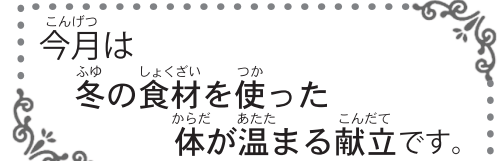




学校給食献立予定表



令和6年12月

廿日市市立廿日市学校給食センター



日・曜	こんだてめい	廿日市市内産 使用予定	おもなざいりょう			エネルギー (キロカロリー)	塩分 (グラム)
			黄(き) おもに熱や力のもとになる	赤(あか) おもに体をつくる	緑(みどり) おもに体の調子を整える		
						きじゅんち 基準値 (小) 650 (中) 830	きじゅんち 基準値 (小) 2.0未満 (中) 2.5未満
2・月	ごはん 牛乳 チャプチェ わかめスープ みかん		ごはん あぶら さとう はるさめ しろうごま ごまあぶら じゃがいも	牛乳 ぶたにく わかめ	しょうが にんにく にんじん たまねぎ たけのこ しめじ ねぎ みかん	622 756	2.1 2.7
3・火	ごはん 牛乳 とりにくのコロコロしょうがやき キャベツのゆかりあえ ほかほかふゆやさいみそしる		ごはん あぶら さとう でんぷん さつまいも	牛乳 とりにく あぶらあげ みそ	しょうが キャベツ ゆかり ごぼう たまねぎ だいこん にんじん まいたけ しろねぎ	574 690	1.8 2.3
4・水	ごはん 牛乳 とうふのちゅうかふうにくこみ もやしとこまつなのナムル		ごはん さとう でんぷん あぶら しろうごま ごまあぶら	牛乳 ぶたにく とうふ しらすぼし わかめ	にんじん たまねぎ しめじ しょうが さやいんげん もやし こまつな	601 780	2.0 2.4
5・木	フィッシュバーガー 牛乳 ワントンスープ		パン でんぷん あぶら ながいも ワントンのかわ	牛乳 たら ベーコン	キャベツ たまねぎ にんじん えのきたけ はくさい	625 770	3.7 4.7
6・金	ごはん 牛乳 じゃがいもとだいのそぼろに だいこんとわかめのすのもの		ごはん じゃがいも さとう しろうごま	牛乳 とりにく だいず なまあげ ちくわ わかめ	たまねぎ ★にんじん さやいんげん しらたき だいこん	575 692	1.5 1.9
9・月	みんなdeたべyo!!ふゆやさいカレーライス 牛乳 みずなとハムのサラダ		ごはん じゃがいも はちみつ こめこ さとう あぶら べにばなあぶら	牛乳 ぶたにく ロースハム しらすぼし	たまねぎ にんじん ごぼう だいこん れんこん さやいんげん セロリ にんにく しょうが キャベツ みずな	587 726	2.4 3.0
10・火	ミニこくとうパン 牛乳 にくうどん ほうれんそうとだいずのおひたし りんご		パン(くろごとう) うどん さとう	牛乳 ぎゅうにく かまぼこ だいず わかめ	たまねぎ にんじん しめじ ねぎ ほうれんそう もやし りんご	617 811	3.3 4.3
11・水	ごはん 牛乳 さけのこみあげ だいこんのこんぶあえ ひがしひらし びしゅなべ (東広島市)		ごはん でんぷん あぶら さとう	牛乳 さけ こんぶ とりにく ぶたにく	ねぎ しょうが にんにく だいこん はくさい たまねぎ にんじん しめじ もやし しらたき しゅんぎく	593 718	1.3 1.5
12・木	ツイストパン 牛乳 ローストチキン こふきいも ベーコンとかぶのスープ おたのしみデザート		パン(さとう バター) あぶら じゃがいも みずあめ こめこ さとう あぶら	牛乳 とりにく ベーコン だいずのこな とうにゅう	にんにく かぶ たまねぎ にんじん チンゲンサイ	678 827	3.0 4.1
13・金	ごはん 牛乳 おでんふうじ こまつなのごまあえ		ごはん じゃがいも さとう ごまあぶら しろうごま	牛乳 うずらたまご なまあげ とりにく しらすぼし	にんじん こんにゃく だいこん キャベツ こまつな	589 711	1.6 2.0
16・月	ちゅうかどんぶり 牛乳 はるさめのすのもの		ごはん あぶら でんぷん さとう はるさめ	牛乳 ぶたにく わかめ	キャベツ たまねぎ たけのこ にんじん しめじ ねぎ にんにく ほうれんそう	592 730	2.1 2.5
17・火	ごもくめし 牛乳 いかのカレーあげ ながいものすましじる		ごはん さとう でんぷん あぶら ながいも	牛乳 とりにく あぶらあげ いか とうふ	ごぼう にんじん みつば たまねぎ なましいたけ はくさい ねぎ	576 703	3.2 3.9
18・水	ごはん 牛乳 はっすん (広島県西部) こまつなとちくわのあえもの		ごはん さといも さとう ごまあぶら	牛乳 とりにく ちくわ もずく	にんじん ごぼう こんにゃく だいこん ほししいたけ こまつな もやし	523 681	1.4 2.1
19・木	はいがパン 牛乳 とりにくとブロッコリーのクリームに ひじきのサラダ いりこ		パン(はいが さとう バター) じゃがいも こめこ バター さとう オリーブあぶら (マヨネーズ)	牛乳 しろいんげんまめのペースト とりにく こなチーズ ひじき ロースハム かえりいりこ	にんじん たまねぎ ブロッコリー にんにく だいこん ほうれんそう	656 829	3.3 4.2
20・金	ごはん 牛乳 さばのしおやき だいこんのゆずふうみ かぼちゃのとんじる		ごはん さとう あぶら	牛乳 さば ぶたにく なまあげ みそ	だいこん ゆず たまねぎ かぼちゃ ごぼう にんじん こんにゃく ねぎ	620 772	1.6 2.0

- ※()はパン・ごはんに入っている材料、〔 〕は1食用小袋使用、___は冷凍食品および加工食品とその材料、~~~~は料理力の献立です。
- ※詳しい材料が載った「学校給食献立別使用食材一覧表」を各学校に送っています。必要な方は担任の先生までお申し出ください。
- ※エネルギーと塩分(減塩の取り組みから)を栄養表示として示しています。食生活の参考にしてください。
- ※都合により献立や食材料を変更することがありますのでご了承ください。
- ※近年、食品の多様化により、アレルギーの原因となる食べ物も多くなっています。毎月の予定献立表をご確認頂き、食べたことのない食べ物が出てくる場合は、念のため一度食べさせておくなど、ご配慮ください。
- 卵除去食について、対象の献立及び除去する食品を**太字**で示しています。

平成28年3月に、大竹市・廿日市市の学校栄養職員部会でレシピ集『中学校までにつけてほしい「料理力!」〜楽しく、おいしく♪ホップ、ステップ、ジャンプ!!〜』を作成しました。これは、小学生・中学生のみなさんに、ぜひ自分で作れるようになってほしい料理を一冊にまとめたものです。今年度は、毎月、このレシピ集の中から、昔から伝わる和食料理の「おひたし」ともう一品を給食に取り入れています。ぜひ、ご家庭でも作ってみてくださいね。今月は「ひじきのサラダ」です。



「ひじきのサラダ」

材料は4人分()内は切り方

ひじき	28g	ツナ(水煮缶)	60g
にんじん(せん切り)	1/3本	レモン汁	小さじ2
さとう	大さじ2	小松菜(3cm農さ)	1束
しょうゆ	大さじ4弱	マヨネーズ	大さじ3
みりん	小さじ2	ごま	小さじ2強
油	小さじ2		

《作り方》

- ひじきはさっと洗い、水につけて戻す。
- なべに油を熱して、にんじんをいため、ひじきをいため、さとう・しょうゆ・みりんを入れて煮る。
- ひじきが煮えたら、皿に広げるように入れて、冷ます。
- 小松菜はゆでて切り、水気をしぼる。
- ツナはほぐして、レモン汁をかける。(レモン汁がない場合は、なくてもよい)
- ごまを炒って、する。
- ③～⑤の材料をマヨネーズ、ごまであえる。

令和5年度 学校給食会計決算報告 廿日市市立廿日市学校給食センター

学校給食会計決算を次のとおり報告します。

- ◎保護者負担額(1食当たり) ◎市負担額(支援金・1食当たり)
- 小学校 260円/中学校 315円 小学校 26円/中学校 31円
- ◎収支決算書

収入の部 (単位:円)			
科 目	調 定 額	収入済額	収入未済額
前年度繰越金	2,294,669	2,294,669	0
給 食 費	338,924,199	338,676,243	247,956
過年度滞納繰越分	314,934	259,159	55,775
消費税込付金	134,126	134,126	0
保存用等給食材料費	79,928	79,928	0
支 援 金	34,006,281	34,006,281	0
合 計	375,754,137	375,450,406	303,731

支出の部 (単位:円)			
科 目	支出必要額	支出済額	支出未済額
給 食 材 料 費	369,942,675	369,942,675	0
消費税確定申告	0	0	0
合 計	369,942,675	369,942,675	0
収入の部		375,450,406円	
－ 支出の部		369,942,675円	
計		5,507,731円	

令和5年度給食会計決算額は、収入の部3億7,545万406円に対し、支出の部3億6,994万2,675円で、翌年度への繰越額は550万7,731円となりました。

令和5年度 一般会計学校給食費について

支 出 済 額	261,565,957円
給食に係る経費のうち、給食材料費は保護者の負担ですが、光熱水費、修繕費その他は市の負担です。1食当たりの市負担額(人件費を除く)は、次のとおりとなっています。	
261,565,957円(市支出済額)÷1,237,535食(給食配食数)≒211円36銭	