺﾝｸﾘｰﾄ造平屋建
仕様	ドライシステム	ドライシステム	ドライシステム
調理能力	２，０００食／日	２，５００食／日	１，０００食／日
実施校数	７校	７校	２校

※ ドライシステムとは
　今までのウェットシステムと違い、家庭の台所のように流し台の中だけで水を使うため、調理場内の床が濡れず、常に乾いているので細菌が繁殖しにくく衛生的です。また、軽装で作業ができるので作業環境の改善も図ることができます。

米子市第二学校給食センター　平面計画（1）

魚肉下処理室に隣接し、パススルーで食材を搬入

調理・冷却・配缶までスムーズな動線配慮

切菜から調理・配缶までワンウェイ動線及び十分な作業スペースの確保

コンテナイン方式による消毒保管庫の設置
コンテナごと収納し、食器の積み替え不要

独立した個室として、専用の調理機を設置

壁・建具により明確に区画して交差汚染を防止

カート洗浄等が行える十分なスペースの確保

衛生面に配慮し、運転手専用の準備室を設置

ドッグシェルターを設置し、外部の空気を遮断

午後作業（洗浄等）動線用階段・準備室を設置

野菜類・魚肉類の荷受から下処理まで動線交差がないようにそれぞれ区画して配置

荷受から下処理までの移動をスムーズに行うためのスペースを確保

昆虫・埃等侵入防止のためエアカーテンの設置

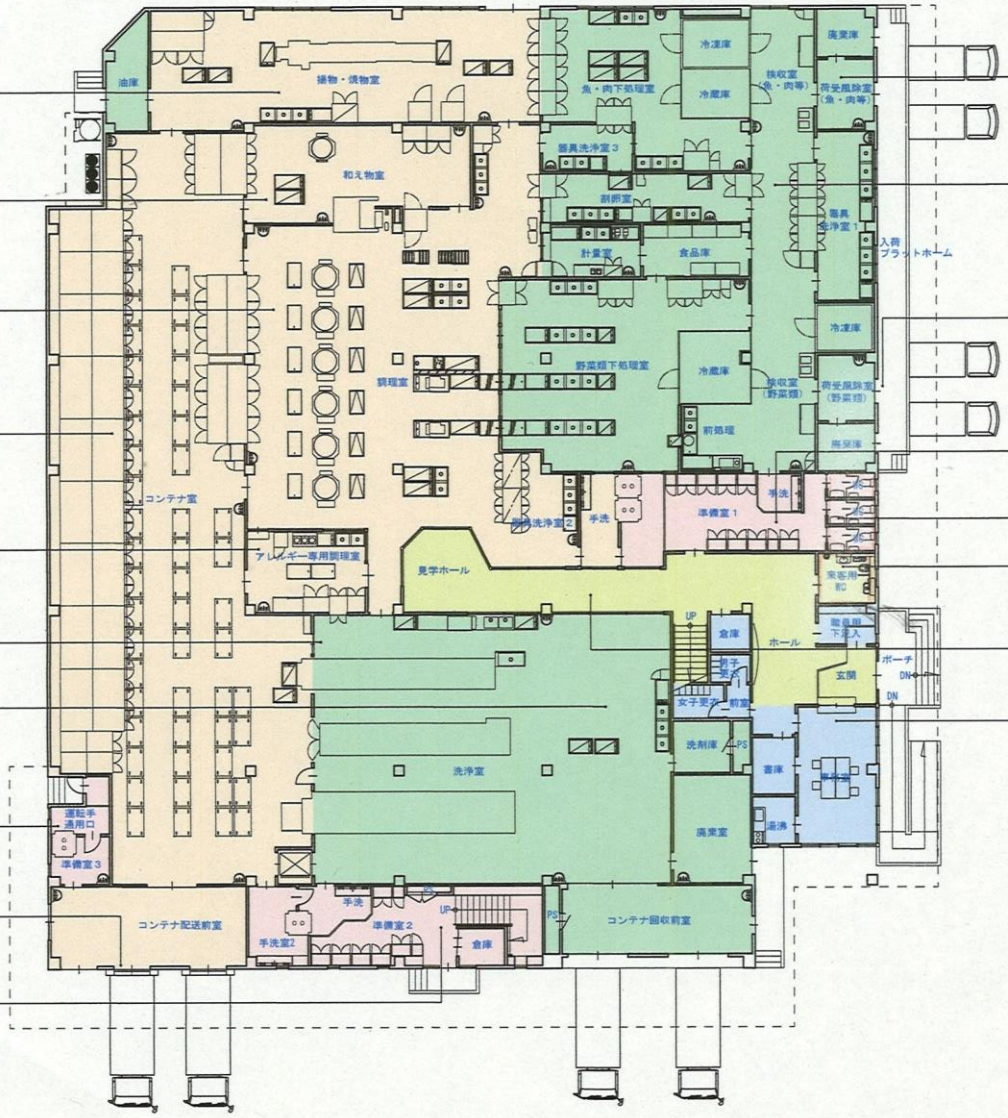
シューズの履き替え、白衣の装着などスペースの確保

調理員専用トイレを設置

外来者用トイレを玄関に隣接して設置し、調理員用と区別

一連の調理作業工程が見学できるようレイアウト

来客・業者等の進入出の確認ができるよう、視認性の確保



■凡例

- 給食エリア 汚染作業区域
- 給食エリア 非汚染作業区域
- 給食エリア 一般区域
- 事務エリア 一般区域
- その他エリア 一般区域

0　5M　10M

1階平面図

４　給食の調理

（１）調理場

▼検収室	▼下処理室
▼焼物・揚げ物室	▼和え物室
▼コンテナ室	▼洗浄室

（2）調理風景

▼青いエプロンは下処理の作業

▼ピンクエプロンは調理作業

▼白いエプロンは加熱後の作業

（３）　衛生管理の徹底

▼手洗いの徹底	
	○異物混入の防止を徹底して行っています。 ○各機械のネジ、ナット、ボルトの本数まで毎回チェックをしています。
▼帽子は首までかぶっています。	▼配缶作業時は、青い手袋をしています。
▲エプロン、靴も清潔なものを使用しています。	▲おいしい給食を各学校へ運びます。

（4）機器の紹介

＜スライサー＞
野菜を切る機械です。
薄く切ったり、分厚く切ったり出来ます。

＜押し切り機＞
にんじん、玉ねぎ、じゃがいもなどの硬い野菜を切ります。

←＜スチームコンベクションオーブン＞
蒸し調理、焼き調理、又は組合せ調理等が出来る機械で、温度がしっかり上がっているか、温度計で調べています。

＜フライヤー＞
たっぷりの油で揚げ調理します。

＜回転釜＞
茹でたり、炒めたり、いろいろな料理を作る機械です。

５　献立等

◎給食回数　週５回
◎献　立　米飯 週４回 、パン 週１回

令和2年6月19日（金） 献立
- 大山こむぎコッペパン
- 牛乳
- 若鶏のから揚げ
- 大根サラダ
- 砂丘長いものミルクスープ

学校給食献立紹介として、各学校で子供たちが給食時間に
放送してくれる内容です。また、DARAZ FM でもお昼に紹介されています。

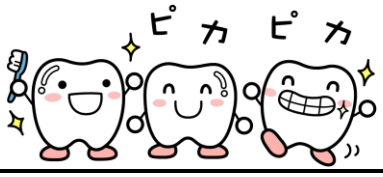
「ふるさと交流ウイーク」最終日は、私たちのふるさと鳥取県がテーマです。

今日のコッペパンは、４月から登場している「大山こむぎコッペパン」です。大山のふもとのミネラル豊富な黒ぼくの畑で育った小麦で作られたコッペパンは、とても香りがよくておいしいですね。また、スープは、鳥取県特産の長いもと、牛乳を使ったミルクスープです。

月曜日から他の県の食べ物や郷土料理を体験してきましたが、いかがでしたか？

郷土料理は、その土地で昔から大事に育てられた文化のひとつです。わたし達のふるさと鳥取県の食文化と比べて、あらためて、そのすばらしさに感謝しましょう。

米子市学校給食献立予定表



令和２年（２０２０年）６月分　（抜粋）

日	献立名			材料の種類と体内での働き					
				体をつくる		体の調子を整える		エネルギーのもとになる	
				１群（たんぱく質）	２群（無機質）	３群（カロテン）	４群（ビタミンＣ）	５群（炭水化物）	６群（脂質）
１(月)	ごはん	牛乳	ブルコギ 枝豆の塩ゆで チンゲン菜スープ	ぎゅうにく ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん にら チンゲンサイ	スイートコーン えだまめ たまねぎ　こんにゃく ほししいたけ	ごはん でんぷん さとう	あぶら
１５(月)	島根県 ごはん	牛乳	豚肉のごまダレ あすっこの即席漬 しまねのだし汁	とうふ ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう こんぶ	あおねぎ にんじん あすっこ	ぶなしめじ　しろねぎ キャベツ きゅうり	ごはん さとう でんぷん	あぶら ごま
１６(火)	岡山県 ごはん	牛乳	●さわらの香草チーズパン粉焼 梅サラダ マッシュルームスープ	さわら チキンハム ベーコン	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん グリーンアスパラガス みずな	キャベツ　たまねぎ だいこん　うめ マッシュルーム	ごはん パンこ さとう	あぶら
１７(水)	広島県 ごはん	牛乳	豚肉と広島菜の炒め物 たこの酢の物 紅葉麩のすまし汁	ぶたにく ゆば たこ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん　あおねぎ こまつな ひろしまな	しろねぎ　えのきたけ きゅうり こんにゃく	ごはん もみじふ さとう	ごまあぶら ごま
１８(木)	山口県 ごはん	牛乳	さばの塩麹焼 れんこんのはりはり和え 牛汁　あぶりわかめ	さば ぎゅうにく みそ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん こまつな あおねぎ	たまねぎ　こんにゃく ごぼう　れんこん きゅうり　だいこん	ごはん いももち	あぶら
１９(金)	大山こむぎ コッペパン	牛乳	若鶏のから揚げ 大根サラダ ●砂丘長いものミルクスープ	ベーコン とりにく	ぎゅうにゅう	ほうれんそう　あおじそ チンゲンサイ　みずな にんじん　あかピーマン	しろねぎ　しょうが えだまめ　にんにく だいこん	だいせんこむぎコッペパン ながいも でんぷん	あぶら

ふるさと交流ウィーク

◎使用する食器について

第二学校給食センター及び淀江共同調理場の配送校で使用する食器は、ご飯碗、汁碗、仕切り皿の３点、食器の材質はＰＥＮ（ポリエチレンナフタレート樹脂）を使用しています。また、その他の施設の配送校で使用する食器は PEN、ランチ皿はポリプロピレンの材質のものを使用しています。

給食イメージ写真

第二学校給食センター・淀江共同調理場

学校給食センター・弓ヶ浜共同調理場・尚徳共同調理場

６　食育の取り組み

●　栄養教諭、学校栄養職員により、給食時間の学校訪問、先生と一緒に授業を行うチームティーチング、講演会による保護者啓発を実施しています。具体的な内容として、子どもたちに、食材、地産地消、栄

養、健康、食文化、生活習慣などの話を行います。保護者啓発については、家庭における食生活が課題になっていることもあり、給食試食会などで朝食レシピ集を配布し、朝食の大切さを伝えるなど基本的な食生活習慣の話を行っています。

また、民間の調理業務受託業者の調理員による教室訪問等により、子供たちと顔の見えるふれあいを通して食育を推進しています。

- JA、市場、関係団体と情報交換を行い、地元食材の旬の時期に合わせて献立を作るなど、地産地消を推進しています。
- 給食週間の取り組みとして、児童から募集したふるさとの食べもの（白ねぎ、にんじん、さつまいもなど）を使った料理を取り入れています。

7　栄養士からのコメント

米子市の学校給食では、安全・安心はもとより、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養のバランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体力の向上を図っています。

食を取り巻く様々な諸問題が国民課題となり、学校給食は単なる「栄養補給」のための食事ではなく、学校における「食育推進」が求められているなか、栄養士と関係者が一丸となって、未来を担う子どもたちが望ましい食習慣と食に関する実践力が身につけることができるよう、給食時間や教科等で食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として活用することができる「学びのある給食づくり」を取り組んでいます。

米子市は歴史があり、自然豊かで、人が優しいまちです。郷土である米子を愛し、誇りを持ち、ふるさと大切にすることができる子どもの育成を願って、地場産物や郷土料理、行事食などを積極的に取り入れ、ふるさと米子の食や魅力を伝えていきます。

今後も学校、家庭、地域との連携を深め、子ども達を未来へつなぐ給食センターでありたい思います。

米子市栄養士一同

こめ太　　こめ子

米子市学校給食センター食育推進キャラクター

令和２年度 10月分 米子市学校給食献立予定表

米子市教育委員会

	日	献立名			材料の種類と体内での働き					
					体をつくる		体の調子を整える		エネルギーのもとになる	
					1群(たんぱく質)	2群(無機質)	3群（カロテン）	4群（ビタミンC）	5群（炭水化物）	6群（脂質）
	1(木)	ごはん	牛乳	いももちスープ 鶏の照焼 ツナサラダ　お月見ゼリー	とりにく まぐろフレーク	ぎゅうにゅう ひじき	ほうれんそう にんじん チンゲンサイ	たまねぎ キャベツ	ごはん いももち おつきみゼリー	あぶら
	2(金)	コッペパン	牛乳	ミネストローネ きのこソースハンバーグ カラフルサラダ　りんごジャム	ベーコン とりにく ぶたにく	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん　トマト パセリ　ブロッコリー あかピーマン	たまねぎ　エリンギ ぶなしめじ　セロリー きゅうり　きピーマン	コッペパン　さとう じゃがいも　でんぷん りんごジャム	あぶら
	5(月)	ごはん	牛乳	わかめと豆腐のすまし汁 さばの味噌煮 はりはり和え	とうふ さば　みそ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん あおねぎ こまつな	たまねぎ　きゅうり だいこん	ごはん	
	6(火)	ごはん	牛乳	八宝菜 ポークシューマイ ブロッこんぶ	とりにく ぶたにく	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん さやいんげん ブロッコリー	たまねぎ　エリンギ　にんにく たけのこ　しょうが だいこん　キャベツ	ごはん　さとう でんぷん　パンこ シューマイのかわ(にむぎこ)	あぶら ごまあぶら
	7(水)	ごはん	牛乳	オニオンスープ 牛肉のバーベキューソース炒め ハムサラダ	ぎゅうにく ロースハム	ぎゅうにゅう	にんじん　ピーマン チンゲンサイ パセリ	たまねぎ　えのきたけ れんこん　にんにく きゅうり　スイートコーン	ごはん　さとう でんぷん	あぶら
	8(木)	ごはん	牛乳	里いもの味噌汁 ちくわの天ぷら 磯香和え	あぶらあげ やきちくわ みそ	ぎゅうにゅう のり	にんじん あおねぎ ほうれんそう	だいこん キャベツ	ごはん　さといも こむぎこ でんぷん	あぶら
◎	9(金)	非常食給食 食パン (中学校)	牛乳	非常食カレー トックスープ フルーツ合わせ	ぶたにく	ぎゅうにゅう	にら にんじん トマト	もやし　しろねぎ　ぶなしめじ　にんにく みかん　おうとう　りんご　たまねぎ パインアップル　スイートコーン	ごはん　じゃがいも しらたまこんにゃく　もち しょくパン(中学校)	
○	12(月)	※ キャロット ピラフ	牛乳	鮭フライ きのこサラダ ブルーベリーゼリー	とりにく さけ ロースハム	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ　えだまめ ぶなしめじ　きゅうり えのきたけ	ごはん　パンこ レンズまめ　こむぎこ ブルーベリーゼリー	あぶら たまごぬきマヨネーズ
○	13(火)	玄米ごはん	牛乳	もずくスープ スタミナ納豆 切干大根の中華和え	なっとう ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう もずく	にんじん　にら あおねぎ ブロッコリー	たまねぎ にんにく　キャベツ きりぼしだいこん	げんまいごはん ビーフン　さとう	あぶら ごま ごまあぶら
	14(水)	ごはん	牛乳	のっぺい汁 いわしのかば焼 ●ミモザ和え	とりにく いわし たまご	ぎゅうにゅう	にんじん ほうれんそう	ごぼう　だいこん しろねぎ　しょうが	ごはん　でんぷん さとう　こむぎこ	あぶら
	15(木)	ごはん	牛乳	長いもの含め煮 豚味噌ステーキ 田舎和え	ぎゅうにく なまあげ　みそ ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん さやいんげん こまつな	こんにゃく　しょうが たまねぎ　もやし だいこん	ごはん　さとう ながいも	あぶら
	16(金)	コッペパン	牛乳	肉団子スープ 大学いも チキンサラダ	ぶたにく とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん　ブロッコリー チンゲンサイ あかピーマン	しろねぎ　たまねぎ キャベツ ぶなしめじ	コッペパン さつまいも さとう	あぶら
	19(月)	※ 大山おこわ	牛乳	境港サーモンの塩焼 ネギポの元気サラダ りんごタルト	とりにく あぶらあげ ぎんざけ　やきぶた	ぎゅうにゅう	にんじん	ごぼう　わらび しろねぎ　キャベツ きゅうり	ごはん　くり りんごタルト	あぶら たまごぬきマヨネーズ
	20(火)	ごはん	牛乳	●かきたま汁 牛肉とごぼうの炒め煮 ゆかり和え	とうふ たまご ぎゅうにく	ぎゅうにゅう	にんじん　あかピーマン あおねぎ　ブロッコリー さやいんげん　あかじそ	ぶなしめじ　ごぼう こんにゃく きゅうり　キャベツ	ごはん でんぷん さとう	ごま あぶら
	21(水)	ごはん	牛乳	中華コーンスープ 春巻 スタミナ炒め	とりにく ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ チンゲンサイ	スイートコーン　キャベツ たまねぎ　しろねぎ　しょうが たけのこ　エリンギ	ごはん はるまきのかわ(にむぎこ) はるさめ	あぶら ごま
	22(木)	ごはん	牛乳	豚汁 さんまの塩焼 アーモンド和え	ぶたにく あぶらあげ みそ　さんま	ぎゅうにゅう	にんじん ほうれんそう	ごぼう　しろねぎ もやし	ごはん さつまいも さとう	あぶら アーモンド
	23(金)	大山こむぎ コッペパン	牛乳	ポトフ えびカツ りっちゃんサラダ	チキンウインナー えび ロースハム	ぎゅうにゅう かつおぶし こんぶ	にんじん とうみょう トマト	しろねぎ　だいこん ぶなしめじ　キャベツ きゅうり　スイートコーン	だいせんこむぎコッペパン じゃがいも　こむぎこ パンこ　さとう	あぶら
○	26(月)	麦ごはん	牛乳	秋なすのキーマカレー ハムステーキ ひじきサラダ	ぎゅうにく とりにく ぶたにく	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん トマト チンゲンサイ	たまねぎ　なす にんにく　キャベツ	むぎごはん さとう	あぶら
	27(火)	ごはん	牛乳	生揚げの味噌汁 あじフライらっきょうタルタル 千草和え　ゆかりふりかけ	なまあげ みそ　あじ チキンハム	ぎゅうにゅう	にんじん ほうれんそう あかじそ	たまねぎ　しろねぎ らっきょう えのきたけ	ごはん パンこ こむぎこ	あぶら たまごぬきマヨネーズ ごまあぶら
	28(水)	ごはん	牛乳	キムチスープ プルコギ ブロッコリーのナムル	ぶたにく ぎゅうにく	ぎゅうにゅう くきわかめ	チンゲンサイ にら ブロッコリー	しろねぎ　はくさい　たまねぎ ほししいたけ　こんにゃく もやし　にんにく　きゅうり	ごはん さとう でんぷん	あぶら ごま
	29(木)	ごはん	牛乳	けんちん汁 鶏肉の竜田揚げ おかか和え	とうふ とりにく	ぎゅうにゅう かつおぶし	にんじん あおねぎ こまつな	だいこん　しょうが にんにく　キャベツ えのきたけ	ごはん でんぷん	あぶら
	30(金)	黒糖パン	牛乳	コンソメスープ ●オムレツ かぼちゃサラダ	ベーコン たまご	ぎゅうにゅう	にんじん さやいんげん かぼちゃ	キャベツ　たまねぎ きゅうり スイートコーン	こくとうパン さとう さつまいも	たまごぬきマヨネーズ

※印はアルファー化米使用　○印はスプーン　◎印は使い捨てスプーン　●印はたまご・乳のアレルギー対応メニュー　【材料の種類は主な食品を記載】