



# 学校給食献立予定表

令和5年12月

廿日市市立廿日市学校給食センター

今月は  
冬の食材を使った  
体が温まる献立です。

| 日・曜  | こんだてめい                                             | 廿日市市内産<br>使用予定 | おもなざいりょう                                 |                                           |                                                             | エネルギー<br>(キロカロリー)         | 塩分<br>(グラム)                   |
|------|----------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|
|      |                                                    |                | 黄(き)<br>おもに熱や力のもとになる                     | 赤(あか)<br>おもに体をつくる                         | 緑(みどり)<br>おもに体の調子を整える                                       |                           |                               |
|      |                                                    |                |                                          |                                           |                                                             | 基準値<br>(小) 650<br>(中) 830 | 基準値<br>(小) 2.0未満<br>(中) 2.5未満 |
| 1・金  | ごはん 牛乳<br>はっすん(広島県西部)<br>もやしとわかめのすのものの             | 郷土料理の日         | ごはん さといも<br>しろごま<br>さとう                  | 牛乳 とりにく<br>わかめ<br>ちくわ                     | にんじん ごぼう こんにゃく<br>だいこん ほししいたけ<br>こまつな もやし                   | 536                       | 1.7                           |
| 4・月  | とりめし 牛乳<br>キャベツとかまぼこのあえもの<br>とうふじる                 |                | ごはん しろごま<br>さといも<br>さとう                  | 牛乳 とりにく<br>あぶらあげ かまぼこ<br>とうふ わかめ          | ごぼう にんじん みつば<br>キャベツ たまねぎ<br>こまつな ねぎ                        | 528                       | 3.2                           |
| 5・火  | ミニコッペパン 牛乳<br>みそラーメン<br>だいたいとハムのサラダ                |                | パン ちゅうかめん<br>さとう<br>べにばなあぶら              | 牛乳 ぶたにく<br>みそ<br>ロースハム                    | にんじん もやし たまねぎ<br>チンゲンサイ コーン<br>にんにく キャベツ だいこん               | 604                       | 3.4                           |
| 6・水  | ごはん 牛乳<br>とりにくのゆずだれかけ ゆでブロッコリー<br>きんぴらごぼう          |                | ごはん でんぶ<br>さとう<br>あぶら しろごま               | 牛乳 とりにく<br>ぶたにく<br>さつまあげ                  | ごぼう にんじん ほししいたけ<br>こんにゃく さやいんげん<br>ゆず ブロッコリー                | 616                       | 1.7                           |
| 7・木  | セルフツナサンド<br>牛乳<br>クリームシチュー                         | 卵除き食<br>給食費の献立 | パン ジャがいも あぶら<br>バター こめこ<br>(マヨネーズ)       | 牛乳 まぐろのみずに<br>とりにく こなチーズ<br>しろいんげんまめのペースト | にんじん たまねぎ キャベツ<br>さやいんげん しめじ<br>にんにく                        | 595                       | 2.7                           |
| 8・金  | ごはん 牛乳<br>ひじきのいために<br>こまつなとだいずのあえもの                |                | ごはん さとう<br>あぶら                           | 牛乳 ひじき<br>さつまあげ とりにく<br>だいず かつおぶし         | さやいんげん にんじん<br>ごぼう こんにゃく<br>こまつな もやし                        | 567                       | 2.0                           |
| 11・月 | ごはん 牛乳<br>ししゃものすき だいこんのあまずあえ<br>びしゅなべ(東広島市) 郷土料理の日 |                | ごはん さとう<br>あぶら                           | 牛乳 ししゃも<br>わかめ とりにく<br>ぶたにく               | だいこん にんじん しろねぎ<br>はくさい たまねぎ もやし<br>しらたき しめじ しゅんぎく           | 550                       | 1.5                           |
| 12・火 | みんなdeたべよ!!ふゆやさいカレーライス<br>牛乳<br>コーンのサラダ             |                | ごはん さつまいも<br>はちみつ さとう<br>こめこ あぶら べにばなあぶら | 牛乳 しらすばし<br>とりにく                          | たまねぎ にんじん ごぼう<br>だいこん さやいんげん セロリ<br>にんにく しょうが コーン キャベツ えだまめ | 627                       | 2.0                           |
| 13・水 | ごはん 牛乳<br>マーボー豆腐<br>はるさめサラダ                        |                | ごはん さとう<br>でんぶ はるさめ<br>べにばなあぶら しろごま      | 牛乳 とうふ<br>ぶたにく みそ<br>ちくわ                  | たまねぎ にんじん ねぎ<br>にんにく しょうが なましいたけ<br>ほうれんそう もやし              | 647                       | 1.7                           |
| 14・木 | コッペパン 牛乳<br>ローストチキン グリーンポテト<br>やさいスープ              | 給食費べようデイ       | パン ジャがいも<br>さつまあぶら<br>あぶら                | 牛乳 とりにく<br>ベーコン                           | にんにく パセリ キャベツ<br>たまねぎ にんじん<br>えのきたけ                         | 567                       | 2.9                           |
| 15・金 | ごはん 牛乳<br>だいこんのそぼろに<br>うめおかかあえ                     |                | ごはん さとう<br>じゃがいも                         | 牛乳 とりにく<br>なまあげ<br>かつおぶし                  | だいこん たまねぎ にんじん<br>さやいんげん こんにゃく<br>ほうれんそう キャベツ もやし           | 557                       | 1.8                           |
| 18・月 | ごはん 牛乳<br>うずらたまごいりちゅうがうに<br>しらすのマリネ                | 卵除き食           | ごはん さとう<br>ごまあぶら でんぶ<br>べにばなあぶら          | 牛乳 うずらたまご<br>とうふ えび<br>しらすばし              | にんじん たまねぎ はくさい<br>ほししいたけ しょうが<br>ほうれんそう キャベツ                | 580                       | 2.0                           |
| 19・火 | はいがパン 牛乳<br>ポロネーゼふすまパゲティ<br>ひじきとツナのサラダ いりこ         | 食育の日           | パン(はいが) さとう(バター)<br>スパゲティ<br>さとう べにばなあぶら | 牛乳 ぶたにく<br>ひじき まぐろのみずに<br>かえりいりこ          | たまねぎ にんにく<br>キャベツ にんじん<br>だいこん トマト(缶)                       | 673                       | 3.5                           |
| 20・水 | ごはん 牛乳<br>ほっけのおやき はくさいのおひたし<br>すましじる               | 料理力の献立         | ごはん ながいも<br>さとう<br>あぶら                   | 牛乳 ほっけ<br>かつおぶし<br>とうふ                    | はくさい にんじん<br>えのきたけ<br>ねぎ                                    | 532                       | 1.7                           |
| 21・木 | コッペパン 牛乳<br>かぼちゃのクリームに<br>れんごんのマリネ                 | 冬至献立           | パン ジャがいも バター<br>あぶら べにばなあぶら<br>こめこ さとう   | 牛乳 とりにく<br>しろいんげんまめのペースト<br>ロースハム こなチーズ   | にんじん たまねぎ かぼちゃ<br>しめじ れんごん<br>こまつな にんにく                     | 600                       | 2.6                           |
|      |                                                    |                |                                          |                                           |                                                             | 754                       | 3.4                           |

※( )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。  
 ※卵除き食について、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・廿日市市の学校給食委員会がレシピ集『中学校までにつけてほしい「料理力」』〜楽しく、おいしくトホップ、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「クリームシチュー」です。

**「クリームシチュー」** 《材料は4人分( )内は切り方》

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| とり肉(一口大).....200g     | 水.....520ml   |
| 塩.....小さじ1/3          | コンソメ.....適量   |
| こしょう.....少々           | 塩.....小さじ1/2  |
| 油.....大さじ2/3          |               |
| たまねぎ(くし形切り).....中1/2個 | ③ルウ.....400ml |
| にんじん(乱切り).....中1/2本   | 牛乳.....大さじ3   |
| じゃがいも(角切り).....中2個    | バター.....大さじ3  |
| グリーンピース.....適量        | 小麦粉.....大さじ4  |

**《作り方》**

- ①とり肉に塩・こしょうをふる。
- ②鍋に油を熱し、とり肉を強火で炒める。
- ③じゃがいも、にんじん、たまねぎを入れてさっと炒める。
- ④水とコンソメを加えて煮る。
- ⑤沸騰したら弱火にして10分くらい煮込む。
- ⑥フライパンにバターを熱し、小麦粉を振り入れ、弱火でめめらかな感じになるまで炒める。火を止

めめらかな感じを取り、ルウに少しずつ牛乳を加えて伸ばす。

⑦⑥を鍋に入れて5分くらい煮込む。ときどきかき混ぜ、塩で味を調える。

⑧深めの器に盛り、ゆでたグリーンピースを散らす。

## 令和4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。

- 給食1食当たり徴収額 ③廿日市市からの支援金(令和4年7月〜)  
小学校 260円/中学校 315円 小学校 26円/中学校 32円
- 収支決算書

| 収入の部 (単位:円) |             |             |         |
|-------------|-------------|-------------|---------|
| 科 目         | 調 定 額       | 納入済額        | 納入未済額   |
| 給 食 費       | 337,277,645 | 336,996,996 | 280,649 |
| 令和3年度繰越金    | 2,625,639   | 2,625,639   | 0       |
| 過年度滞納繰越分    | 114,417     | 80,132      | 34,285  |
| 消費税込付金      | 120,332     | 120,332     | 0       |
| 保存用等給食材料費   | 77,779      | 77,779      | 0       |
| 支 援 金       | 24,747,326  | 24,747,326  | 0       |
| 合 計         | 364,963,138 | 364,648,204 | 314,934 |

| 支出の部 (単位:円) |             |       |
|-------------|-------------|-------|
| 科 目         | 支出済額        | 支出未済額 |
| 給 食 材 料 費   | 362,353,535 | 0     |
| 合 計         | 362,353,535 | 0     |
| 収入の部        | 364,648,204 |       |
| 一支出の部       | 362,353,535 |       |
|             | 2,294,669   |       |

令和4年度は、給食費等納入済額364,648,204円に対し、支出済額362,353,535円で、翌年度への繰越額は2,294,669円となりました。給食費納入未済額314,934円は、過年度滞納繰越分となりました。

## 令和4年度 一般会計学校給食費について

| 支出済額 (単位:円)                                                                    |             |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 支出済額                                                                           | 261,952,298 |
| 給食にかかる経費のうち、材料費は保護者の負担ですが、光熱水費、修繕費その他は市費負担です。1食当たりの市費負担(人件費を除く)は、次のとおりとなっています。 |             |
| 261,952,298円(市支出額)÷1,230,923食(給食実施食数)≒212円81銭                                  |             |