

令和3年度

中標津町学校給食衛生安全委員会
議 案

日 時：令和3年11月26日（金）午後3時

場 所：中標津町役場 101号会議室

中標津町学校給食センター

次 第

※委嘱状交付

1. 開 会

2. 教育長挨拶

3. 委員紹介

4. 委員長選出

5. 委員長挨拶

6. 議 事

(1) 令和3年度特定給食施設等の栄養指導結果について(資料1)

(2) 令和3年度学校給食施設等定期検査結果について(資料2)

(3) 令和2年度学校給食に関する意見要望について(資料3)

(4) その他(参考:令和3年度献立表)(資料4)

7. 食品衛生に関する講話

8. 閉 会

別記第5号様式

特定給食施設等栄養指導結果票

根中企第 1578 号
令和 3 年 8 月 27 日

中標津町学校給食センター 施設長 様

北海道中標津保健所長

健康増進法第18条第1項第2号及び同第22条の規定に基づく指導及び助言結果は次のとおりです。
つきましては、指導及び助言事項について、今後改善に努められるよう配慮願います。

点検事項	点検項目	指導事項	助言事項
I 身体状況、栄養状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価			
① 利用者の把握	利用者の性、年齢、身体状況、食事の摂取状況(栄養状態)及び生活状況等を定期的に把握しているか。	概ね適正	ビタミン、ミネラルの継続的な低下にならないよう御配慮願います。
② 食事計画の作成	利用者の性、年齢、身体状況、食事の摂取状況及び生活状況等に基づき給与栄養目標量(適当な熱量及び栄養素の量)を設定し、食事の提供に関する計画を作成しているか。 利用者間で必要な栄養量に差が大きい場合には、適切な選択肢が提供できるよう工夫しているか。		
③ 食事の提供	食事計画に基づき、食材料の調達、調理及び提供を行っているか。		
④ 食事計画の評価・改善	食事計画に基づいて提供した食事の摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図っているか。		
II 食事(給食)の献立			
① 献立の作成	利用者の身体の状況、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組合せや食品の組合せにも配慮して作成するよう努めているか。	概ね適正	食育推進に努めていただきますようお願いいたします。
② 利用者への配慮	複数献立や選択食(カフェテリア方式)のように、利用者の自主性により料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めているか。		
III 栄養に関する情報の提供			
① 情報提供	利用者に対し献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質及び食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行っているか。	適正	
② 知識の普及	各々の施設に応じ利用者等に各種の媒体を活用するなどにより、利用者が正しい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識の普及に努めているか。		
IV 書類の整備			
① 栄養管理等	献立表など食事計画に関する書類とともに、利用者の身体状況など栄養管理の評価に必要な情報について適正に管理しているか。	適正	
② 委託契約	委託契約を交わしている場合は、委託契約の内容が確認できるよう委託契約書等を備えているか。		
V 衛生管理			
① 衛生管理	衛生の管理については、食品衛生法(昭和22年法律第233号)、「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他関係法令の定めにより行っているか。	概ね適正	田元、赤木、瀬戸食品衛生監視員から助言 段ボールの持込み検討、回転釜付近のボードのスズランゲープのほつれ→ほつれのない紐の検討、食事提供2時間以内に基つき食事配送時間短縮のついて検討
VI 災害等の備え			
① 危機管理	災害等に備え、食糧の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努めているか。	要検討	災害時の食事提供体制については、マニュアル等を整備の上、関係職員で共有を図っておくことが望ましい。
VII その他			
① 運営管理	給食運営に関し、会議を開催するなど関係者(部門)との連携が図られているか	適正	
備考・特記事項			

指導・助言実施日： 令和3年8月25日(水)

栄養指導員氏名：早坂 真由美

資料2 第1票

学校給食施設等定期検査票

検査年月日 令和 3 年 6 月 17 日 (木)
 学校(調理場)名 中標津町学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 2 名、調理員 11 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 山田 裕 樹
 給食対象人員 2,327 人
 給食調理室 面積 403 m²

中標津町学校給食センター長 吉田 利彦



建物の位置・使用区分	<p>1 位置 ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。</p> <p>2 広さ 食数に適した十分な広さか。</p> <p>3 使用区分 検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><input type="checkbox"/> 調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。</p> <p><input type="checkbox"/> 検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。</p> <p><input type="checkbox"/> 配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。</p> </div>	<p>A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C</p>
建物の構造	<p>■ 4 床 ア 床をぬらさないで使用しているか。 (ドラッグマット、ドラッグマット)</p> <p>5 排水溝 ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。</p> <p>6 便所 ア 給食従事者の専用便所はあるか イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。</p>	<p>A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C</p>
建物の周囲の状況	<p>7 排水 ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。</p> <p>8 清潔 周囲は清掃しやすいか。</p> <p>9 廃棄物処理 調理場外に保管場所はあるか。</p>	<p>A・B・C A・B・C A・B・C</p>
日常点検	<p>10 日常点検 日常点検は確実にに行われており、記録は保存されているか。</p>	<p>A・B・C</p>

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 不良、改造、修理を要するもの

- 4 ア 床をぬらさないで使用しているか。
- A : 床をぬらさずに使用している (調理中、洗浄中いずれも)
 - B : 床がぬれている (洗浄作業中のみ)
 - C : 床がぬれている (調理中)

特に指導した事項

直ちに改造、修理を要する事項
その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 令和 3 年 6 月 17 日 (木)
 学校(調理場)名 中標津町学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 2 名、調理員 11 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 山田 裕 樹
 給食対象人員 2,327 人

中標津町学校給食センター長

吉田 利彦

印

調理室の整理整頓等	1	調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。	A・B・C
	2	調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3	調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。	A・B・C
	4	移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。	A・B・C
	5	食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。	A・B・C
	6	また、下処理用、調理用等調理の課程ごとに区別されているか。	A・B・C
	7	釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。	A・B・C
	8	食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。	A・B・C
給水設備	9	食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。	A・B・C
	10	分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C
給水設備	11	給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	A・B・C
	12	給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C
共同調理場	12	共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13	シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。	A・B・C
	14	下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。	A・B・C
	15	シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。	A・B・C
	16	排水口は飛散しない構造か。	A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17	冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用に別に整備されているか。	A・B・C
	18	冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	19	冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
	20	食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C
温度計・湿度計	21	調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	A・B・C
	22	冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。	A・B・C
	23	温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C
廃棄物容器等	24	ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。	A・B・C
	25	調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26	位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。	A・B・C
	27	肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。	A・B・C
	28	給水栓は温水に対応した方式か。	A・B・C
	29	衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C
便所	30	防そ、防虫の設備は良いか。	A・B・C
	31	専用の履物を備えているか。	A・B・C
	32	定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C
採光・照明・通気・照明	33	作業上適当な明るさはあるか。	A・B・C
	34	自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。	A・B・C
	35	人工換気の場合、換気扇の位置、数値、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。	A・B・C
	36	夏季には直接日光がささないか。	A・B・C
防そ・防虫	37	防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	A・B・C
	38	月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C
天井・床	39	天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	A・B・C
	40	床に破損箇所はないか。	A・B・C
清掃用具	41	整理整頓され、保管の状況は良いか。	A・B・C
	42	汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C
日常点検	43	日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 令和 3 年 6 月 17 日 (木)
 学校(調理場)名 中標津町学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 2 名、調理員 11 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 山田 裕 樹
 給食対象人員 2,327 人

中標津町学校給食センター長 吉田 利彦



検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・(B)・C (A)・B・C A・(B)・C A・(B)・C A・(B)・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C A・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に実行されており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に実行されており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	A・(B)・C (A)・B・C A・(B)・C (A)・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	(A)・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第4票

調理課程の定期検査票

検査年月日 令和3年6月17日(木)
 学校(調理場)名 中標津町学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 2名 調理員 11名
 定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 山田 裕 樹
 給食対象人員 2,327人

中標津町学校給食センター長

吉田 利彦 印



献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。 2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したもののか。 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したもののか。 ■ 4 献立作成委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したもののか。	A B C A B C A B C A B C
食品の購入	■ 5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したもののか。 6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。 7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A B C A B C A B C A B C A B C
食品の選定	10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。 11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。 12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A B C A B C A B C
調理過程	■ 13 前日調理は行っていないか。 14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。 15 中心温度計は、正確か。 16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。 17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。 18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。 20 マヨネーズは作成していないか。 21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A B C A B C A B C A B C A B C A B C A B C A B C A B C A B C
二次汚染の防止	22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。 23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いているか。 24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。 25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。 26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要のある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。 27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。 28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 29 調理作業中にふきんは使用していないか。 30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けしているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	A B C A B C A B C A B C A B C A B C A B C A B C A B C A B C
食品の温度管理	31 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。 32 冷蔵保管・冷凍保管する必要のある食品が常温放置されていないか。 33 加熱処理後冷却する必要のある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。 34 配食や配達時の温度管理は適切に行われているか。 35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。 36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。 37 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A B C A B C A B C A B C A B C A B C A B C
廃棄物処理	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 39 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。 40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでないか。 41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A B C A B C A B C A B C A B C
配達・配食	43 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。 44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A B C A B C A B C A B C
残品	47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A B C
日常点検	48 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A B C

評価の基準 A:良好なもの、B:普通、C:改善を要するもの
 ■ 4, 5 献立委員会、食品選定委員会の設置について
 A:委員会を設置している(保健委員会等既存の委員会を活用している場合含む) C:委員会を設置していない
 ■ 13 前日調理は行っていないか
 A:前日調理は行っていない C:前日調理を行っている

特に指導した事項 _____
 直ちに改善を要する事項 _____
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項 _____

第5票

学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 令和 3 年 6 月 17 日 (木)
 学校(調理場)名 中標津町学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 2 名、調理員 11 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 堤 久 徳
 給食対象人員 2,327 人

中標津町学校給食センター長 吉田 利彦



衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C A・(B)・C (A)・B・C
日常点検	10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	(A)・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第7票

学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 令和 3 年 6 月 17 日 (木)

学校 (調理場) 名 中標津町学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 2 名、調理員 11 名

定期検査票作成者 (職・氏名) 薬剤師 山田 裕 樹

給食対象人員 2,327 人

中標津町学校給食センター長 吉田 利彦



衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。	(A) ・ B ・ C
	2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。	A ・ (B) ・ C
	3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。	A ・ (B) ・ C
	■ 4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等などが連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。	(A) ・ C
	5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。	(A) ・ B ・ C
	6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。	A ・ (B) ・ C
	7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員的意思疎通に配慮しているか。	A ・ (B) ・ C
	8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。	(A) ・ B ・ C
	9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。	(A) ・ B ・ C
	10 調理作業後の調理室は施錠しているか。	(A) ・ B ・ C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの

■ 4 学校保健委員会等の設置について

A : 委員会を設置している (保健委員会等既存の委員会を活用している場合含む) C : 委員会を設置していない

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 令和 3 年 10 月 14 日 (木)
 学校(調理場)名 中標津町学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 2 名、調理員 10 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 山田 裕 樹
 給食対象人員 2,308 人

中標津町学校給食センター長 吉田 利彦 印

調理室の整理整頓等	1	調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。	Ⓐ・B・C
	2	調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・Ⓑ・C
調理機器・器具とその保管状況	3	調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。	A・Ⓑ・C
	4	移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。	A・Ⓑ・C
	5	食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。	A・Ⓑ・C
	6	また、下処理用、調理用等調理の課程ごとに区別されているか。	A・Ⓑ・C
	7	釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜切断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。	Ⓐ・B・C
	8	食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。	A・Ⓑ・C
	9	食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・Ⓑ・C
給水設備	10	給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	Ⓐ・B・C
	11	給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	Ⓐ・B・C
共同調理場	12	共同調理場には、調理後2時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	Ⓐ・B・C
シンク	13	シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。	A・Ⓑ・C
	14	下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。	Ⓐ・B・C
	15	シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。	Ⓐ・B・C
	16	排水口は飛散しない構造か。	Ⓐ・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17	冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用に別に整備されているか。	A・Ⓑ・C
	18	冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	Ⓐ・B・C
	19	冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	Ⓐ・B・C
	20	食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・Ⓑ・C
温度計・湿度計	21	調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	Ⓐ・B・C
	22	冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。	Ⓐ・B・C
	23	温度計・湿度計は、正確か。	A・Ⓑ・C
廃棄物容器等	24	ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。	A・Ⓑ・C
	25	調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	Ⓐ・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26	位置(前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等)や構造は良いか。	A・Ⓑ・C
	27	肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。	Ⓐ・B・C
	28	給水栓は温水に対応した方式か。	Ⓐ・B・C
	29	衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	Ⓐ・B・C
便所	30	防そ、防虫の設備は良いか。	A・Ⓑ・C
	31	専用の履物を備えているか。	Ⓐ・B・C
	32	定期的に清掃、消毒は行われているか。	Ⓐ・B・C
採光・照明・通気・照明	33	作業上適当な明るさはあるか。	Ⓐ・B・C
	34	自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。	Ⓐ・B・C
	35	人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。	A・Ⓑ・C
	36	夏季には直接日光がささないか。	A・Ⓑ・C
防そ・防虫	37	防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	A・Ⓑ・C
	38	月1回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・Ⓑ・C
天井・床	39	天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	A・Ⓑ・C
	40	床に破損箇所はないか。	Ⓐ・B・C
清掃用具	41	整理整頓され、保管の状況は良いか。	Ⓐ・B・C
	42	汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・Ⓑ・C
日常点検	43	日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	Ⓐ・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 令和 3 年 10 月 14 日 (木)
 学校(調理場)名 中標津町学校給食センター
 給食従事者: 栄養教諭等 2 名、調理員 10 名
 定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 山田 裕 樹
 給食対象人員 2,308 人

中標津町学校給食センター長 吉田 利彦 印

検収 ・ 保管等	1	検収に検収責任者が立ち会っているか。	A · B · C
	2	食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。	A · B · C
	3	食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。	A · B · C
	4	納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。	A · B · C
	5	食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。	A · B · C
	6	検収室では60cm以上の置台を使用しているか。	A · B · C
	7	「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。	A · B · C
	8	牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。	A · B · C
	9	泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	A · B · C
使用水	10	色、濁り、臭い、味に問題はないか。	A · B · C
	11	遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。	A · B · C
	12	使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。	A · B · C
	13	貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	A · B · C
検食 ・ 保存食	14	検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。	A · B · C
	15	保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に行われており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。	A · B · C
	16	共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。	A · B · C
	17	展示食を保存食と兼用していないか。	A · B · C
日常点検	18	日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A · B · C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第 5 票

学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 令和 3 年 10 月 14 日 (木)

学校 (調理場) 名 中標津町学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 2 名、調理員 10 名

定期検査票作成者 (職・氏名) 薬剤師 山田 裕 樹

給食対象人員 2,308 人

中標津町学校給食センター長 吉田 利彦 印

衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実にされているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月 2 回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C A・(B)・C (A)・B・C
日常点検	10 日常点検は確実にされており、記録は保存されているか。	(A)・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの
 特に指導した事項
 直ちに改善を要する事項
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

令和2年度

学校給食に対する意見・要望と回答

【中標津町学校給食センター】

学校給食に係る意見要望

項目	学校名	番号	意見・要望内容	回答
1. 献立内容について	中標津小学校	1	栄養バランスの良い献立だと思います。	
		2	児童の希望を叶えながらバランスに配慮して下さいありがとうございます。	
		3	ホタテを使った献立が増えているように感じました。標津・別海産のものでしたら献立表に表記する、包装用の用紙に記載する等で紹介するとより身近に感じると思います。	北海道の事業(学校給食提供推進事業)で、新型コロナウイルス対策として、ホタテと牛肉を令和2年度に限定し、無償提供受けたものでありまして、令和3年度はありませんので、通常の使用頻度に戻ります。
		4	麺料理が苦手です。	栄養バランスを考慮した献立になっておりますのでご理解をお願いします。
		5	低学年ですが、あんかけ風焼きそばや中華丼のようなあんかけ系のものが苦手な子が多く、食べられないお子さんが多くいました。	"
		6	揚げパンとコーヒー牛乳の組み合わせは、甘いと思います。	令和2年5月の分散登校時に提供したメニューですが、当時は、緊急事態として、1日も早い給食の検討をした結果のメニューであり、通常時は同時には提供しませんので、ご理解をお願いします。
中標津東小学校	中標津東小学校	1	もう少し行事を意識した献立になると嬉しいです。(他町ではもう少し回数が多い気がします。)	クリスマスやひな祭り等の行事はなるべく意識しておりますが、費用の問題もあり、全てを対応するのは難しいことをご理解願います。
		2	今年はホタテのメニューが多く、個人的には最高でした!	北海道の事業(学校給食提供推進事業)で、新型コロナウイルス対策として、ホタテと牛肉を令和2年度に限定し、無償提供受けたものでありまして、令和3年度はありませんので、通常の使用頻度に戻ります。
		3	ふりかけがある日は、いつもよりご飯を残さず食べていました。(パンのジャムも)	令和2年度からパン提供時はジャムもつける(以前は不定期)ことになりました(メロンパン等以外)。
		4	根菜が多く、体に良いメニューが多いと思います。	
		5	バランスを考えたものなので、良いと思います。	
		6	今のままで良いと思います。	
		7	良いと思います。	
丸山小学校	丸山小学校	1	なし	
計根別学園	計根別学園	1	季節を感じられる献立でとても良いです。	
		2	ホタテやイカなどは、乳歯が抜ける年頃の児童には硬いこともあるので、調理法や大きさの配慮をして頂きたいです。	衛生上、しっかり加熱しなくてはならない食材であり、食材のカットも給食センターでは行っていないため、これ以上小さくすることはできません。会議当日協議したいと思います。
中標津中学校	中標津中学校	1	ふりかけやジャムのおかげで残食が減りました。(3名)	令和2年度からパン提供時はジャムもつける(以前は不定期)ことになりました(メロンパン等以外)。
		2	ファストフード化の世の中、考えた献立を提供して頂き有難いです。栄養士さんに感謝しています。	
広陵中学校	広陵中学校	1	特にありません。	

学校給食に係る意見要望

項目	学校名	番号	意見・要望内容	回答
	計根別幼稚園	1	ないです。	
2. 量(ご飯の具・麺・おかずなど)について	中標津小学校	1	丼物のとき、ご飯が足りなくなることがありました。今後も気を付けて指導していきます。	ご飯の量は、通常時(ご飯のみ)と丼の時は、同一の量になります。盛り付け方の具体例(写真入り)を各学校に配布しておりますので、それを参考に盛り付けをお願いします。必要であれば再度配布します。
		2	本当にたまにですが、丼物のときに米飯の量が少ない時があります。	
		3	特にありませんが、もっと食べてもらえるように指導します。	
		4	職員室の人数が曜日によって異なりますが、個数のもの以外の量(副菜、汁物など)が変わってないように思いますが...	
中標津東小学校	1	丼の日は量が少なく感じます。和食の日は、ご飯・みそ汁・おかず2品なのに対し、丼・汁物のみです。	カロリー計算したメニューとなっており、メニューによっては少なく感じる時はありますが、計算上の結果なのでご理解をお願いします。	
	2	たまにあれ?というくらい、少なめのおかずがありますね。	カロリー計算したメニューとなっており、メニューによっては少なく感じる時はありますが、計算上の結果なのでご理解をお願いします。明らかに少ないと感じた場合は、センターまで連絡下さい。分量間違いの可能性もあるため、交換に伺います。	
	3	ご飯の具が少々少ない時がありますね。	〃	
	4	汁物が少ないと感じる(具は十分ある)	カロリー計算したメニューとなっており、メニューによっては少なく感じる時はありますが、計算上の結果なのでご理解をお願いします。明らかに少ないと感じた場合は、センターまで連絡下さい。交換に伺います。	
	5	スパゲティやパンがたくさん余ります。量を減らしてほしいです。	スパゲティは、事前に配布した盛り付け例を参考に、なるべく余らないように盛り付けをお願いします。パンについては、令和元年度に実施したアンケート結果により、小学校低学年のパンは、令和2年度から少量にしました。その他の学年の変更の是非について、会議当日協議します。	
	6	十分です。		
丸山小学校	1	なし		
計根別学園	1	汁物が少ない日がありました。お椀に一人当たり2~3cm位の量でした。	申し訳ありません。分量間違いだと思います。今後ないように注意致します。	
	2	チャプチェの量が多くてどうしても残食が出てしまい申し訳ない気持ちになります。	盛り付け方の具体例(写真入り)を各学校に配布しておりますので、それを参考に盛り付けをお願いします。必要であれば再度配布します。	
中標津中学校	1	おかずの量とご飯の量のバランスが取れていないことがあります。ザンギ2個とご飯、エビチリなど。	ザンギやエビチリ以外にも副菜等は出しており、カロリー計算した結果の量となっておりますのでご理解願います。	
	2	サラダの量にパックドレッシングの量が合わないのが、最初から味付けしたものにしないのでしょうか?	サラダの種類によっては、最初から味付けされたものを出しておりますが、種類によっては、パックドレッシングが必要なものもあるためご理解願います。	
広陵中学校	1	特にありません。困ることはありませんでした。		

学校給食に係る意見要望

項目	学校名	番号	意見・要望内容	回答
	計根別幼稚園	1	ないです。	
3. 味付けについて	中標津小学校	1	いつもとてもおいしいです。(複数)	
		2	辛いと感じることが減りました。配慮して下さったのかなと思っています。	キムチが入る食材の時だと思われませんが、辛さの配合を調整いたしました。
		3	サバの味噌煮などの味の濃い時にふりかけがある日がありました。ふりかけご飯に味噌煮の味は濃いので、味の薄い献立の日にふりかけがあるといいと思います。	メニューによってふりかけを出す日を考えております。嗜好の問題もあると思いますが、検討します。
		4	鮭の塩焼きがしょっぱい時があります。	業者から納品された時点で味付けされている食材であり、給食センターでは味付けを行っておりません。味付けが明らかにおかしいと感じた時は給食センターに連絡を下さい。業者に改善指導を行います。
		5	たまにあれ？っていうくらい、少なめのおかずがありますね。味の濃い時がありますが、いつもはちょうどよいと思っています。	カロリー計算したメニューとなっており、メニューによっては少なく感じる時はあると思いますが、計算上の結果なのでご理解をお願いします。明らかに少ないと感じた場合は、センターまでご連絡下さい。分量間違いの可能性もあるため、交換に伺います。
		6	小中学生の子供たちが好む味付けにするのは難しいと思いますが、今後もよろしくお願いします。	
	中標津東小学校	1	白菜(野菜)スープが数回、とてもしょっぱかったことがありました。	汁ものは、全校同じ味付けであり、調理後センターでも検食しており、しょっぱいと感じる時はありませんでした。明らかにおかしいと感じた時は、センターまでご連絡をお願いします。
		2	とてもおいしいです。(多数)	
	計根別学園	1	汁物の味が薄い日、濃い日の差がありました。	汁ものは、全校同じ味付けであり、調理後センターでも検食しており、味の差を感じる時はありませんでした。明らかにおかしいと感じた時は、センターまでご連絡をお願いします。
		2	スープスパゲティの汁が少ない感じがします。	盛り付け方の具体例(写真入り)を各学校に配布しておりますので、それを参考に盛り付けをお願いします。必要であれば再度配布します。
	中標津中学校	1	汁物の出汁の味がとてもおいしいです。	
	広陵中学校	1	特にありません。生徒並びに教師からも要望はありませんでした。	
	計根別幼稚園	1	ないです。	
4. 献立に特に要望すること	中標津小学校	1	コストはかかるとは思いますが、地域のお菓子屋さんの協力を得て桜餅や柏餅など季節に合わせたものがあるといいと思いました。	季節に合わせたメニューを予算の範囲内で行っておりますが、衛生的な問題や産地、製造工程等明瞭であり、不測時の対応が可能な業者から仕入れております。地産地消の観点からも地域業者からの仕入れは重要なことであり、お菓子に限らず検討していきたいと考えております。
		2	残食率による献立の改善はしているのかを知りたいです。	残食度合いを見て、献立・味付け等の改善を行っております。また、給食献立は、栄養バランスを考え、カロリー計算に基づいた献立となっており、好きなメニューだけを出すわけにはいかず、好まないメニューも出さなければなりません。食育の観点からも学校側でも食べ残しの改善に向けた取り組みをお願いします。

学校給食に係る意見要望

項目	学校名	番号	意見・要望内容	回答
		3	のびにくい麺の導入を希望します。	加工から喫食まで時間を要することから、どうしても喫食しづらい場合もあるかと思えます。麺や米飯、パンの主食の加工は、北海道学校給食会が定める配合割合で決まっている、又は協議の上決定しているため、ご理解をお願いします。
	中標津東小学校	1	中標津丸ごと給食のメニューは、子供たちがもっと食べやすくなるメニューが良いと思います。洋食の方が喜ぶと思います(カレー、ピザなど)	丸ごと給食は、中標津町地産地消推進協議会主催で実施しており、協議会にて和食として決定されました。今後の実施についても協議会で決定されることとなりますが、ご意見として報告させていただきます。
		2	ホタテフライはソースの方が食べやすいのでは・・・	北海道の事業(学校給食提供推進事業)で、新型コロナウイルス対策として、ホタテを令和2年度に限定し、無償提供を受けたものでありまして、令和3年度はありませんので、通常の使用頻度に戻ります。また、ホタテフライは食材事態に味がついており、ソースは必要ないと判断しましたのでご理解願います。
		3	パンの日の減ってちょっと残念です。	学校給食担当者会議で協議した結果、パンにはジャムが必要とのことから、パンの回数を減らし、ジャムを提供した経緯がありますのでご理解願います。
		4	行事(ひな祭り等)献立が2日ほどずれるのは残念に思います。	全校児童生徒の提供を検討した結果、時期がずれてまいりますのでご理解をお願いします。(高校入試の関係)
		5	試食(保護者向け)はコロナ渦では難しいと思いますが、制度として復活し、可能になるといいなと思います。	コロナとは関係なく、農業高校の給食開始に合わせ、器材や保管場所の都合上、試食会への提供はできなくなりましたのでご理解をお願いします。
		6	十分です。	
	丸山小学校	1	なし	
	計根別学園	1	やきとり丼の水分が多めでした。	参考にします。
		2	パックソースがとても使いやすいです。	
		3	つみれ団子、肉団子のおおよその一人当たりの個数があらかじめ知りたいです。知れる工夫を講じていただきたいです。	副菜では、個数がわかるように記載しておりますが、汁ものでは、他の野菜等を含めた重量で計量しているため、配膳時に調整して盛り付けをお願いします。(通常小学校で1・2個、中学校で2・3個入れば良いかと思えますが)
	中標津中学校	1	ドーナツパンの時にはコーヒー牛乳ではなく牛乳が良いと思います。(4名)	令和2年5月の分散登校時に提供したメニューですが、当時は、緊急事態として、1日も早い給食の検討をした結果のメニューであり、通常時は同時には提供しませんので、ご理解をお願いします。
		2	アレルギーの生徒も多いと思うので、ホタテやエビなどアレルギーの多い食材は極力避けてはどうでしょうか?	北海道の事業(学校給食提供推進事業)で、新型コロナウイルス対策として、ホタテを令和2年度に限定し、無償提供を受けたものでありまして、令和3年度はありませんので、通常の使用頻度に戻ります。また、食品表示法に基づくアレルギー特定原材料及び推奨品目で27品目あり、全てを避けた献立作りは困難なことから、献立表に原材料を記載し、保護者対応として頂いておりますのでご理解をお願いします。

学校給食に係る意見要望

項目	学校名	番号	意見・要望内容	回答
		3	毎日人参を入れなくても良いと思います。	給食献立は、栄養バランスを考え、カロリー計算に基づいた献立となっており、好きなメニューだけを出すわけにはいかず、好まないメニューも出さなければなりませんのでご理解願います。
	広陵中学校	1	特にありません。生徒並びに教師からも要望はありませんでした。	
	計根別幼稚園	1	ないです。	
5. その他	中標津小学校	1	いつも子供たちのために、おいしく安全な給食を作っていたいただき感謝しています。(複数)	
		2	スパゲティの時フォークだとありがたいです。	フォークは在庫しておらず、箸での対応をお願いします。
		3	野菜炒めのようなおかずの時は、トングの方が盛り付けやすいです。おたまのようなものは盛り付けが難しいようでした。	爪付きのお玉で盛り付けをお願いします。
		4	パンの日が2週に1回になってしまって少し寂しいです。	学校給食担当者会議で協議した結果、パンにはジャムが必要とのことから、パンの回数を減らし、ジャムを提供した経緯がありますのでご理解願います。
		5	ご飯や汁物のカップに古いものがあり、口にあたるところがギザギザになっていて気になっていました。計画的に更新していく予定はありますか？	ご飯茶碗(緑色)は、令和2年度末に交換しましたので、新年度からは新しいご飯茶碗での提供となります。
		6	食品の数や食器の数の不足があると給食時間内に食事が終わらないことがあります。学校では給食時間前に確認することは不可能で、不足がわかるのは配膳が始まってからとなります。お手数ですが、複数の人で数の確認をしていただけるとありがたいです。	大変ご迷惑をおかけしております。センターとしても複数人でチェックを行い、ミスが無いように心がけておりますが、それでも数量間違いが発生してまいります。申し訳ありませんが、不足時は、センターまで連絡をお願いします。食器は職員室に多めにに入れておりますので活用してください。
	中標津東小学校	1	ご飯の固さにばらつきが多く、かたまりになって、噛むにも一苦労の時が続いた時がありました。	現在、米飯加工業者と原因究明及び打開策を検討しておりますので、もう少しお待ちください。
		2	ご飯が固いことが多く、団子状になって配膳しづらかったり、食べづらかったりしていたので、気を付けてもらえたらと思います。	
		3	パックのソースやドレッシング、マヨネーズなど、一人1個だと量が多くて使いづらかったり、片付けが大変だったりするので、ボトルで出していただけの方がありがたいです。	学校給食担当者会議において、ボトルソースでの提供では時間要する等により、パックに変更した経緯がありますのでご理解をお願いします。
		4	食べない分を返金するためもあって、3月分の支払いの通知がくるのは、余計にお金を使っているのでは？	本町の給食費は、精算制としており、実績に基づく給食費を支払って頂いております。そのため、5月から2月までを定額支払いとし、3月に実績に基づく精算額(不足分)を支払って頂いているため、3月分の納付書を再送させて頂いているところです。精算額を還付する方法では、総合的に勘案してコスト大となってまいりますので、ご理解をお願いします。

学校給食に係る意見要望

項目	学校名	番号	意見・要望内容	回答
		5	3月が倍の金額になってしまい、年度末にこの出費は各家庭大変だったと思います。大きな変動がないようにお願いしたいです。	令和2年4・5月の臨時休業により、給食費の徴収を当初は5月から開始予定でしたが、食数が減少したことから、6月からの開始とさせて頂きました。その後、長期休業日が短縮され、年間給食日数が当初と差がなくなったことにより、精算月としている3月の支払額が多くなってしまいました。令和2年6月以降もコロナの状況が不透明であったため、年間給食数が確定できず、結果的に3月の支払いが多くなってしまいました。いずれにしても保護者に事前通知できなかったことは、こちらの不手際でした。今後はこのようなことは無いように努めてまいります。
		6	シチューの日にスプーンがつかないのが残念です。予算が厳しいのもわかりますが、シチューを箸で食べるのは難しいです。スプーンをつけていただきたいです。	早急に検討します。
		7	シチュー等の時は、箸と共にスプーンをつけてほしいです。マナーとしても、お椀に口をつけて食べるのはどうかと思います。	
		8	いつもありがとうございます。今年は他町の給食を食べる機会が多かったのですが、中標津の給食がよりおいしく感じました。	
		9	毎朝、子供たちは献立をチェックして給食を楽しみにしています。いつもおいしい給食をありがとうございます。	
		10	毎日おいしい給食が食べられてとても嬉しいです。いつも「今日は何だろうなあ」と楽しみにしています。中標津は味付けも栄養バランスもすばらしいなあと思っています！	
		11	毎日子供たちも先生方も美味しくいただいていると思います。	
		12	毎日子供たちと美味しくいただいています。感謝しています。	
		13	いつもありがとうございます。	
	丸山小学校	1	なし	
	計根別学園	1	ご飯が固い日、やわらかい日が極端なことがありました。	現在、米飯加工業者と原因究明及び打開策を検討しておりますので、もう少しお待ちください。
		2	食器の数が全く違うことが多くあり困りました。改善策の検討をお願いします。(特に低学年の食器です。)	大変ご迷惑をおかけしております。センターとしても複数人でチェックを行い、ミスが無いように心がけておりますが、それでも数量間違いが発生してまいります。申し訳ありません。食器は職員室に多めにに入れておりますので活用してください。
		3	パンの日にシチューが出るときはスプーンがいいです。	早急に検討します。
		4	野菜やナルトなどの切り方が残念なことがあります。(端切れや超特大など)「当たりだね」と雰囲気も明るく食べさせていますが、何か粗く感じてしまいます。量も多く大変とは十分承知しておりますが、心の面も育てられる給食指導をしていくのでご配慮願います。	機械による裁断であり、裁断後の食材をチェックしておりますが、どうしても切り損ないが入ってまいります。なるべく混入しないよう注意いたします。申し訳ありません。

学校給食に係る意見要望

項目	学校名	番号	意見・要望内容	回答
		5	コーヒー牛乳の日が増えると牛乳が苦手な子が飲むことができるきっかけになることにも繋げられるのかと思います。	コーヒー牛乳を好まない子もおります。コストの関係もあり、現状の回数でご理解をお願いします。
		6	ふりかけやジャム、わかめご飯などが前より多くてうれしいです。ご飯を残さずに食べられる子が増えました。	学校給食担当者会議の協議結果により、変更致しました。
		7	中学校3年生対象のリクエスト給食はとても喜んでいました。今後も続けていただきたいです。	今後も続けていきます。
		8	完食できる子供が増えてきています。ありがとうございます。	
		9	大人も子供も毎日楽しみにしています。これからもよろしくをお願いします。	
	中標津中学校	1	最近とてもおいしくなったと思います。	
		2	いつも美味しい給食を提供していただき、ありがとうございます。これからも職員の皆様に健康に留意されながら頑張っていたきたいと思います。	
		3	3月分の給食費、1年分の調整には高いです。お子さんが何人もいる家庭では負担が大きすぎと思います(5名)	令和2年4・5月の臨時休業により、給食費の徴収を当初は5月から開始予定でしたが、食数が減少したことから、6月からの開始とさせて頂きました。その後、長期休業日が短縮され、年間給食日数が当初と差がなくなったことにより、精算月としている3月の支払額が多くなってしまいました。令和2年6月以降もコロナの状況が不透明であったため、年間給食数が確定できず、結果的に3月の支払いが多くなってしまいました。いずれにしても保護者に事前通知できなかったことは、こちらの不手際でした。今後はこのようなことは無いように努めてまいります。
		4	大きいお玉を2つ入れてほしい(2名)	用途により2種類入れてますのでご理解をお願いします。
		5	スプーンと箸が常にセットであるとありがたいです。	早急に検討します。
		6	ソースが1人1袋になったのは良かったです。	学校給食担当者会議での協議結果により変更致しました。
		7	分散登校の時に要望を受け入れてもらえず、1週間クラスの半分量を処分するように指示されたことに納得していないものは多いです。 設備の都合で食数を半分にできないなら、他の施設や町民に配布するなどしてほしい。「食べ物を大切に作る姿」を見せてください。	当初は5月中の給食の再開は難しいと判断していたのですが、やはり給食の位置づけは重要で、1日も早い給食を再開との判断から、全数供給という形をとらせていただきました。ご意見のとおり食育・食の大切さに反する結果となってしまう、今後は、今回の結果を踏まえ、食育につながる提供を考えていきます。 また、他の施設への提供等については、給食食材費用は保護者の負担で賄っております。そのため、保護者への還付等は良いと思いますが、他への転用等は保護者の理解も必要になってくるため、今後どのような方法が可能か検討していきたいと思っております。
		8	食缶に入っているスパゲティをお玉で盛り付けると麺が切れてしまいます。トングなど他の盛り付け器具をお願いします。	入っています。

学校給食に係る意見要望

項目	学校名	番号	意見・要望内容	回答
	広陵中学校	1	手続的に不備があったりして申し訳ありませんでした。次年度も何かあったら連絡しあう形を取り合えるようにしたいと思います。	こちらこそ、色々ご迷惑をおかけしました。
	計根別幼稚園	1	R2年納入3月分が(食べた分なんですけど)高額だったので、前もっての文書とかが配布されても良かったのかなと思いました。	令和2年4・5月の臨時休業により、給食費の徴収を当初は5月から開始予定でしたが、食数が減少したことから、6月からの開始とさせて頂きました。その後、長期休業日が短縮され、年間給食日数が当初と差がなくなったことにより、精算月としている3月の支払額が多くなってしまいました。令和2年6月以降もコロナの状況が不透明であったため、年間給食数が確定できず、結果的に3月の支払いが多くなってしまいました。いずれにしても保護者に事前通知できなかったことは、こちらの不手際でした。今後はこのようなことは無いように努めてまいります。
		2	R2年度食缶2個に分けて頂いたり、色々な面で迷惑をおかけしました。(食数変更など)配慮していただきありがとうございます。	

4月分よていこんだてひょう



令和3年度

月	火	水	木	金
<p>中標津町学校給食センターでは、幼稚園1校、小学校・中学校7校、高校1校の約2400人分を調理員12人で作っています。</p> 	<p>6日 小1768kcal・中920kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ハヤシライス ・えだまめ ・フルーツしらたま <p>精白米、米粒麦(大麦)、玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、生姜、にんにく、ルウ粉、ビーフイオン、卵黄、卵白、トマトソース、赤いウ(濃縮還元ぶどう果汁、ウ、糖類、酸化防止剤(亜硫酸塩)、香料(加工助剤))、濃口醤油、アルコール(ブルー(西洋橘))、パセリ、デーツ、ジャガイロ、枝豆、塩</p>	<p>7日 小619kcal・中745kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・わふうスパゲティ ・サーモンフライ (パックソース) ・クリームコンフェ <p>スパゲティ(デュラム小麦セモリナ)、塩、鶏肉、干椎茸、人参、玉葱、もやし、ビーフイオン、鶏だし(鶏肉粉末、鶏粉分解物、砂糖、酵母エキス粉末、昆布エキス粉末、鶏粉(アレルギー:鶏肉))、スパ味、濃口醤油、オリーブオイル</p>	<p>8日 小659kcal・中766kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん(やさしいふりかけ) ・みそしる(だいこん・あぶらあげ) ・にくじゃが ・あつやきたまご <p>精白米、野菜ふりかけ、油揚げ、大根、人参、いりこだし、鰹だし、白味噌(大豆、米、食塩、酒精、水)</p>	<p>9日 小657kcal・中756kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・パイタンスープ ・はるまき ・カレーあじいりどうふ <p>精白米、味噌汁、なると、人参、もやし、ほうれん草、カラフルフレッシュ白湯(豚骨、豚脂、食塩、酸化防止剤(ピタミンE)(アレルギー:豚肉))、ポークパイオン、塩、白湯スープ、こしょう</p>
<p>12日 小671kcal・中819kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・のっぺいじる ・さばみそに ・じゃがきんぴら 	<p>13日 小695kcal・中907kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コッペパン(いちごジャム) ・ホワイトシチュー ・ハンバーグ ・かいそうサラダ 	<p>14日 小690kcal・中822kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さんさいうどん ・カニクリームコロッケ ・しろごまだんご 	<p>15日 小619kcal・中737kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ピピンパどん(にくそぼろ・やさしい) ・はくさいスープ 	<p>16日 小681kcal・中784kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・たきこみごはん(しいたけ・とうふ) ・すましじる(パックソース) ・もやしナムル
<p>19日 小707kcal・中851kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・あじつみれじる ・チンジャオロース ・はるさめとくらげのあえもの 	<p>20日 小604kcal・中720kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・みそしる(ふ・ながねぎ) ・にくだんごすぶた ・もやしおかかあえ 	<p>21日 小615kcal・中764kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スパゲティナポリタン ・チキンカツ ・あまなつみかん 	<p>22日 小759kcal・中892kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いかカレーライス ・ゴータチーズ ・ソーダーゼリー 	<p>23日 小690kcal・中809kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いもだんごじる ・さけしおやき ・あつあげみそいため
<p>26日 小660kcal・中812kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・みそしる(じゃがいも・わかめ) ・しろみざかなフライ(パックソース) ・キャベツとこんぶのあえもの 	<p>27日 小650kcal・1025kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バターパン(チョコレートジャム) ・やさしいクリームスープ ・ローストチキン ・スパゲティサラダ 	<p>28日 小641kcal・中782kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しょうゆラーメン ・ミートコロッケ ・だいこんあますあえ 	<p>29日 昭和の日</p> <p>子どもたちに安全な食事を提供するため、給食の調理は、衛生面に十分配慮しています。</p> 	<p>30日 小643kcal・中760kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・やきとりどん ・ぐたくさんみそしる

ご入学・ご進級おめでとうございます

【学校給食の内容】
 主食 月・木・金曜日 ◎ご飯給食(道内産なつぼうし使用)、だしは昆布・鰹節・煮干を使用。
 火曜日(隔週) ◎パン給食(パンは道産小麦100%の当日焼です。)
 水曜日 ◎麺給食(種類はラーメン・うどん・スパゲティ・焼きそばです。)
 牛乳(中標津牛乳) ・毎日1パック(200ml)つきます。
 副食 ・食材はできる限り道内産、国内産を使用しております。
 ・地元でとれた産物を使用しております。
 【大根・牛乳・生クリーム(JA)、椎茸(白翔)・ヨーグルト(ラ・レトリ)・ゴータチーズ(雪印)・標準産の鮭・根室産・羅臼産の塩「らうしほ」】
 ・大豆製品(豆腐・味噌)は非遺伝子組み換え大豆で製造した物を使用。
 ・使用している油は国内産米を原料とした米サラダ油を使用しています。

♪ 保護者の皆様へ ♪

令和3年度給食費の納入は5月からです。
 ※5月中旬に納入通知書をお送りします。
 ※口座振替は、5月27日(木)が振替日です。
 ☆5月の学校集金日(予定)

中小	東小	丸山小	中中	広中
24日	25日	26日	27日	28日

※給食の食材は、納めていただいた給食費で購入しておりますので、給食費は忘れずにお納めください。
 ※令和3年度以前に未納がある場合は、放置せず計画的に早期完納をお願い致します。

裏もご確認ください。給食費についてのお知らせがあります。

使用する食材の原材料名

おろし生姜	生姜、酸化防止剤 (L-アスコルビン酸)、PH 調整剤 (DL-りんご酸、グルコン酸)
おろしにんにく	にんにく、PH 調整剤 (KII)酸、クエン酸 Na、DL-りんご酸
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料
ビーフアイヨン	食塩、乳糖、デキストリン、肉エキス (ビーフ、チキン)、食用油脂、ゼラチン、酵母エキス、醤油、野菜エキス、玉葱、香辛料、調味料 (アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素 (アレルゲン: 小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、ゼラチン)
ウスターソース	果糖ぶどう糖液糖、砂糖液糖、高酸度ピネガー、食塩、オニオンエキス、香辛料、トマトエキス、カラメル色素、調味料 (アミノ酸)、水
トマトケチャップ	トマトペースト、果糖ぶどう糖液糖、砂糖液糖、高酸度ピネガー、食塩、オニオンエキス、香辛料、仕込水
濃口醤油	脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、保存料 (安息香酸 Na) (アレルゲン: 小麦、大豆)
ハヤシフレーク	小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、ブラウンルー、トマトパウダー、澱粉、粉末ソース、トマト調味料、着色料 (カラメル、パプリカ色素)、加工澱粉、調味料 (アミノ酸等)、酸味料 (アレルゲン: 小麦、大豆、豚肉)
デラックスキングカレー	小麦粉、パーム油、砂糖、カレー粉、食塩、香辛料、トマトペースト、にんにく、粉末醤油、チキンエキス、たん白加水分解物、調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素 (アレルゲン: 小麦、大豆、豚肉)
白玉餅	餅米粉、水、加工澱粉、酵素 (アレルゲン: 大豆)
甘夏みかん	甘夏みかん、砂糖、酸味料、水
白桃	白桃、砂糖、クエン酸、ビタミン C、水 (アレルゲン: 桃)
りんご	りんご、砂糖、クエン酸、ビタミン C、水 (アレルゲン: りんご)
バナラエッセンス	水、エタノール、グリセリン、香料、カラメル色素
スパ味	醤油、砂糖類 (砂糖、ぶどう糖)、食塩、米発酵調味料、削節粉末 (鯉、いわし) たん白加水分解物、酵母エキス、昆布エキス、調味料 (アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、甘味料 (甘草)、水 (アレルゲン: 小麦、大豆)
薄口醤油	食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、米、大豆、アルコール、保存料 (安息香酸 Na) (アレルゲン: 小麦、大豆)
オイスターソース	魚介エキス (かきエキス、ほたてエキス、魚醤)、砂糖、かき、たん白加水分解物、昆布エキス、酵母エキス、水飴、食塩、酒精、増粘剤 (加工澱粉)、水
サーモンフライ	秋鮭、パン粉、バター液 (小麦粉、食塩、調味料 (アミノ酸等)、乳化剤、増粘多糖類、水) 打ち粉 (澱粉、大豆たん白、卵白粉末、大豆粉、植物油脂、加工澱粉) (アレルゲン: 小麦、卵、鮭、大豆)
バックソース	醸造酢、玉葱、トマト、レモン、にんにく、砂糖、食塩、蛋白加水分解物、鯉エキス、香辛料、カラメル、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、タマリンド、甘味料製剤、消泡剤製剤、水 (アレルゲン: 大豆)
クリームコンフェ	小麦、鶏卵、グラニュー糖、牛乳、植物油脂、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、澱粉、脱脂濃縮乳、粉飴、マーガリン、脱脂粉乳、乾燥卵白、膨脹剤、乳化剤、酸味料、香料、着色料 (カロチノイド色素) (アレルゲン: 小麦、卵、乳、大豆)
野菜ふりかけ	砂糖、食塩、麦芽糖、小麦粉、鯉節粉、抹茶、醤油、鯉節エキス、酵母エキス、ごま、味付大根葉、澱粉、かぼちゃ、植物油脂、ほうれん草、人参 (アレルゲン: 小麦、大豆、ごま)
いりこだし	いりこ粉末、いりこ粉末エキス、澱粉分解物、糖類 (麦芽糖、砂糖)、酵母エキス粉末、米油
鮭にし	鯉節粉末、鯉節エキス粉末、鯉エキス粉末、昆布粉末、椎茸エキス粉末、澱粉分解物、酵母エキス粉末、麦芽糖
厚焼玉子	鶏卵、砂糖、食用植物油脂、醸造酢、デキストリン、食塩、鯉だし、昆布だし、加工澱粉、調味料 (アミノ酸)、加粉色素、漬水 (アレルゲン: 卵)
味付メンマ	メンマ、水、醤油、砂糖、食塩、酵母エキス、ソルビット、調味料 (アミノ酸)、酸味料、甘味料 (スクラロース) (アレルゲン: 小麦、大豆)
なると	魚肉 (スケトウダラ)、澱粉、大豆たん白、砂糖、食塩、植物油、調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (ステビア、カンゾウ)、保存料 (ソルビン酸)、着色料 (アレルゲン: 魚介類、大豆)
ポークフィヨン	濃縮豚ガラエキス、鶏骨、豚骨、玉葱、人参、葱、生姜、ガーリックエキスパウダー (にんにく、デキストリン)、水 (アレルゲン: 鶏肉、豚肉)
白湯スープ	畜肉エキス、食塩、植物油脂、砂糖、醤油、野菜エキス、香辛料、調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (加工澱粉) (アレルゲン: 小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、ごま、ゼラチン)
春巻	キャベツ、粒状大豆たん白、鶏肉、醤油、豚脂、緑豆春雨、砂糖、オイスターソース、老酒、おろしにんにく、大豆油、チキンエキス調味料、増粘剤 (加工澱粉)、調味料 (アミノ酸) 水、小麦粉、食塩、ぶどう糖、大豆油、膨脹剤 (アレルゲン: 小麦、大豆、鶏肉、豚肉)
ベーコン	鶏肉、食塩、卵たん白、大豆たん白、乳たん白、たん白加水分解物、リン酸塩 (Na)、カゼイン Na、増粘多糖類、調味料 (アミノ酸)、酸化防止剤 (VC)、発色剤 (亜硝酸 Na)、着色料 (コチニールラック)、香辛料抽出物、水 (アレルゲン: 卵、乳、大豆、豚肉)
コッパパン	小麦粉、食塩、イースト、脱脂粉乳、砂糖、ショートニング、鶏卵、コンパウンドバター (アレルゲン: 小麦、乳、卵)
いちごミックスジャム	糖類 (水飴、砂糖)、いちご、りんご、グリセリン、酸味料、仕込水 (アレルゲン: りんご)
コーンポータージュ	デキストリン、スイートコーンパウダー、小麦粉、大豆油、脱脂粉乳、砂糖、食塩、馬鈴薯澱粉、オニオンパウダー、チキンエキス、香辛料、蛋白加水分解物、調味料 (アミノ酸等)、香料 (アレルゲン: 小麦、大豆、乳、鶏肉)
ポターージュJ	小麦粉、デキストリン、乳糖、食塩、食用油脂、脱脂粉乳、玉葱、香辛料、チキンエキス、調味料 (アミノ酸等) (アレルゲン: 小麦、乳、鶏肉)
ハンバーグ	鶏肉、植物性蛋白、玉葱、パン粉、牛脂、ワイン、植物油脂、水、醤油、砂糖、食塩、香辛料、アミノ酸等、リン酸塩、着色料 (アレルゲン: 鶏肉、大豆、小麦、乳、牛肉)
海藻サラダ	莖わかめ、カットわかめ、白とさか、昆布、赤とさか
パンロンツァイ	醤油、砂糖、ごま油、ごま (練りごま、切りごま)、醸造酢、発酵調味料、米味噌、食用風味油、オイスターエキス、食塩、澱粉、香辛料、水、調味料 (アミノ酸等)、糊料 (グァーガム)、香辛料抽出物、酸味料 (アレルゲン: 小麦、大豆、ごま)
カニクリームコロッケ	パン粉、小麦粉、牛乳、植物油脂、ファットスプレッド、かに、砂糖、小麦粉加工品、クリーム、乳等を主原料とする食品、食塩、粉末卵白、ゼラチン、かにエキス、ブイヨン、香辛料、えびエキス、加工澱粉、調味料 (アミノ酸等)、乳化剤、カロチノイド色素、カゼイン Na、香料、酸味料、香辛料抽出物、水 (アレルゲン: えび、かに、小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉、ゼラチン)
エヒンライ	衣 (パン粉、小麦粉、コーンフラワー、澱粉、砂糖、食塩、植物油脂、水)、エビ、食塩、加工澱粉、調味料 (アミノ酸等)、pH 調整剤、ポリリン酸 Na、水 (アレルゲン: 小麦、エビ)
あじと豆腐のボール	魚肉 (あじ、たら)、パン粉、粉末状植物性たん白、豆腐、玉葱、植物油脂、砂糖、食塩、豆腐用凝固剤 (アレルゲン: 小麦、大豆)
朝鮮風焼肉のたれ	醤油、砂糖、米発酵調味料、玉葱、たん白加水分解物、醸造酢、ごま油、ビーフエキス、香辛料、ソルビトール、調味料 (アミノ酸等)、乳化剤、酒精、香辛料抽出物、カラメル色素、香料 (アレルゲン: 小麦、乳成分、牛肉、大豆、豚肉、ゼラチン、ごま)
味付け中華くらげ	くらげ、転化糖、還元水飴、醤油、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、調合ごま油、ごま、鯉節エキス、食塩、唐辛子、オイスターソース、ガーリックパウダー、たん白加水分解物、調味料 (アミノ酸等)、増粘多糖類、pH 調整剤、くん液 (アレルゲン: 小麦、大豆、ごま)
安心素材ミートボール	鶏肉、玉葱、豚肉、澱粉、還元水飴、植物性たん白、チキンオイル、揚げ油 (大豆油)、水、調味料 (食塩、香辛料、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成 Ca.) (アレルゲン: 大豆、鶏肉、豚肉)
中濃ソース	果糖ぶどう糖液糖、砂糖液糖、リンゴ (リンゴ酸、ビタミン C)、高酸度ピネガー、食塩、トマトペースト、香辛料、加工澱粉、調味料 (アミノ酸)、カラメル色素、水 (アレルゲン: りんご)
チキンカツ	鶏肉、植物油脂、小麦粉加工品、植物性たん白、パン粉、フライミックス粉 (加工澱粉、炭酸 Ca、膨脹剤、ピロリン酸鉄、乳化剤)、水、調味料 (食塩、調味料エキス、香辛料) (アレルゲン: 小麦、大豆、鶏肉)
チャツネ	水飴、ぶどう糖、砂糖、りんご加工品、デザートピューレ、醸造酢、香辛料、にんにくペースト、食塩、酸味料 (アレルゲン: りんご)
バーモントカレー給食用	小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、カレーパウダー、澱粉、オニオンパウダー、脱脂粉乳、トマトパウダー、チーズ、ミルクカルシウム、バナナペースト、粉末醤油、蜂蜜、粉乳小麦粉ルー、小麦発酵調味料、粉末ソース、脱脂大豆、ココア、バターミルクパウダー、昆布エキス、りんごペースト、ガーリックパウダー、酵母エキス、ポークエキス、ブラウンルー、トマト調味料、香辛料、加工澱粉、着色料 (カラメル、パプリカ色素)、乳化剤、調味料 (核酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物 (アレルゲン: 小麦、乳成分、大豆、豚肉、りんご、バナナ)
とろける給食用カレー	小麦粉、食用油脂 (パーム油、菜種油)、砂糖、澱粉 (とうもろこし)、食塩、カレー粉、デキストリン、さつま芋パウダー、酵母エキスパウダー、白菜エキスパウダー、香辛料、ローストキャベツパウダー、ローストオニオンパウダー、カラメル色素 (アレルゲン: 小麦)
カットゼリーサイダー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水溶性食物繊維、果汁、水、pH 調整剤 (増粘多糖類)、乳酸 Ca、酸味料、ビタミン C、KII)酸鉄 Na、香料、カラメル色素
白身魚フライ	ホキ、パン粉、小麦粉、澱粉、食塩、調味料 (アミノ酸)、水 (アレルゲン: 小麦、大豆)
バターパン	小麦粉、食塩、イースト、脱脂粉乳、砂糖、鶏卵、コンパウンドバター (アレルゲン: 小麦、乳、卵)
チョコレートB	糖類 (水飴、砂糖)、小麦粉、ショートニング、ココアパウダー、カカオマス、カラメル色素、乳化剤、香料、仕込水 (アレルゲン: 小麦、大豆)
ロースハム	豚ロース肉、還元水飴、大豆たん白、卵たん白、食塩、糖類 (粉飴)、糖類 (砂糖)、牛乳、乳たん白、植物油脂、ポークエキスパウダー、香辛料、グリセリン (加工澱粉、増粘多糖類)、リン酸塩 (Na)、調味料 (アミノ酸等)、酸化防止剤 (ビタミン C)、くん液、発色剤 (亜硝酸 Na)、着色料 (コチニール、クチナシ)、(アレルゲン: 卵、乳、大豆、豚肉、ゼラチン)
マヨドレF	食用菜種油、醸造酢、還元水飴、食塩、濃縮洋梨果汁、酵母エキス、濃縮人参汁、舞茸エキス、加工澱粉、増粘多糖類、紅花色素、香辛料抽出物
醤油ラーメンたれ	醤油、食塩、肉エキス (ポークエキス、チキンエキス)、異性化液糖、砂糖、発酵調味料、香辛料、調味料 (アミノ酸等)、増粘多糖類、カラメル色素、甘味料 (甘草)、原料水 (アレルゲン: 小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご)
ミートコロッケ	馬鈴薯、砂糖、マッシュポテト、醤油、牛肉、玉葱、食塩、粒状植物性たん白、粉末卵白、植物油脂、香辛料、脱脂粉乳、衣 (パン粉、小麦粉、植物油脂、粉末状植物性たん白)、加工澱粉、ベーキングパウダー、カロチノイド色素 (アレルゲン: 小麦、卵、乳成分、牛肉、大豆)

5月よていこんだてひょう



令和3年度

中標津町学校給食センター

月	火	水	木	金
3日 	4日 	5日 	6日 小 735kcal・中 867kcal ・ハヤシライス ・ベジタブルソテー ・こどものひデザート	7日 小 605kcal・中 722kcal ・ごはん(おかがふりかけ) ・みそしる(あさり・ながねぎ) ・おやこに ・もやしごまあえ
☆ ☆ ☆ 11日はコーヒー牛乳！ 献立表のこのマーク(→)が目印です。 ☆ ☆ ☆			精白米、米粒麦、玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、生姜、にんにく、カレー粉、ビーフブイオン、ウスターソース、トマトケチャップ、赤ワイン、濃口醤油、ブルーネエキス、ハヤシフレーク、デラックスキングカレー、ベーコン、人参、ホールコーン、枝豆、バター、塩、こしょう 子供のデザート 精白米、おかがふりかけ、人参、あさり、長葱、いりこだし、鰹だし、白味噌、鶏肉、干椎茸、竹の子、人参、玉葱、なるど、高野豆腐、鶏卵、酒、三温糖、濃口醤油、みりん、人参、もやし、薄口醤油、上白糖、黒ずりごま	
10日 小 718kcal・中 842kcal ・ごはん ・みそしる(ほうれん草・とうふ) ・いかなんぱん ・わかめサラダ	11日 小 544kcal・中 725kcal ・ソフトフランスパン(いちご&マーガリン) ・カラフルポールスープ ・ロールキャベツ ・マカロニサラダ	12日 小 527kcal・中 647kcal ・かしわうどん ・くりコロッケ ・もやしなめだけあえ	13日 小 641kcal・中 767kcal ・にしよくだん(にくそぼろ・やさい) ・けんちんじる	14日 小 629kcal・中 732kcal ・ごはん ・みそしる(キャベツ・あぶらあげ) ・さけしおやき ・いそに
精白米、人参、豆腐、ほうれん草、いりこだし、鰹だし、白味噌、いかなんぱん、米サラダ油、玉葱、濃口醤油、上白糖、りんご酢、わかめ、ビーフン、人参、キャベツ、きゅうり、パンロンツァイ	ソフトフランスパン、いちご&マーガリン、野菜ミックスポール、味付メンマ、人参、玉葱、ポークブイオン、塩、薄口醤油、こしょう ロールキャベツ ロースハム、マカロニ、塩、人参、きゅうり、マヨドレフ、こしょう	茹でうどん、鶏肉、椎茸、つと、人参、ほうれん草、長葱、昆布だし、鰹だし、三温糖、濃口醤油、みりん、栗コロッケ、米サラダ油、人参、もやし、味付きなめ茸	精白米、豚肉、大豆ミートミンチ、酒、みりん、赤味噌、濃口醤油、三温糖、生姜、人参、もやし、ほうれん草、薄口醤油、白いりごま ごぼう、つきこんにゃく、大根、人参、油揚げ、豆腐、塩、昆布だし、鰹だし、塩、みりん、薄口醤油	精白米、油揚げ、人参、キャベツ、いりこだし、白味噌、塩、塩、鶏肉、人参、れんこん、焼き竹筈、大豆、ひじき、三温糖、濃口醤油、みりん
17日 小 592kcal・中 707kcal ・わかめごはん ・みそしる(ふ・ながねぎ) ・あつあげしょうゆ いため ・もやしからしあえ	18日 小 628kcal・中 717kcal ・ごはん ・みそしる(ふき・あぶらあげ) ・とりにくのちゅうせんやき ・はくさいのちゅうかサラダ	19日 小 736kcal・中 871kcal ・スパゲティ ミートソース ・やさいコロッケ ・やきプリンタルト	20日 小 737kcal・中 879kcal ・ミートボール カレーライス ・ふくじんづけ ・フルーツのヨーグルトあえ	21日 小 677kcal・中 833kcal ・ごはん ・じゃがじる ・さばしょうがに ・きりぼしだいこんに
精白米、炊き込みわかめの素、人参、あわ雲苔、長葱、いりこだし、鰹だし、白味噌、豚肉、玉葱、椎茸、人参、厚揚げ、ピーマン、生姜、にんにく、濃口醤油、オリーブオイル、上白糖、みりん、人参、もやし、チキンささみ水煮、薄口醤油、上白糖、洋辛子	精白米、油揚げ、人参、ふき、いりこだし、鰹だし、白味噌、鶏肉、上白糖、一味唐辛子、にんにく、ごま油、薄口醤油、酒、みりん、白いりごま、人参、白葱、きゅうり、味付中巻くらげ、ごま油、りんご酢、濃口醤油、上白糖	茹でスパゲティ、豚肉、大豆ミートミンチ、人参、玉葱、ピーマン、にんにく、生姜、ポークブイオン、ミートソース、ミートソース、トマトケチャップ、トマトピューレ、ダイスタマト、ウスターソース、白味噌、こしょう 野菜コロッケ、米サラダ油、焼きプリンタルト	精白米、米粒麦、玉葱、安心素材ミートボール、じゃが芋、人参、中標津牛乳、生姜、にんにく、カレー粉、ポークブイオン、チャツネ、ブルーネエキス、パーモントカレー給食用、とろける給食用カレー、デラックスキングカレー 福神漬 ヨーグルト、甘夏みかん、白糖、りんご	精白米、油揚げ、じゃが芋、人参、ほうれん草、いりこだし、鰹だし、白味噌、さば生煮、切干大根、干椎茸、人参、さつま揚げ、三温糖、薄口醤油、みりん
24日 小 683kcal・中 831kcal ・ごはん ・みそしる(はくさい・さつまあげ) ・メンチカツ ・ほたてとしいたけのバターいため	25日 小 680kcal・中 956kcal ・こくとうパン ・ブラウنشチュー ・チキンナゲット(幼小2コ・中3コ) ・ブロッコリーとツナのサラダ(パックごまドレッシング)	26日 小 595kcal・中 744kcal ・とんこつラーメン ・だいこんサラダ ・みかんゼリー	27日 小 629kcal・中 752kcal ・ぶたキムチどん ・たまごスープ	28日 小 671kcal・中 776kcal ・ごはん ・かぼちゃだんごじ ・ハンバーグ おろしソース ・ちくわみそマヨあえ
精白米、さつま揚げ、人参、白菜、いりこだし、鰹だし、白味噌、メンチカツ、米サラダ油、ほたて、ベーコン、椎茸、ブロッコリー、バター、鰹だし、塩、こしょう、薄口醤油	黒糖パン、玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、中標津生クリーム、バター、生姜、にんにく、ビーフブイオン、チャツネ、ブルーネエキス、ウスターソース、トマトピューレ、赤ワイン、ビーフシチュー素、こしょう チキンナゲット、米サラダ油、ブロッコリー、人参、パプリカ、まぐろ水煮、パックごまドレッシング	茹でラーメン、味付メンマ、つと、豚肉、人参、もやし、長葱、わかめ、ガラフレッシユ白濁、ポークブイオン、塩、白濁スープ、こしょう 人参、大根、きゅうり、パンロンツァイ、白いりごま 温州みかんゼリー	精白米、豚肉、玉葱、人参、キャベツ、もやし、にんにく、塩、キムチの素、鰹粉、ごま油 ベーコン、干椎茸、人参、ほうれん草、鶏卵、ポークブイオン、ビーフブイオン、塩、こしょう	精白米、おじゃがもちボールかぼちゃ、人参、油揚げ、ほうれん草、昆布だし、鰹だし、みりん、薄口醤油 ハンバーグ、大根、濃口醤油、上白糖、鰹粉、水、焼き竹筈、人参、キャベツ、マヨドレフ、白味噌、薄口醤油
31日 小 608kcal・中 734kcal ・ごはん ・わふうじる(だいこん・にんじん) ・たらフライ(パックソース) ・やさいのにくみそいため	保護者の方へ * * * * * 令和3年度給食費の納入は5月からです。 ・現金納入の方は、5月中旬に納入通知書を送付いたします。 ・口座振替の方は、5月27日(木)が振替日です。 ☆ 5月の学校集金日			
精白米、油揚げ、大根、人参、長葱、塩、昆布だし、鰹だし、みりん、薄口醤油、たらフライ、米サラダ油、パックソース、豚肉、人参、キャベツ、ピーマン、生姜、白味噌、酒、三温糖、濃口醤油、鰹粉	〇給食に関するお問合せ・ご相談先は 中標津町学校給食センター ☎72-2673 (午前8時15分から午後5時まで)			

裏もご確認ください。原材料についてのお知らせがあります。

使用する食材の原材料名

子供の日デザート	〈りんごゼリー〉りんご果汁（濃縮還元）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水、乳酸、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、ビタミンC、クエン酸鉄Na、クチナシ黄色素、クチナシ青色素、カロチノイド色素 〈豆乳（レモン風味）ゼリー〉砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖、砂糖、植物油脂、豆乳、水あめ、大豆粉、水、ゲル化剤（増粘多糖類）、貝Ca、乳化剤、香料、クエン酸鉄Na 〈サイダー風ゼリー〉砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、レモン果汁（濃縮還元）、水、乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料、クチナシ青色素（アレルギー：大豆、りんご）
おかかふりかけ いか天ぷら	食塩、砂糖、小麦粉、澱粉、植物油脂、味付き鰹削り節パウダー、ごま、海苔（アレルギー：小麦、大豆、ごま） いか、衣（小麦粉、澱粉、食塩、亜鉛含有酵母）、揚げ油（パーム油）、加工澱粉、ベーキングパウダー、ピロリン酸鉄（アレルギー：小麦、いか）
ソフトフランスパン いちご&マーガリン	小麦粉、食塩、イースト、砂糖、ラード、麦芽エキス、上白糖（アレルギー：小麦） 〈いちごジャム〉水あめ、砂糖、いちご、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、水（マーガリン）食用植物油脂、食用精製加工油脂、食塩、バターミルクパウダー、乳化剤、香料、酸化防止剤（ビタミンE）、カロチノイド色素、水（アレルギー：乳成分、大豆）
野菜ミックスボール	〈フィッシュボール赤〉助宗鱧すり身、澱粉、人参、砂糖、食塩、魚醤、酵母エキス、カロチノイド色素、水〈フィッシュボール緑〉助宗鱧すり身、澱粉、砂糖、植物油脂、食塩、ほうれん草パウダー、魚醤、酵母エキス、水〈フィッシュボール黄〉助宗鱧すり身、とうもろこし、澱粉、砂糖、食塩、魚醤、酵母エキス、水
ロールキャベツ	キャベツ、豚肉、玉葱、豚脂、パン粉、澱粉、卵白粉、醤油、粉末状大豆蛋白、食塩、チキンエキス、ポークエキス調味料、生姜、加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、重曹、水（アレルギー：豚肉、小麦、鶏肉、大豆、卵）
マカロニ 栗コロッケ	デュラム小麦のセモリナ（アレルギー：小麦） じゃが芋、栗、さつまい、植物油脂、パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、還元水あめ、澱粉、水、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、果糖、食塩、炭酸Ca、着色料、香料（アレルギー：小麦、大豆）
きなめ茸	えのき茸、醤油、糖類、本みりん、食塩、デキストリン、蛋白加水分解物、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、酸味料、増粘多糖類、pH調整剤、甘味料（ステビア）、カラメル色素（アレルギー：小麦、大豆）
焼き竹輪 炊き込みわかめ チキンささみ水煮 洋辛子 ミートツブ	魚肉、澱粉（馬鈴薯）、植物蛋白（小麦、大豆）、植物油（大豆）、砂糖、食塩、ぶどう糖、魚肉エキス（アレルギー：小麦、大豆） 塩蔵わかめ、食塩、砂糖、調味料（アミノ酸等） 鶏肉（ささ身）、並塩、水（アレルギー：鶏肉） 辛子粉、コーンスターチ、着色料（ウコン）、増粘剤（グァーガム）、ビタミンC 玉葱、人参、粒状植物性蛋白、豚肉、トマトケチャップ、植物油脂、動物油脂、トマトペースト、にんにくペースト、生姜ペースト、オニオンパウダー、チキンエキスパウダー、香辛料、水（アレルギー：大豆、豚肉、鶏肉）
ミートソース	玉葱、人参、トマトペースト、砂糖、食用植物油脂、牛肉、豚肉、大豆加工品、ビーフエキス、食塩、香辛料、増粘剤（加工澱粉）、香辛料抽出物、酸味料、調味料（アミノ酸等）、水（アレルギー：大豆、牛肉、豚肉、小麦）
トマトピューレ ダイストマト 茹でスパゲティ 野菜コロッケ	トマト、食塩 トマト、トマトピューレー、クエン酸 デュラムセモリナ、EXオリーブオイル（アレルギー：小麦） 馬鈴薯、人参、グリーンピース、コーン、マッシュポテト、砂糖、食塩、粉末卵白、香辛料、脱脂粉乳、衣（パン粉、小麦粉、植物油脂、粉末状植物性蛋白）、加工澱粉、ベーキングパウダー、カロチノイド色素（アレルギー：小麦、卵、乳成分、大豆）
焼きプリンタルト	〈タルト生地〉小麦粉、マーガリン、砂糖、鶏卵、食塩〈カスタードクリーム〉乳又は乳製品を主要原料とする食品、卵黄、砂糖、脱脂粉乳、ミルクCa（7%製剤）、香辛料、水、キシロース、増粘剤（キサンタンガム）、香料（アレルギー：小麦、乳、大豆、卵）
福神漬	大根、なす、蓮根、なたまめ、しそ、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、醤油、食塩、アミノ酸液、香辛料、コハク酸二ナトリウム、フマル酸一ナトリウム、酢酸、水（アレルギー：小麦、大豆）
ヨーグルト さば生姜煮 さ、揚げ	生乳、脱脂粉乳、ビートグラニュー糖（アレルギー：乳） さば、水あめ、おろし生姜、醤油、発酵調味料、砂糖、着色料、増粘剤、アミノ酸等（アレルギー：さば、小麦、大豆） 魚肉、植物油（大豆）、植物蛋白（大豆、小麦）、澱粉（馬鈴薯）、砂糖、食塩、ぶどう糖、卵白、発酵調味液、魚介エキス、加工澱粉（馬鈴薯）、pH調整剤、調味料（アミノ酸）、炭酸Ca、キシロース（加工助剤）（アレルギー：大豆、小麦、卵）
メンチカツ	鶏肉、豚肉、玉葱、パン粉、澱粉、粉末状植物性蛋白、粒状植物性蛋白、豚脂、砂糖、中濃ソース、醤油、食塩、ポークフィヨン、粉末醤油、ラード、デキストリン、香辛料、ポークエキス、ゼラチン、蛋白加水分解物、香味油、酵母エキス、衣（パン粉、植物油脂、小麦粉、粉末状植物性蛋白、デキストリン、粉末卵白）、加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、カロチノイド色素、増粘剤（キサンタンガム）、水（アレルギー：小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン）
黒糖パン ビーフシチュー	小麦粉、食塩、イースト、脱脂粉乳、ショートニング、無塩マーガリン、鶏卵、黒砂糖（アレルギー：小麦、乳、卵） 小麦粉、澱粉、デキストリン、植物油脂、食塩、砂糖、ブラウンルウ、チキンエキス、調味油、トマトペースト、オニオンパウダー、玉葱加工品、香辛料、酵母エキス、チキンフィヨンパウダー、ポークエキス、バルサミコソース、ワイン風発酵調味料、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、パプリカ色素）、乳化剤、酸味料、香料、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）、香辛料抽出物（アレルギー：小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉）
チキンナゲット	鶏肉、粉末状大豆蛋白、植物油脂、澱粉、砂糖、醤油、食塩、清酒、チキンエキス調味料、鰹エキス調味料、魚醤、香辛料、加工澱粉、pH調整剤、V.C、クエン酸鉄、水、衣（小麦粉、澱粉、食塩、膨張剤、コーンフラワー、ぶどう糖、粉末醤油、着色料製剤、水、揚げ油（大豆油））（アレルギー：鶏肉、大豆、小麦）
まぐろ水煮 パックごまドレッシング	きはだまぐろ、野菜スープ、食塩 食用植物油脂、砂糖、水あめ、醤油、ごま、醸造酢、食塩、酵母エキスパウダー、乳化剤、増粘剤（キサンタンガム）、水（アレルギー：ごま、小麦、大豆）
温州みかんゼリー キムチの素	温州みかん果汁（濃縮還元）、砂糖、粉あめ、水、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC にんにく、りんご、みかん、生姜、食塩、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、唐辛子、魚介エキス（鰹、いか）、発酵野菜、植物蛋白加水分解物、鰹節、昆布、調味料（アミノ酸等）、酸味料、安定剤（キサンタン）、パプリカ色素（アレルギー：りんご、いか、大豆）
おじゃがもち たらフライ	じゃが芋、かぼちゃ、澱粉（馬鈴薯）、加工澱粉、砂糖、食塩、グルコマンナン、水 助宗鱧、小麦粉、ショートニング、イースト、砂糖、食塩、乳化剤、イーストフード、澱粉、植物性蛋白、植物性油脂、ぶどう糖、グァーガム、こしょう（アレルギー：小麦、大豆）





6月分よていこんだてひょう



令和3年度

中標津町学校給食センター

月	火	水	木	金										
給食に関する お問合せ・ご相談先は 中標津町 学校給食センター ☎72-2673 〔午前8時15分から 午後5時まで〕	1日 <small>小6</small> 1616kcal・中727kcal ・ドーナツパン ・はるさめスープ ・ラザニアグラタン ・ジャーマンポテト	2日 <small>小6</small> 665kcal・中782kcal ・カレーうどん ・ちくわいそべあげ ・あおりんごゼリー	3日 <small>小6</small> 624kcal・中743kcal ・ピビンパどん <small>(にくそぼろ・キムチやさい)</small> ・やさいスープ	4日 <small>小7</small> 730kcal・中906kcal ・ごはん (やさいふりかけ) ・みそしる <small>(たまねぎ・わかめ)</small> ・チキンカツ ・ごもくに										
	<small>ドーナツパン 干椎茸、なると、人参、春雨、ほうれん草、 ポークフィヨン、ビーフフィヨン、塩、こ しょう ラザニアグラタン ベーコン、玉葱、じゃが芋、バター、塩、 焼きたこしょう</small>	<small>茹でうどん、豚肉、油揚げ、人参、玉葱、 長葱、昆布だし、鰹だし、三温糖、濃口醬 油、みりん、パーモントカレー給食用、南 蛮カレー、澱粉 竹輪湯揚げ、米サラダ油 青りんごゼリー</small>	<small>精白米、豚肉、大豆ミートミンチ、味付メ ンマ、豆腐、酒、みりん、赤味噌、濃口醬 油、上白糖、にんにく、生姜、豆板醤、白 いりごま、人参、もやし、濃厚旨辛キムチ、 塩、ごま油 ホールコーン、人参、玉葱、白菜、ポーク フィヨン、塩、塩ラーメンだれ、こしょう</small>	<small>精白米、野菜ふりかけ 人参、玉葱、わかめ、いりこだし、鰹だし、 白味噌 チキンカツ、米サラダ油 人参、竹の子、さつま揚げ、高野豆腐、大 豆、ひじき、米サラダ油、三温糖、濃口醬 油、みりん</small>										
7日 <small>小7</small> 719kcal・中865kcal ・ごはん ・みそしる <small>(じゃがいも・わかめ)</small> ・ポークチャップ ・もやしおかかあえ	8日 <small>小6</small> 682kcal・中842kcal ・ごはん ・ちゅうかコーンスープ ・ミートボール <small>(幼小2コ・中3コ)</small> ・チャプチェ	9日 <small>小6</small> 722kcal・中752kcal ・シーフードスパゲティ ・ミートコロッケ ・クリームコンフェ	10日 <small>小7</small> 732kcal・中875kcal ・ハヤシライス ・えだまめ ・フルーツのゼリーあえ はちみつレモン	11日 <small>小7</small> 753kcal・中898kcal ・ごはん ・みそしる (なめこ・とうふ) ・えびチリ ・アスパラサラダ <small>(パックわふうドレッシング)</small>										
<small>精白米 じゃが芋、人参、わかめ、いりこだし、鰹 だし、白味噌 豚肉、塩、こしょう、玉葱、ピーマン、赤 ワイン、トマトケチャップ、中濃ソース、 濃口醬油、上白糖 もやし、薄口醬油、鰹節</small>	<small>精白米 ベーコン、竹の子、スイートコーンパー スト、人参、玉葱、ほうれん草、鶏卵、ポーク フィヨン、塩、薄口醬油、澱粉 ミートボール (グルメ肉団子タレ付き) 豚肉、人参、干椎茸、ピーマン、春雨、に んにく、生姜、濃口醬油、みりん、酒、塩、 ごま油</small>	<small>スパゲティ、塩、いか、えび、ほたて、ペ ーコン、干椎茸、人参、玉葱、いんげん、 鰹だし、スパ味、薄口醬油、オイスターソ ース、米サラダ油 ミートコロッケ、米サラダ油 クリームコンフェ</small>	<small>米粒麦、玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、生 姜、にんにく、カレー粉、ビーフフィヨン、 ウスターソース、トマトケチャップ、赤ワ イン、濃口醬油、プルーンエキス、ハヤシ ブレード、デラックスキングカレー 枝豆、塩 はちみつレモンゼリー、甘夏みかん、白桃、 りんご</small>	<small>精白米 なめこ、人参、豆腐、いりこだし、 白味噌 えびチリ、米サラダ油、玉葱 ホールコーン、人参、キャベツ、アスパラ、 パック和風ドレッシング</small>										
14日 <small>小7</small> 707kcal・中819kcal ・わかめごはん ・みそしる <small>(たまご・たまねぎ)</small> ・はるまき ・マーボーとうふ	15日 <small>小7</small> 726kcal・中975kcal ・ミルクパン <small>(いちごジャム)</small> ・チャウダー ・ハンバーグ ・スパゲティサラダ	16日 <small>小6</small> 628kcal・中817kcal ・みそラーメン ・しろみざかなフライ <small>(パックソース)</small> ・だいこんキムチあえ	17日 <small>小6</small> 635kcal・中765kcal ・ちゅうかどん ・わかめスープ	18日 <small>小6</small> 653kcal・中761kcal ・ごはん ・みそしる <small>(だいこん・あぶらあげ)</small> ・じゃがいもと ぶたにくのみそいため ・あつやきたまご										
<small>精白米、炊き込みわかめの素 人参、玉葱、鶏卵、いりこだし、鰹だし、 白味噌 春巻、米サラダ油 豚肉、長葱、豆腐、生姜、にんにく、ポーク フィヨン、広東風麻婆豆腐の素、上白糖、 濃口醬油、赤味噌、ごま油、澱粉</small>	<small>ミルクパン、いちごジャム ベーコン、玉葱、人参、あさり、中標津牛 乳、中標津生クリーム、バター、ポークフ ィヨン、塩、コーンポタージュ、ホワイト ルー、ポタージュ、こしょう ハンバーグ ローズハム、スパゲティ、塩、人参、きゅ うり、マヨドレフ、こしょう</small>	<small>茹でラーメン、味付メンマ、つと、豚肉、 人参、白菜、もやし、長葱、わかめ、がら スープチキン、ポークフィヨン、塩、味噌 ラーメンのだれ、にんにく、一味唐辛子 白身魚フライ、米サラダ油、パックソース 人参、大根、濃厚旨辛キムチ、塩、ごま油、 白いりごま</small>	<small>精白米、豚肉、人参、干椎茸、竹の子、い か、ほたて、玉葱、白菜、ピーマン、ポーク フィヨン、オイスターソース、濃口醬油、 塩、こしょう、鰹粉、ごま油 なると、人参、玉葱、わかめ、ポークフ ィヨン、ビーフフィヨン、塩、こしょう</small>	<small>精白米 油揚げ、大根、人参、いりこだし、鰹だし、 白味噌 豚肉、人参、じゃが芋、ピーマン、生姜、 にんにく、濃口醬油、みりん、白味噌、三 温糖、豆板醤 厚焼玉子</small>										
21日 <small>小6</small> 658kcal・中808kcal ・ごはん ・しらたまじる ・さばみそに ・キャベツとこんぶの あえもの	22日 <small>小6</small> 596kcal・中713kcal ・ごはん ・みそしる (ふ・ながねぎ) ・うまに ・もやしナムル	23日 <small>小6</small> 595kcal・中830kcal ・ごもくうどん ・ささみチーズフライ <small>(中のみ2コ)</small> ・ごぼうサラダ	24日 <small>小7</small> 753kcal・中898kcal ・ほうれんそういり カレーライス ・コーンと フロッコリーのサラダ ・ぶどうゼリー	25日 <small>小6</small> 627kcal・中729kcal ・ごはん ・わふうじる <small>(しいたけ・と)</small> ・さけしおやく ・がんもとこんさいの ごまみそに										
<small>精白米 鶏肉、ごぼう、干椎茸、なると、大根、人 参、白玉餅、長葱、塩、昆布だし、鰹だし、 鰹だし、みりん、薄口醬油 さば味噌煮 人参、キャベツ、塩昆布、塩、ごま油</small>	<small>精白米 人参、あわ雲苔、長葱、いりこだし、鰹だ し、白味噌 鶏肉、れんこん、干椎茸、人参、竹の子、 こんにゃく、さつま芋、生姜、酒、三温糖、 濃口醬油、みりん、オイスターソース 人参、もやし、上白糖、塩、りんご酢、薄 口醬油、ごま油</small>	<small>茹でうどん、豚肉、油揚げ、椎茸、人参、 ほうれん草、長葱、昆布だし、鰹だし、三 温糖、濃口醬油、みりん ささみチーズフライ、米サラダ油 ごぼうサラダ、ホールコーン、人参、きゅ うり</small>	<small>精白米、米粒麦、玉葱、豚肉、じゃが芋、 人参、ほうれん草、中標津牛乳、生姜、に んにく、カレー粉、ポークフィヨン、チャ ツネ、プルーンエキス、パーモントカレー 給食用、とろける給食用カレー、デラッ クスキングカレー ローズハム、ホールコーン、人参、プロッ コリー、マヨドレフ、トマトケチャップ、塩、 こしょう ぶどうゼリー</small>	<small>精白米 人参、椎茸、豆腐、長葱、塩、昆布だし、 鰹だし、みりん、薄口醬油 塩鮭 鶏肉、ごぼう、人参、こんにゃく、大根、 豆乳丸揚げ、生姜、酒、上白糖、白味噌、薄 口醬油、白すりごま</small>										
28日 <small>小6</small> 614kcal・中757kcal ・ごはん (たまごふりかけ) ・みそしる <small>(じゃがいも・たまねぎ)</small> ・いかリングフライ <small>(幼小2コ・中3コ)</small> ・はるさめとくらげの あえもの	29日 <small>小6</small> 675kcal・中877kcal ・かぼちゃパン <small>(チョコレートジャム)</small> ・コーンクリームスープ ・チキンハーブやき ・ビーフンソテー	30日 <small>小6</small> 751kcal・中871kcal ・あんかけふうやきそば ・えびクリームコロッケ ・あまなつみかん	保護者の皆様へ ※口座振替の方は6月28日(月)が振替日です。 【6月の学校集金日】											
<small>精白米、たまごふりかけ じゃが芋、人参、玉葱、いりこだし、鰹だ し、白味噌 いかリングフライ、米サラダ油 人参、キャベツ、春雨、味付け中華くらげ、 ごま油、りんご酢、濃口醬油、上白糖</small>	<small>かぼちゃパン、チョコレートスフレット日 玉葱、ホールコーン、スイートコーンパー スト、中標津牛乳、中標津生クリーム、バ ター、塩、コーンポタージュ、ホワイトル ー、ポタージュ、こしょう 鶏肉、ハーブソースソテー 豚肉、干椎茸、人参、キャベツ、ピーマン、 ビーフン、にんにく、塩、こしょう</small>	<small>焼きそば、干椎茸、竹の子、豚肉、い か、ほたて、人参、玉葱、白菜、もやし、 ポークフィヨン、塩、中華辛、濃口醬油、 こしょう、澱粉 えびクリームコロッケ、米サラダ油 甘夏みかん</small>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>中標津小</th> <th>東小</th> <th>丸山小</th> <th>中標津中</th> <th>広陵中</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>14日 (月)</td> <td>15日 (火)</td> <td>16日 (水)</td> <td>17日 (木)</td> <td>18日 (金)</td> </tr> </tbody> </table>		中標津小	東小	丸山小	中標津中	広陵中	14日 (月)	15日 (火)	16日 (水)	17日 (木)	18日 (金)
中標津小	東小	丸山小	中標津中	広陵中										
14日 (月)	15日 (火)	16日 (水)	17日 (木)	18日 (金)										
※給食の食材は、納めていただいた給食費で購入して おりますので、食費は忘れずに納めてください。 ※令和2年度以前に未納のある場合は、放置せず 計画的に早期完納をお願い致します。														

裏もご確認ください。原材料についてのお知らせがあります。

6月の主な加工品の原材料

ドーナツパン ラザニアグラタン	小麦粉、食塩、脱脂粉乳、イースト、上白糖、鶏卵、ショートニング、コンパウンドバター、サラダ油、グラニュー糖（アレルギー：乳、小麦、卵） 牛乳、トマトケチャップ、玉葱、脱脂粉乳、乾燥ラザニア、ベシヤメルソース（小麦粉、植物油脂、バター）、プロセステーズ、水溶性食物繊維、豚肉、人参、乳又は乳性分を主要原料とする食品、ウスターソース、植物油、トマトペースト、食塩、砂糖、生姜ペースト、香辛料、酵母エキス、水、増粘剤（加工澱粉）、乳化剤、セルロース、ピロリン酸第二鉄（アレルギー：小麦、乳、豚肉）
南蛮カレー	小麦粉、コーンスターチ、カレー粉、豚脂、ぶどう糖、オニオンパウダー、砂糖、ガーリックパウダー、鰹エキス調味料、調味料（アミノ酸）（アレルギー：小麦、豚肉）
竹輪磯辺揚げ	魚肉すり身（鯉、ぐち）、澱粉、食塩、発酵調味料、砂糖、植物油、調味料（アミノ酸等）、キシロース、水、衣（小麦粉、澱粉、膨張剤、着色料（V、B2、カロチン）、アオサ、水）、揚げ油（大豆油）（アレルギー：小麦、大豆）
青りんごゼリー	糖類（異性化液糖、ぶどう糖、水飴、砂糖）、青りんご濃縮果汁、デキストリン、寒天、水、トレハロース、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、着色料（クチナシ、カロチノイド）（アレルギー：りんご）
濃厚旨辛キムチ	白菜、漬け原材料（大根、糖類（果糖、水飴）、赤唐辛子粉、にんにく、食塩、長葱、魚醤（魚介類）、醸造酢、塩辛（イワシ、カンダリ、サツバ、タチウオ、イシモチ）、えびエキス、生姜、ごま、乳酸菌発酵液、アウビエキス、マクロエキス）、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、増粘剤（キサンタンガム）、ソルビトール、ビタミンB1、甘味料（アセスルファムK）（アレルギー：えび、あわび、ごま、大豆、魚醤（魚介類））
グルメ肉団子タレ付き	鶏肉、豚肉、玉葱、パン粉、粉末状植物性たん白、澱粉、豚脂、粒状植物性たん白、食塩、ごま油、魚介エキス、香辛料、パーム油、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（ソース⇒砂糖、醤油、食酢、魚介エキス、酵母エキス、香辛料、増粘剤（加工澱粉）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、調整剤）（アレルギー：小麦、乳、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご）
はちみつレモンゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、レモン果汁（濃縮還元）、ぶどう糖、砂糖、水溶性食物繊維、はちみつ、水、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、クエン酸鉄Na、カロチノイド色素
えびチリ	【えびフリッター】えび、砂糖、食塩、リン酸塩、調味料（アミノ酸）、水、小麦粉、澱粉、植物油脂、卵白粉、加工澱粉、膨張剤、乳化剤、増粘剤、揚げ油（菜種油） 【えびちり用ソース】糖類（砂糖、ぶどう糖、ブドウ糖果糖液糖）、大豆油、香辛料（唐辛子、にんにく、生姜）、トマトペースト、玉葱、酢、みりん、醤油、オイスターソース、アップルピューレ、大豆ペースト、魚醤、食塩、蛋白加水分解物、調味料（核酸）、増粘剤（加工澱粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸）、着色料（パプリカ色素、紅麴）、水（アレルギー：えび、小麦、大豆、卵、りんご）
バック和風ドレッシング	食用植物油脂、玉葱、糖類（砂糖、水飴）、たん白加水分解物、醸造酢、還元水飴、発酵調味料、ブルー、鰹節エキス、にんにく、魚醤、酵母エキス、酵母エキスパウダー、赤ピーマン、きのこエキス、生姜、増粘剤（キサンタンガム）、水
広東風麻婆豆腐の素	香味油（コーン油、豆板醤、ガーリックペースト）、還元澱粉糖化物、デキストリン、砂糖、オイスターソース、醤油、食塩、ごま油、生姜、老酒調味品、甜麺醤、豆板醤、チキンエキス、澱粉、発酵調味料、唐辛子、ポークエキス、調味料（アミノ酸）、糊料（加工澱粉、キサンタンガム）、パプリカ色素、酸味料（アレルギー：小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ごま）
ラーメンたれ	味噌、醤油、食塩、砂糖、ポークエキス、異性化液糖、発酵調味料、植物油脂、ごま、りんご酢、香辛料、チキンパウダー、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、甘味料（甘草）、香料（アレルギー：小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま）
白玉餅	餅米粉、水、加工澱粉
ささみチーズフライ	鶏肉、プロセスチーズ、粉末状植物性たん白、植物油脂、トマトケチャップ、砂糖、チーズ風味調味料、食塩、パン粉（小麦粉、澱粉、大豆粉、植物油脂、乳糖、全卵粉、水）（アレルギー：小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉）
ごぼうサラダ	ごぼう、半固体状ドレッシング、砂糖、醤油、乳化液状ドレッシング、食用植物油脂、鰹エキス、トマトケチャップ、卵白粉末、食塩、醸造酢、乳たん白、唐辛子、調味料（アミノ酸等）、グリシン、増粘多糖類、香辛料抽出物、水（アレルギー：卵、乳、小麦、大豆、ごま）
カットゼリーぶどう	ぶどう果汁（濃縮還元、国産ぶどう）、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、水、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸味料、クチナシ色素、クエン酸鉄Na
豆乳丸揚げ	豆乳、植物油脂、粉状大豆たん白、人参、澱粉、食塩、昆布エキス、酵母エキス、凝固剤（アレルギー：大豆）
たまごふりかけ	調味顆粒（食塩、砂糖、麦芽糖、小麦粉、抹茶）、フレーク（小麦粉、澱粉、食塩、砂糖、植物油脂）、砂糖、たまごそぼろ、ごま、のり（アレルギー：小麦、卵、ごま）
いかリングフライ	いか、パン粉、亜鉛含有酵母、たん白加水分解物、香辛料、小麦粉、ファットブレッド、粉末状植物性たん白、食塩、全卵、調味料（アミノ酸等）、ピロリン酸鉄（アレルギー：小麦、卵、いか、大豆、ゼラチン）
かぼちゃパン	小麦粉、食塩、イースト、脱脂粉乳、砂糖、ショートニング、無塩マーガリン、鶏卵、かぼちゃパウダー
ハーブシーズニング	香辛料（オニオン、ガーリック、バジル、パセリ、その他香辛料）、食塩、デキストリン、チキンエキス、たん白加水分解物、調味料（アミノ酸等）（アレルギー：小麦、大豆、鶏肉）
焼きそば麺	小麦粉、食塩、かん水、粉末卵白、エックホーマー、加水、サラダ油
中華王	食塩、畜肉エキス、砂糖、動植物油脂、魚介エキス、野菜、香辛料、醤油、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉、キサンタンガム）、（アレルギー：小麦、かに、大豆、鶏肉、豚肉、ごま）
えびクリームコロッケ	パン粉、小麦粉、牛乳、植物油脂、ファットスプレッド、小麦粉加工品、えび、砂糖、クリーム、食塩、えびエキス、ワイン、粉末卵白、ゼラチン、ピオン、香辛料、かにエキス、加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、カロチノイド色素、酸味料、香辛料抽出物、水（アレルギー：えび、かに、小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉、ゼラチン）

よくかんで食べましょう！ かむことの4つの効果

消化を助ける

よくかむことで、食べ物が小さくなり、だ液（消化を助ける成分が含まれている）とよく混ぜて胃に送られます。



肥満を予防する

よくかむことで、脳にある満腹中枢が刺激されて満腹感を感じるため、食べすぎを防ぐことができます。



脳の働きを活性化する

あごの筋肉を動かすことで顔の周りの血管などが刺激され、脳の血流がよくなって脳の働きが活発になるといわれています。

むし歯を予防する

だ液には食べかすを取るなど口の中をそうじしてくれる働きがあります。よくかむことでだ液が多く出ます。

7月分よていこんだてひょう

令和3年度

中標津町学校給食センター





月	火	水	木	金											
<p>* 保護者の皆様へ *</p> <p>☆ 7月の学校集金日</p> <table border="1"> <tr> <td>中小</td> <td>東小</td> <td>丸山小</td> <td>中中</td> <td>広中</td> </tr> <tr> <td>5日</td> <td>6日</td> <td>7日</td> <td>8日</td> <td>9日</td> </tr> </table> <p>☆ 7月の口座振替は、7月27日(火)です。 ※ 口座振替ができなかった場合は、翌月にその分を上乗せして手続きします。</p>		中小	東小	丸山小	中中	広中	5日	6日	7日	8日	9日	<p>給食に関する お問合せ・ご相談先は</p> <p>中標津町学校給食センター</p> <p>☎ 72-2673</p> <p>(午前8時15分から 午後5時まで)</p>		<p>1日 小766kcal・中914kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ハヤシライス ・ベジタブルソテー ・フルーツゼリーあえ <p>シャインマスカット</p> <p>精白米、米粒麦、玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、生姜、にんにく、カレー粉、ビーフフイオン、ウスターソース、トマトケチャップ、赤ワイン、濃口醤油、ブルーエキス、ハヤシフレーク、デラックスキングカレー</p> <p>ベーコン、人参、ホールコーン、枝豆、バター、塩、こしょう</p> <p>シャインマスカットゼリー、甘夏みかん、白粥、りんご</p>	<p>2日 小691kcal・中852kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・みそしる(キャベツ・にんじん) ・さばしょうがに ・いそに <p>精白米</p> <p>油揚げ、キャベツ、人参、いりこだし、鰹だし、白味噌</p> <p>さば生姜煮</p> <p>鶏肉、人参、れんこん、焼き竹輪、大豆、ひじき、三温糖、濃口醤油、みりん</p>
中小	東小	丸山小	中中	広中											
5日	6日	7日	8日	9日											

<p>5日 小659kcal・中756kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・はくさいスープ ・ショウロンポー(1人2コ) ・マーポーなす <p>精白米</p> <p>椎茸、なると、人参、白菜、ポークフィヨ、ビーフフイオン、塩、こしょう</p> <p>ショウロンポー</p> <p>豚肉、大豆ミートミンチ、人参、なす、長葱、春雨、広東風麻婆豆腐の素、赤味噌、上白糖</p>	<p>6日 小669kcal・中876kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コッパパン(いちご&マーガリン) ・ニョッキクリームに ・チーズハンバーグ ・キャベツ <p>アーモンドあえ</p> <p>コッパパン、いちご&マーガリン</p> <p>玉葱、人参、おじゃがもちボールかぼちゃ、ほうれん草、中標津牛乳、中標津生クリーム、バター、塩、ポターージュJ、こしょう</p> <p>チーズハンバーグ</p> <p>人参、キャベツ、アーモンドブードル、濃口醤油、上白糖</p>	<p>7日 小589kcal・中755kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しおラーメン ・ほしのココロック ・たなばたデザート <p>茹でラーメン、味付メンマ、つと、豚肉、人参、もやし、長葱、わかめ、からスープチキン、ポークフィヨ、塩、塩ラーメンたれ、こしょう</p> <p>星のココロック</p> <p>七夕デザート</p>	<p>8日 小650kcal・中779kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・にしよくだん(にくそぼろ・やさい) ・くたくさんみそしる <p>精白米、豚肉、大豆ミートミンチ、酒、みりん、赤味噌、濃口醤油、三温糖、生姜、人参、もやし、ほうれん草、薄口醤油、白いりごま</p> <p>じゃが芋、大根、なめこ、人参、豆腐、いりこだし、鰹だし、白味噌</p>	<p>9日 小561kcal・中734kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん(おかかふりかけ) ・みそしる(ふ・ながねぎ) ・ちくぜんに ・ほうれんそうごまあえ <p>精白米、おかかふりかけ</p> <p>人参、あわ雲苔、長葱、いりこだし、鰹だし、白味噌</p> <p>鶏肉、干椎茸、人参、れんこん、竹の子、こんにゃく、里芋、豆乳丸揚げ、三温糖、濃口醤油、みりん</p> <p>人参、もやし、ほうれん草、薄口醤油、上白糖、黒すりごま</p>
--	--	---	--	---

<p>12日 小646kcal・中799kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・みそしる(とうふ・ほうれんそう) ・サーモンフライ(バックソース) ・やさしいため <p>精白米</p> <p>人参、豆腐、ほうれん草、いりこだし、鰹だし、白味噌</p> <p>サーモンフライ、米サラダ油、バックソース</p> <p>豚肉、人参、キャベツ、もやし、ピーマン、にんにく、塩、こしょう、オイスターソース</p>	<p>13日 小693kcal・中832kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ぶたみそどん ・けんちんじる <p>精白米、豚肉、生姜、酒、人参、ホールコーン、枝豆、玉葱、みりん、赤味噌、上白糖、一味唐辛子、白いりごま</p> <p>こぼろ、つきこんにゃく、大根、人参、油揚げ、豆腐、昆布だし、鰹だし、塩、みりん、薄口醤油</p>	<p>14日 小542kcal・中713kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・やさいかきあげうどん ・だいこんときゅうりのひたひた <p>茹でうどん、野菜かき揚げ、米サラダ油、鶏肉、椎茸、つと、人参、ほうれん草、長葱、根昆布、鰹の素、三温糖、濃口醤油、みりん</p> <p>大根、きゅうり、人参、薄口醤油、上白糖、りんご酢、ごま油、鰹節、一味唐辛子</p>	<p>15日 小733kcal・中829kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・なつやさいカレーライス ・ふくじんづけ ・ソーダーゼリー <p>精白米、米粒麦、豚肉、大豆ミートミンチ、玉葱、じゃが芋、人参、なす、ズッキーニ、ダイズマト、中標津牛乳、生姜、にんにく、カレー粉、ポークフィヨ、チーズ、チャツネ、ブルーエキス、パームオイル、デラックス給食用、とろける給食用カレー、デラックスキングカレー</p> <p>福神漬</p> <p>カットゼリーサイダー、ナタデココ</p>	<p>16日 小702kcal・中810kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・みそしる(たまねぎ・わかめ) ・チキンバーベキュー ・だいこんサラダ <p>精白米</p> <p>玉葱、油揚げ、わかめ、いりこだし、鰹だし、白味噌</p> <p>鶏肉、生姜、濃口醤油、酒、すりおろしりんご、長葱、上白糖、にんにく、レモン汁</p> <p>人参、大根、きゅうり、パンツツァイ、白いりごま</p>
---	--	--	---	--

<p>19日 小631kcal・中755kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ワンタンスープ ・すぶた ・もやしちゅうかサラダ <p>精白米</p> <p>人参、ウェーブワンタン、ほうれん草、長葱、からスープチキン、ポークフィヨ、塩、塩ラーメンたれ</p> <p>人参、干椎茸、竹の子、玉葱、ピーマン、国産豚もも竜田揚げ、米油、オイスターソース、薄口醤油、りんご酢、上白糖、トマトケチャップ</p> <p>人参、もやし、きゅうり、中華くらげ、ごま油、りんご酢、薄口醤油、上白糖</p>	<p>21日 小653kcal・中826kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スープスパゲティ ・かぼちゃチーズフライ ・やぎプリンタルト <p>茹でスパゲティ、ベーコン、干椎茸、人参、あさり、玉葱、白菜、インゲン、ポークフィヨ、コンソメJ、塩、ハーブシーズニング、こしょう、澱粉</p> <p>かぼちゃチーズフライ、米サラダ油</p> <p>焼きプリンタルト</p>	<p>シャインマスカットゼリー</p> <p>果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、ぶどう果汁、水、ゲル化剤、乳酸Ca、香料、酸味料、リソ酸鉄Na、ビタミンC、着色剤</p> <p>ショウロンポー</p> <p>豚肉、鶏肉、キャベツ、玉葱、竹の子、生姜、豚脂、難消化性デキストリン、春雨、醤油、澱粉、オスターソース、砂糖、植物油、発酵調味料、食塩、香辛料、皮(小麦粉、小麦たん白、食塩)、ピロリ酸第二鉄、加工澱粉(アルギン酸、豚肉、鶏肉、大豆、小麦、こま)</p> <p>チーズハンバーグ</p> <p>鶏肉、植物性たん白、玉葱、パン粉、チーズ、牛乳、牛脂、植物油、水飴、澱粉、コーン、水、醤油、砂糖、食塩、香辛料、増粘剤、アミノ酸等、リソ酸塩、着色料、香料、酸味料、焼成Ca(アルギン酸、鶏肉、大豆、小麦、乳、牛肉、豚肉)</p> <p>アーモンドブードル</p> <p>アモンド、コーン、無水亜硫酸</p> <p>星のココロック</p> <p>馬鈴薯、玉葱、鶏肉、豚肉、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、コーン、デキストリン、植物油、還元水飴、澱粉)、水、炭酸Ca、ピロリ酸鉄(アルギン酸、小麦、大豆、鶏肉、豚肉)</p> <p>七夕デザート</p> <p>ブルーベリーゼリー</p> <p>砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ブルーベリー果汁、砂糖、ぶどう糖、水、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、香料、リソ酸鉄Na、<レモンゼリー>砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、りんご果汁、水、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、リソ酸鉄Na、香料、<型抜きゼリー>温州みかん果汁、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水飴、砂糖、粉末油脂、寒天、水、乳化剤、ゲル化剤、香料、加チリ色素</p> <p>野菜かき揚げ</p> <p>玉葱、人参、牛蒡、春菊、小麦粉、食塩、粉末状植物性たん白、揚げ油(パーム油)、調味料(アミノ酸等)、パームオイル、加チリ色素(アルギン酸、小麦、大豆)</p> <p>すりおろしりんご</p> <p>りんご、香料、酸味料、酸化防止剤(アルギン酸、りんご)</p> <p>レモン汁</p> <p>レモン、酸味料、香料、バラチル安息香酸、安息香酸Na、亜硫酸塩、水</p> <p>ウェーブワンタン</p> <p>国産豚もも竜田揚げ</p> <p>豚もも肉、澱粉、食塩、砂糖、Ph調整剤、水、小麦粉、澱粉、パーム油、加工澱粉、菜種油(アルギン酸、豚肉、小麦)</p> <p>コンソメJ</p> <p>食塩、砂糖、乳糖、食用加工油脂、醤油、発酵調味料、酵母、香辛料、粒状調味料(アミノ酸等)、加チリ色素、酸味料(アルギン酸、小麦、大豆、鶏肉)</p> <p>かぼちゃチーズフライ</p> <p>かぼちゃ、パルメザンチーズ、パン粉、食塩、パン粉、砂糖、牛乳、マヨネーズ、衣(パン粉、微粉パン粉、小麦粉)、植物油、米粉、粉末状大豆たん白、ぶどう糖、澱粉、安定剤(加工澱粉)、乳化剤、増粘多糖類、ピロリ酸第二鉄(アルギン酸、乳、小麦、大豆)</p>
---	---	---

夏野菜を食べて 夏バテしない体を作ろう

色彩が美しく、さわやかで食欲をそそる夏野菜の特徴は「果菜類」。

花が咲いた後の果実です。夏野菜には、夏に必要な水分とビタミン類がたっぷり含まれていて、暑さで弱る胃を刺激し消化を助け、のぼせを冷ます働きがあります。

また、この時期の果物は利尿、整腸にも必要な食品です。

給食にも、夏野菜を使ったカレーライスやマーポーなす、サラダなどが出ます* お楽しみに!

ほかに...
枝豆、かぼちゃ、なす、レタスなどがあるよ!



8月分よていにこんだてひょう



令和3年度

中標津町学校給食センター

月	火	水	木	金										
<p>2学期がはじまります</p>		<p>8月4日 はしの白 正しく使っていますか?</p>		<p>20日 小 734kcal・中 878kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ハヤシライス ・えだまめ ・フルーツのゼリーあえりんご <p>精白米、米粒麦、玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、生姜、にんにく、カレー粉、ピープフイヨン、ウスターソース、トマトケチャップ、赤ワイン、濃口醤油、ブルンエキス、ハヤシフレーク、デラックスキングカレー 枝豆、塩 りんごゼリー（りんご果汁（還元）、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、難消化性デキストリン、ゲル化剤、酸味料、香料（アレルゲン：りんご）、甘夏みかん、白桃</p>										
<p>23日 小 679kcal・中 840kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・あじつみれ汁 ・キンカツ ・じゃがきんぴら 	<p>24日 小 647kcal・中 909kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バターパン（いちごジャム） ・やさいクリームスープ ・ハンバーグ ・かいそうサラダ 	<p>25日 小 615kcal・中 737kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・とりしおラーメン ・やさいコロック ・みかんゼリー 	<p>26日 小 620kcal・中 739kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ピピンパどん（にくそぼろ・やさい） ・やさいスープ 	<p>27日 小 703kcal・中 867kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・みそしる（じゃがいも・わかめ） ・しろみざかなフライ（パックソース） ・だいこんとこんにやくのそぼろに 										
<p>精白米 あじと豆腐のボール、大根、人参、豆腐、ほうれん草、いりこだし、鰹だし、白味噌 チキンカツ、米サラダ油 ベーコン、竹の子、人参、じゃが芋、ピーマン、上白糖、濃口醤油、みりん、味噌唐辛子、白いりごま</p>	<p>バターパン、いちごミックスジャム ベーコン、玉葱、人参、枝豆、ホールコーン、大豆、中標津牛乳、中標津生クリーム、バター、ポークフィヨン、塩、コーンポタージュ、ホワイトルー、ポターージュ、こしょう ハンバーグ 海藻サラダ、ピーマン、人参、キャベツ、パンロンツアイ</p>	<p>茹でラーメン、味付メンマ、つと、鶏肉、人参、もやし、ほうれん草、長葱、からスープチキン、塩、塩ラーメンたれ、鶏だし、鰹だし、こしょう 野菜コロック、米サラダ油 みかんゼリー</p>	<p>精白米、豚肉、大豆ミートミンチ、味付メンマ、豆腐、酒、みりん、赤味噌、濃口醤油、上白糖、にんにく、生姜、豆板醤、白いりごま、人参、もやし、ほうれん草、薄口醤油、りんご酢、ごま油 ホールコーン、人参、玉葱、白菜、ポークフィヨン、塩、塩ラーメンたれ、こしょう</p>	<p>精白米 じゃが芋、人参、わかめ、いりこだし、鰹だし、白味噌 白身魚フライ、米サラダ油、パックソース 豚肉、人参、こんにやく、大根、生姜、酒、上白糖、濃口醤油、みりん</p>										
<p>30日 小 631kcal・中 772kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・のっぺいじる ・さばみそに ・もやしナムル 	<p>31日 小 663kcal・中 763kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん（やさいふりかけ） ・パイタンスープ ・はるまき ・マーボーはるさめ 	<p>♪ 保護者のみなさまへ ♪</p> <p>★ 8月の学校集金日</p> <table border="1"> <tr> <td>中 小</td> <td>東 小</td> <td>丸山小</td> <td>中 中</td> <td>広 中</td> </tr> <tr> <td>23日</td> <td>24日</td> <td>25日</td> <td>26日</td> <td>27日</td> </tr> </table> <p>★ 8月の口座振替は、8月27日（金）です。 ※ 口座振替ができなかった場合は、翌月にの分を上乗せして手続きします。</p> <p>○給食に関するお問合せ・ご相談先は 中標津町学校給食センター ☎72-2673（午前8時15分から午後5時まで）</p>			中 小	東 小	丸山小	中 中	広 中	23日	24日	25日	26日	27日
中 小	東 小	丸山小	中 中	広 中										
23日	24日	25日	26日	27日										
<p>精白米 ごぼう、油揚げ、大根、人参、豆腐、椎茸、塩、昆布だし、鰹だし、みりん、薄口醤油、澱粉 さば味噌煮 人参、もやし、上白糖、塩、りんご酢、薄口醤油、ごま油</p>	<p>精白米、野菜ふりかけ 味付メンマ、なると、人参、もやし、ほうれん草、ガラフレッシュ白湯、ポークフィヨン、塩、白湯スープ、こしょう 春巻、米サラダ油 豚肉、大豆ミートミンチ、人参、長葱、春雨、広東風麻婆豆腐の素、赤味噌、上白糖</p>													

なつ ゆうわく 夏の誘惑！

つめ あま ちゆうい
冷たくて甘いおやつのとりにすぎに注意



あつ からだ
暑くなると、体がだるくなったり、
しょくよくふしん くちあ
食欲不振になったりして、口当りの
のよい甘いアイスクリームやジュース
をとりにすぎでしまいがちです。冷たく
て甘いものをとりにすぎると、弱った
いちょう ふたん くうふく かん
胃腸に負担をかけたり、空腹を感じ
なくなってしまうたりして、夏ばての
げんいん
原因になってしまいます。



あつ とき えいよう
暑い時こそ、栄養バランスのよい
しょくじ たいりよく なつ
食事ですっかり体力をつけて、夏を
のき
乗り切りましょう。

なつちゆうしょう 熱中症に

ならないために…
すいぶんほきゆう
こまめに水分補給を



なつ やさい た 夏野菜を食べよう！

なつ しゆん やさい
夏が旬の野菜には、トマトやピーマン、
ゴーヤ、
かぼちやとう ほうふ
南瓜等があり、豊富なビタミン類や
すいぶん ふく
水分が含まれています。

また、旬の時季は栄養価も

たか
高くおいしいので、
せつきよくてき
積極的に
た
食べましょう。



9月分よていこんだてひょう



令和3年度

中標津町学校給食センター

月	火	水	木	金										
<p>* 保護者のみなさまへ</p> <p>☆ 9月の学校集金日</p> <table border="1"> <tr> <td>中小</td> <td>東小</td> <td>丸山小</td> <td>中中</td> <td>広中</td> </tr> <tr> <td>13日</td> <td>14日</td> <td>15日</td> <td>16日</td> <td>17日</td> </tr> </table> <p>☆ 9月の口座振替は、9月27日(月)です。 ※ 口座振替ができなかった場合は、翌月にその分を上乗せして手続きします。</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>給食に関するお問合せ・ご相談先は 中標津町学校給食センター ☎72-2673 (午前8時15分から午後5時まで)</p> </div>					中小	東小	丸山小	中中	広中	13日	14日	15日	16日	17日
中小	東小	丸山小	中中	広中										
13日	14日	15日	16日	17日										
<p>1日 小 628kcal・中 772kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> さんさいうどん メンチカツ あずきかんてん 														
<p>2日 小 731kcal・中 871kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ハヤシライス ふくじんづけ フルーツのゼリーあえ はちみつレモン 														
<p>3日 小 592kcal・中 706kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん みそしる(あさり・ながねぎ) にくじゃが もやしからしあえ 														
<p>6日 小 651kcal・中 751kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん とろみじる (こまつな・あつあげ) えびフライ(2ほん) バックソース やさいの にくみそいため 														
<p>7日 小 597kcal・中 796kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> こくとうパン ポトフ グラタン コーンサラダ (パックごまドレッシング) コーヒー牛乳! 														
<p>8日 小 754kcal・中 919kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> あんかけふうやきそば かぼちゃひきにく フライ カスタードプリン 														
<p>9日 小 629kcal・中 752kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ぶたキムチどん たまごスープ 														
<p>10日 小 659kcal・中 813kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん みそしる (だいこん・あぶらあげ) さばもろみしょうゆ ごもくきんぴら 														
<p>13日 小 633kcal・中 780kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん はくさいスープ ミートボール (幼小2こ・中3こ) チャブチェ 														
<p>14日 小 663kcal・中 766kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん さつまじる わふうハンバーグ もやしとツナの あえもの 														
<p>15日 小 643kcal・中 789kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> しょうゆとんこつ ラーメン ササミフライ だいこんサラダ 														
<p>16日 小 641kcal・中 767kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> にしよくだん (にくそぼろ・やさい) けんちんじる 														
<p>17日 小 708kcal・中 794kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん みそしる(なめこ・とうふ) チキンなんばん キャベツおかかあえ 														
<p>20日</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>敬老の日</p> </div>														
<p>21日 小 629kcal・中 877kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ミルクパン (チョコレートジャム) ほたてクリームスープ ロールキャベツ ジャーマンポテト 														
<p>22日 小 639kcal・中 764kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> カレーうどん ちくわいそべあげ あまなつまかん 														
<p>23日</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>秋分の日</p> </div>														
<p>24日 小 722kcal・中 834kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん わかめスープ ショウロンポー (2こ) ホイコーロー 														
<p>27日 小 777kcal・中 963kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん みそしる (たまねぎ・わかめ) サーモンフライ (バックソース) あつあげしょうゆ いため 														
<p>28日 小 555kcal・中 726kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん(たまごふりかけ) みそしる(ふ・ながねぎ) いりどり ほうれんそうの ごまあえ 														
<p>29日 小 723kcal・中 858kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> スパゲティ ミートソース かにクリームコロッケ あおりんごゼリー 														
<p>30日 小 840kcal・中 969kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> まるっとなかしべつ カレーライス プロッコリーと ゴーダチーズのサラダ ミルクアイス 														
<p>9月30日は 中標津丸ごと給食です*</p> <p>今年度も「まるごと給食」を実施します。中標津町のじゃが芋や大根、椎茸、プロッコリー、ミルクボーグ、牛乳、ゴーダチーズを使って、カレーライスやサラダを作ります♪デザートには、ミルクアイスも! お楽しみに*</p>														



10月分よていこんだてひょう

令和3年度

中標津町学校給食センター

月	火	水	木	金										
<p>♪ 保護者のみなさまへ ♪ ★10月の学校集金日</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>中 小</td> <td>東 小</td> <td>丸山小</td> <td>中 中</td> <td>広 中</td> </tr> <tr> <td>18日</td> <td>19日</td> <td>20日</td> <td>21日</td> <td>22日</td> </tr> </table> <p>★10月の口座振替は、<u>10月27日(水)</u>です。 ※ 口座振替ができなかった場合は、翌月にその分を上乗せして手続きします。</p> <p>○給食に関するお問合せ・ご相談は 中標津町学校給食センター ☎72-2673 (午前8時15分から午後5時まで)</p>					中 小	東 小	丸山小	中 中	広 中	18日	19日	20日	21日	22日
中 小	東 小	丸山小	中 中	広 中										
18日	19日	20日	21日	22日										
<p>1日 小674kcal・中810kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん ちゅうかコーンスープ チンジャオロース はるさめとくらげのあえもの <p>精白米 ベーコン、干椎茸、スイートコーン、ブロッコリー、塩、薄口醤油、濃粉、豚肉、竹の子、じゃが芋、ピーマン、生姜、にんにく、オイスターソース、朝鮮風焼肉のたれ、上白糖、塩、酒、薄口醤油、ごま油、濃粉 人参、キャベツ、春雨、味付け中華くらげ、ごま油、りんご酢、薄口醤油、上白糖</p>	<p>4日 小652kcal・中758kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん あじつみれじる いかなんぼん じゃしナムル <p>精白米 あじと豆腐のポール、大根、人参、豆腐、ほうれん草、昆布だし、鰹だし、みりん、薄口醤油 いか天ぷら、米サラダ油、玉葱、薄口醤油、上白糖、りんご酢 人参、もやし、上白糖、塩、りんご酢、薄口醤油、ごま油</p>	<p>5日 小669kcal・中871kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> かぼちゃパン (いちご&マーガリン) パイタンスープ ローストチキン スパゲティサラダ <p>かぼちゃパン、いちご&マーガリン 味付メンマ、なると、人参、もやし、ほうれん草、ガラフレッッシュ白濁、ポークピョン、塩、白濁スープ、こしょう 鶏肉、塩、こしょう ロースハム、スパゲティ、塩、人参、きゅうり、マヨドレフ、こしょう</p>	<p>6日 小655kcal・中796kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> みそラーメン ミートコロック だいこんキムチあえ <p>茹でラーメン、味付メンマ、つと、豚肉、人参、白菜、もやし、長葱、わかめ、がらすープチキン、ポークピョン、塩、味噌、ラーメンのたれ、にんにく、一味唐辛子 ミートコロック、米サラダ油 人参、大根、濃厚旨辛キムチ、塩、ごま油、白いりごま</p>	<p>7日 小639kcal・中761kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> やきとりどん ぐたくさんみそしる <p>精白米、鶏肉、玉葱、人参、枝豆、焼鳥のたれ、濃粉 じゃが芋、大根、なめこ、人参、豆腐、いりごだし、鰹だし、白味噌</p>	<p>8日 小656kcal・中788kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん ワントンスープ にくだんごすぶた ごぼうサラダ <p>精白米 人参、ウェーブワントン、ほうれん草、長葱、がらすープチキン、ポークピョン、塩、塩ラーメンたれ 人参、竹の子、玉葱、ピーマン、安心素材ミートボール、米サラダ油、オイスターソース、薄口醤油、りんご酢、上白糖、トマトケチャップ、濃粉 ごぼうサラダ、ホールコーン、人参、きゅうり</p>									
<p>11日 小657kcal・中795kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> わかめごはん みそしる (じゃがいも・たまねぎ) たらフライ (パックソース) カレーあじいりどうふ <p>精白米、炊き込みわかめの茶 じゃが芋、人参、玉葱、いりごだし、鰹だし、白味噌 たらフライ、米サラダ油、パックソース 人参、ホールコーン、枝豆、えび、玉葱、豆腐、カレー粉、テラックスキングカレー、鰹だし、三温糖、薄口醤油、みりん</p>	<p>12日 小692kcal・中828kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん みそしる (ふき・あぶらあげ) ポークチャップ ツナサラダ <p>精白米 油揚げ、人参、ふき、いりごだし、鰹だし、白味噌 豚肉、塩、こしょう、玉葱、ピーマン、赤ワイン、トマトケチャップ、中濃ソース、薄口醤油、上白糖 人参、キャベツ、まぐろフレーク水煮(鮭)、食塩、野菜エキス、水)薄口醤油、こしょう、マヨドレフ</p>	<p>13日 小647kcal・中780kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> シーフードスパゲティ チキンナゲット クリームコンフェ <p>スパゲティ、塩、いか、えび、ほたて、ベーコン、干椎茸、人参、玉葱、いんげん、鰹だし、スナ味、薄口醤油、オイスターソース、米サラダ油 チキンナゲット、米サラダ油 クリームコンフェ</p>	<p>14日 小742kcal・中886kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ハヤシライス えだまめ フルーツのゼリーあえ シャインマスカット <p>精白米、米粒麦、玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、生姜、にんにく、カレー粉、ビーフピョン、ウスターソース、トマトケチャップ、赤ワイン、薄口醤油、ブルーエキス、ハヤシフレーク、テラックスキングカレー 枝豆、塩 シャインマスカットゼリー、甘夏みかん、白桃、りんご</p>	<p>15日 小703kcal・中814kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん (おおかかりかけ) みそしる (たまご・たまねぎ) はるまき マーボーどうふ <p>精白米、おおかかりかけ 人参、玉葱、鶏卵、いりごだし、鰹だし、白味噌 巻、米サラダ油 豚肉、長葱、豆腐、生姜、にんにく、ポークピョン、広島風豚豆豆腐の素、上白糖、薄口醤油、赤味噌、ごま油、濃粉</p>										
<p>18日 小644kcal・中786kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん みそしる (なめこ・とうふ) あじしおやく うまに <p>精白米 なめこ、人参、豆腐、いりごだし、鰹だし、白味噌 塩あじ 鶏肉、れんこん、干椎茸、人参、竹の子、こんにゃく、さつま芋、生姜、酒、三温糖、薄口醤油、みりん、オイスターソース 人参、もやし、上白糖、塩、りんご酢、薄口醤油、ごま油</p>	<p>19日 小625kcal・中873kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> コッペパン (クリームゴールド) ホワイトシチュー ハンバーグ かいそうサラダ <p>コッペパン、クリームゴールド 油揚げ、大根、人参、いりごだし、鰹だし、白味噌 鶏肉、人参、つきこんにゃく、玉葱、白菜、三温糖、薄口醤油、みりん 厚焼玉子</p>	<p>20日 小645kcal・中887kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> おやこうどん さつまいもてんぷら (中のみ2コ) しろごまだんご <p>茹でうどん、鶏肉、椎茸、つと、人参、ほうれん草、鶏卵、長葱、昆布だし、鰹だし、三温糖、薄口醤油、みりん さつま芋天ぷら、米サラダ油 白玉餅、薄口醤油、白すりごま、上白糖</p>	<p>21日 小636kcal・中756kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ピピンパどん (にくそぼろ・キムチやさい) わふうじる (だいこん・にんじん) <p>精白米、豚肉、大豆ミートミンチ、味付メンマ、豆腐、酒、みりん、赤味噌、薄口醤油、上白糖、にんにく、生姜、豆板醤、白いりごま、人参、もやし、濃厚旨辛キムチ、塩、ごま油 油揚げ、大根、人参、長葱、塩、昆布だし、鰹だし、みりん、薄口醤油</p>	<p>22日 小758kcal・中941kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん みそしる (じゃがいも・わかめ) チキンカツ がんもどんさいの ごまみそに <p>精白米 じゃが芋、人参、わかめ、いりごだし、鰹だし、白味噌 チキンカツ、米サラダ油 鶏肉、ごぼう、人参、こんにゃく、大根、豆腐丸揚げ、生姜、酒、上白糖、白味噌、薄口醤油、白すりごま</p>										
<p>25日 小658kcal・中808kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん しらたまじる さばみそに キャベツとこんにぶの あえもの <p>精白米 鶏肉、ごぼう、干椎茸、なると、大根、人参、白玉餅、長葱、塩、昆布だし、鰹だし、鰹だし、みりん、薄口醤油 さば味噌煮 人参、キャベツ、塩昆布、塩、ごま油</p>	<p>26日 小653kcal・中760kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん (やさしいふりかけ) みそしる (だいこん・あぶらあげ) すきやきふうじる あつやきたまご <p>精白米、野菜ふりかけ 油揚げ、大根、人参、いりごだし、鰹だし、白味噌 豚肉、人参、つきこんにゃく、玉葱、白菜、三温糖、薄口醤油、みりん 厚焼玉子</p>	<p>27日 小689kcal・中830kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> しょうゆラーメン ほたてクリームコロック だいこんあますあえ <p>茹でラーメン、味付メンマ、つと、豚肉、人参、もやし、長葱、わかめ、がらすープチキン、ポークピョン、塩、醤油ラーメンたれ、こしょう ほたてクリームコロック、米サラダ油 人参、大根、上白糖、食塩、りんご酢</p>	<p>28日 小749kcal・中892kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> きのこのカレーライス コーンとブロッコリーのサラダ ぶどうゼリー <p>精白米、米粒麦、玉葱、鶏肉、じゃが芋、人参、椎茸、しめじ、マッシュルーム、中標津牛乳、生姜、にんにく、カレー粉、ポークピョン、チャツネ、ブルーエキス、パームオイル給食用、とろける給食用カレー、テラックスキングカレー ロースハム、ホールコーン、人参、ブロッコリー、マヨドレフ、トマトケチャップ、塩、こしょう ぶどうゼリー</p>	<p>29日 小629kcal・中775kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん ぶたじる しろみざかなフライ (パックソース) もやしおかかあえ <p>精白米 ごぼう、つきこんにゃく、じゃが芋、豚肉、大根、人参、豆腐、いりごだし、鰹だし、白味噌 白身魚フライ、米サラダ油、パックソース もやし、薄口醤油、鰹節</p>										

11月分よていいにんだてひょう

令和3年度

中標津町学校給食センター

月	火	水	木	金											
<p>1日 小 606kcal・中 745kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん はるさめスープ ミートボール (幼小2こ・中3こ) やさしいため <p>精白米 干椎茸、なると、人参、春雨、ほうれん草、ポークパイオン、ビーフパイオン、塩、こしょう</p> <p>ミートボール (グルメ肉団子タレ付き) 豚肉、人参、キャベツ、もやし、ピーマン、にんにく、塩、こしょう、オースターソース</p>	<p>2日 小 636kcal・中 906kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> バターパン (いちごジャム) コーンクリームスープ かぼちゃひきにく フライ キャベツ アーモンドあえ <p>バターパン、いちごジャム 玉葱、ホールコーン、ソフトコーンペースト、中標津牛乳、中標津生クリーム、バター、塩、コーンポタージュ、ホワイトルーフ、ポターージュ、こしょう</p> <p>かぼちゃ焼肉フライ、米サラダ油 人参、キャベツ、アーモンドブードル、薄口醤油、上白糖</p>	<p>3日</p>  <p>文化の日</p>	<p>4日 小 637kcal・中 763kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ちゅうかどん わかめスープ <p>精白米、豚肉、人参、干椎茸、竹の子、いか、ほたて、玉葱、白菜、ピーマン、ポークパイオン、オースターソース、薄口醤油、塩、こしょう、澱粉、ごま油</p> <p>なると、人参、玉葱、わかめ、ポークパイオン、ビーフパイオン、塩、こしょう</p>	<p>5日 小 623kcal・中 745kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> わかめごはん みそしる (あさり・ながねぎ) あつあげしょうゆ いため もやしごまあえ <p>精白米、炊き込みわかめの素 人参、あさり、長葱、いりごだし、鰹だし、白味噌 豚肉、玉葱、椎茸、人参、厚揚げ、ピーマン、生葱、にんにく、薄口醤油、オースターソース、上白糖、みりん 人参、もやし、薄口醤油、上白糖、黒すりごま</p>											
<p>8日 小 647kcal・中 747kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん いもだんごじる ハンバーグ ちくわみそマヨあえ <p>精白米 おじゃがもちボール、大根、人参、ほうれん草、昆布だし、鰹だし、みりん、薄口醤油</p> <p>ハンバーグ 焼き付鯖、人参、キャベツ、マヨドレF、白味噌、薄口醤油</p>	<p>9日 小 745kcal・中 891kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん たまごスープ えびチリ ブロッコリーとツナのサラダ (パックわふうドレッシング) <p>精白米 人参、干椎茸、人参、ほうれん草、鶏卵、ポークパイオン、ビーフパイオン、塩、こしょう</p> <p>えびチリ、米サラダ油、玉葱 ブロッコリー、人参、パプリカ、まぐろ水煮、パック和風ドレッシング</p>	<p>10日 小 575kcal・中 750kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> やさいかきあげうどん きなこだんご <p>茹でうどん、野菜かき揚げ、米サラダ油、鶏肉、椎茸、つと、人参、ほうれん草、長葱、昆布だし、鰹だし、三温糖、薄口醤油、みりん</p> <p>白玉団子、薄口醤油、きな粉 (大豆)、上白糖、塩</p>	<p>11日 小 767kcal・中 917kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ハヤシライス ベジタブルソテー フルーツのゼリーあえ ラ・フランス <p>精白米、米粒麦、玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、生葱、にんにく、カレー粉、ビーフパイオン、ウスターソース、トマトケチャップ、赤ワイン、薄口醤油、ブルーベリーエキス、ハヤシフレーク、デラックスキングカレー</p> <p>ベーコン、人参、ホールコーン、枝豆、バター、塩、こしょう ブロックゼリーラ・フランス、甘夏みかん、白桃、りんご</p>	<p>12日 小 792kcal・中 898kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん みそしる (たまねぎ・あぶらあげ) ザンギ (2こ) はくさいおかかあえ <p>精白米 玉葱、油揚げ、わかめ、いりごだし、鰹だし、白味噌 鶏肉、生葱、にんにく、上白糖、朝鮮風焼肉のたれ、こしょう、酒、塩、薄口醤油、鶏卵、澱粉、米サラダ油 白菜、人参、薄口醤油、白いりごま、鰹節</p>											
<p>15日 小 622kcal・中 720kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん かにポールスープ ぎょうざ (2こ) スタミナキムチいため <p>精白米 干椎茸、スクールかにボール、人参、ほうれん草、ポークパイオン、ビーフパイオン、塩、こしょう</p> <p>焼き付吉国産肉餃子 豚肉、人参、キャベツ、もやし、にら、にんにく、塩、キムチの素、ごま油</p>	<p>16日 小 661kcal・中 766kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ドーナツパン ポトフ グラタン コーンサラダ (パックごまドレッシング) <p>ドーナツパン キャベツ、玉葱、ベーコン、じゃが芋、人参、ビーフパイオン、塩、こしょう</p> <p>葱菜グラタン ロースハム、ホールコーン、人参、きゅうり、パックごまドレッシング</p>	<p>17日 小 753kcal・中 901kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> とんこつラーメン ハムチーズカツ だいこんサラダ <p>茹でラーメン、味付メンマ、つと、豚肉、人参、もやし、長葱、わかめ、カラフルージュ白湯、ポークパイオン、塩、白湯スープ、こしょう</p> <p>ハムチーズカツ、米サラダ油 人参、大根、きゅうり、香味中華ドレッシング、白いりごま</p>	<p>18日 小 649kcal・中 777kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> にしよくだん (にくそぼろ・やさい) のっぺいじる <p>精白米、豚肉、大豆ミートミンチ、酒、みりん、赤味噌、薄口醤油、三温糖、生葱、人参、もやし、ほうれん草、薄口醤油、白いりごま</p> <p>ごぼう、油揚げ、大根、人参、豆腐、椎茸、人参、昆布だし、鰹だし、みりん、薄口醤油、澱粉</p>	<p>19日 小 692kcal・中 854kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん みそしる (キャベツ・にんじん) さばもろみしょうゆに ごもくに <p>精白米 油揚げ、キャベツ、人参、いりごだし、鰹だし、白味噌 さばもろみ醤油煮 人参、竹の子、さつま揚げ、高野豆腐、大豆、ひじき、米サラダ油、三温糖、薄口醤油、みりん</p>											
<p>22日 小 575kcal・中 718kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん (おかかふりかけ) みそしる (ふ・ながねぎ) おやこに もやしからしあえ <p>精白米、おかかふりかけ 人参、あわ墨、長葱、いりごだし、鰹だし、白味噌 鶏肉、干椎茸、竹の子、人参、玉葱、なると、高野豆腐、鶏卵、酒、三温糖、薄口醤油、みりん</p> <p>人参、もやし、チキンささみ水煮、薄口醤油、上白糖、洋辛子</p>	<p>23日</p>  <p>勤労感謝の日</p>	<p>24日 小 614kcal・中 782kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> スープスパゲティ いかリングフライ (幼小2こ・中3こ) カスタードプリン <p>茹でスパゲティ、ベーコン、干椎茸、人参、あさり、玉葱、白菜、インゲン、ポークパイオン、コンソメJ、塩、ハーブシーズニング、こしょう、澱粉</p> <p>いかリングフライ、米サラダ油 カスタードプリン</p>	<p>25日 小 699kcal・中 831kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ほたてカレーライス ふくじんづけ フルーツのヨーグルトあえ <p>精白米、米粒麦、玉葱、じゃが芋、ほたて、人参、中標津牛乳、生葱、にんにく、カレー粉、ポークパイオン、チャツネ、ブルーベリーエキス、パーモンドカレー給食用、とろける給食用カレー、デラックスキングカレー</p> <p>福神漬 ヨーグルト、甘夏みかん、白桃、りんご</p>	<p>26日 小 610kcal・中 770kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん みそしる (ほうれんそう・とうふ) さけしおやき だいこんとはるさめのからみに <p>精白米 人参、豆腐、ほうれん草、いりごだし、鰹だし、白味噌 塩麴 豚肉、生葱、にんにく、大根、人参、春雨、ポークパイオン、上白糖、薄口醤油、みりん、豆板醤</p>											
<p>29日 小 727kcal・中 885kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん けんちんじる メンチカツ さやいんげんとぶたにくのみそいため <p>精白米 ごぼう、つきこんにゃく、大根、人参、油揚げ、豆腐、塩、昆布だし、鰹だし、塩、みりん、薄口醤油</p> <p>メンチカツ、米サラダ油 豚肉、人参、さやいんげん、生葱、上白糖、薄口醤油、白味噌</p>	<p>30日 小 576kcal・中 804kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ミルクパン やさしいスープ チリコンカン かぼちゃサラダ <p>ミルクパン ホールコーン、人参、玉葱、白菜、ポークパイオン、塩、塩ラーメンたれ、こしょう</p> <p>豚肉、大豆ミートミンチ、玉葱、人参、マッシュルーム、大豆、カレー粉、ダイストマト、ウスターソース、トマトケチャップ、トマトピューレ、赤ワイン、チリパウダー、塩、こしょう</p> <p>かぼちゃサラダ、ロースハム、枝豆</p>	<p>♪ 保護者のみなさまへ ♪</p> <p>★ 11月の学校集金日</p> <table border="1"> <tr> <td>中小</td> <td>東小</td> <td>丸山小</td> <td>中中</td> <td>広中</td> </tr> <tr> <td>15日</td> <td>16日</td> <td>17日</td> <td>18日</td> <td>19日</td> </tr> </table> <p>★ 11月の口座振替は、11月29日(月)です。 ※ 口座振替ができなかった場合は、翌月にその分を上乗せして手続きします。</p> <p>給食に関するお問合せ・ご相談先は 中標津町学校給食センター ☎72-2673 (午前8時15分から午後5時まで)</p>			中小	東小	丸山小	中中	広中	15日	16日	17日	18日	19日	<p>プロセッシングパウダー(西洋なし)、ぶどう糖果糖液糖、食物繊維、グル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、水</p> <p>卵黄に加工した動物性卵黄、アミノ酸、じゃが芋澱粉、塩、紅玉ワザ、還元水飴、上白糖、発酵調味料、りんご酢、魚肝油、紅玉ワザ、色素、水(アルギン酸)</p> <p>焼き付吉国産肉餃子(豚・鶏)：玉葱、こしょう、豚肉、鶏肉、豚脂、澱粉加工食品、醤油、食塩、酵母エキス、砂糖、生葱ペースト、香辛料、皮(小麦粉、植物油、水飴混合水性化液糖、ぶどう糖、大豆粉、粉末状植物性蛋白、醸造酢、発酵調味料、醤油)、水、加工澱粉、炭酸Ca、調味料(アミノ酸)、ビーツ酸、乳化剤、トランス脂肪酸調整剤(アミノ酸)：豚肉、鶏肉、小麦、大豆</p> <p>ハチマキ(プレーン)：豚肉、鶏肉、豚脂、玉葱、塩麴、食塩、粉末状植物性蛋白、砂糖、香辛料、アミノ酸、水、加工澱粉、ビーツ酸二酸、アミノ酸、乳化剤、衣(小麦粉、小麦粉、チオソング)、ぶどう糖、水、乳化剤(アミノ酸)：豚肉、鶏肉、大豆、乳、小麦</p> <p>香味中種(カレー)：砂糖、水飴、醤油、醸造酢、香味食用油、食用植物油、玉葱、人参、葱、食塩、発酵調味料、アミノ酸、酵母エキス、アミノ酸、生葱、にんにく、調味料、増粘剤(アミノ酸)：小麦、大豆、りんご、ごま、鶏肉</p> <p>かぼちゃサラダ(かぼちゃ)：食用植物油、鶏卵、醸造酢、食塩、砂糖、香辛料、風味調味料、発酵調味料(アミノ酸)、卵白粉、乳蛋白、水、グルタミン酸Na、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物(アミノ酸)：小麦、乳、卵、大豆</p>
中小	東小	丸山小	中中	広中											
15日	16日	17日	18日	19日											

中標津町学校給食衛生安全委員会設置要綱

平成24年9月7日教育委員会要綱第4号

改正

平成27年5月26日教委要綱第7号

平成28年7月27日教委要綱第21号

(設置)

第1条 学校給食法(昭和29年法律第160号)第9条の規定する学校給食衛生管理基準を踏まえ、公衆衛生、食品衛生、危機管理等に関する知識及び技能の向上など、安全安心な学校給食を提供するため、中標津町学校給食衛生安全委員会(以下「委員会」という。)を設置する。

(所掌事務)

第2条 委員会は、次の事項を所掌する。

- (1) 衛生管理における知識の向上に関すること。
- (2) 食材及び食品並びに献立に対する知識の向上に関すること。
- (3) 献立及び物資の選定に関すること。
- (4) 衛生管理マニュアル等の遵守に関すること。
- (5) 日常業務の点検、見直しに関すること。
- (6) その他、安全安心な学校給食の提供に必要な事項。

(組織)

第3条 委員会は、教育長が委嘱する委員10人以内をもって組織する。

2 委員は、次の各号に掲げる者の中から教育長が委嘱する。

- (1) 公募によるもの
- (2) 社会教育関係団体の推薦する者
- (3) 教育研究団体の推薦する者
- (4) その他教育長が適当と認める者

(任期)

第4条 委員の任期は2年とする。ただし、再任を妨げない。

2 委員が欠けた場合における補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(委員長及び副委員長)

第5条 委員会に委員長及び副委員長を置き、それぞれ委員の互選により選出する。

2 委員長は、会務を統括し、委員会を代表する。

3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会の会議は、必要に応じて委員長が招集し、委員長が議長を務める。

ただし、委員長が選出される前に招集する会議は、教育長が招集する。

2 委員長は、必要に応じて委員以外の者を会議に出席させて、意見を求めることができる。

(庶務)

第7条 委員会の庶務は、中標津町学校給食センターにおいて行う。

(委任)

第8条 この要綱に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、その都度協議のうえ定めるものとする。

附 則

(施行期日)

この要綱は、公布の日から施行する。

(任期に関する特例)

この要綱施行の後、最初に任命される委員の任期は、第4条第1項の規定にかかわらず、平成26年3月31日までとする。

附 則 (平成27年5月26日教委要綱第7号)

この要綱は、公布の日から施行し、平成27年4月1日から適用する。

附 則 (平成28年7月27日教委要綱第21号)

この要綱は、公布の日から施行し、平成28年4月1日から適用する。