

★	12	月		わかめごはん	○ 250	ぼたてのちゅうかスープ	ぼたて、チンゲンサイ、にんじん、もやし、とうもろこし、ながねぎ、ごま、ごま油、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩	648	764
						ぶたにくのチリソースがけ	ぶた肉、塩、酒、でんぶん、こめ油、たまねぎ、ながねぎ、にんにく、ねしょうが、トマケチャップ、三温糖、トウバンジャン		
						れいとうパン	パインアップル		
						わかめごはん	米、わかめ、砂糖、食塩、酵母エキス		
13	火		いちごジャム	○ ○	コーンのミルクスープ	たまねぎ、とうもろこし、パセリ、こめ油、牛乳、チーズ、生クリーム、米粉パウダー、チキンブイヨン、こしょう、塩	669	810	
					とりにくのハーブやき	とり肉、オレガノ、こしょう、塩、ワイン、にんにく、オリーブ油、バジル			
					小:ベーコンとキャベツの カレーいため	ベーコン、キャベツ、にんじん、もやし、さやいんげん、こめ油、カレー粉、しょうゆ、塩、こしょう			
					中:ハムとキャベツのサラダ	ロースハム、キャベツ、にんじん、もやし、さやいんげん、こめ油、砂糖、りんご酢、塩、こしょう			
					いちごジャム	難消化性デキストリン、いちご、砂糖、水あめ、ペクチン、クエン酸、ビタミンC			
					しょくパン	小麦粉、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC			
14	水		ごはん	○ 250	すましじる	とうふ、かまぼこ、えのきたけ、ながねぎ、わかめ、しょうゆ、塩、かつお節	635	752	
					あじのなんばんづけ	あじ、でんぶん、こめ油、ながねぎ、しょうゆ、酢、三温糖、みりん			
					にんじんしりしり	ツナ、にんじん、短冊卵、こめ油、しょうゆ、三温糖、みりん、酒、塩			
15	木		ちゅうかめん	○ ○	みそラーメン	とり肉、にんじん、にら、もやし、キャベツ、とうもろこし、きくらげ、ながねぎ、ねしょうが、にんにく、たまねぎ、こめ油、とりから、とんこつ、みそ、トウバンジャン、しょうゆ、塩、こしょう	591	767	
					ポークしゅうまい	ポークしゅうまい(豚肉、玉ねぎ、豚骨、でん粉、パン粉、砂糖、食塩、たん白加水分解物、こしょう、ピロリン酸第二鉄、小麦粉、グルテン)、しょうゆ			
					れいとうみかん	みかん			
★	16	金		ごはん	● ●	なつやすみのカレー	とり肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、じゃがいも、なす、トマト、赤ピーマン、黄ピーマン、ピーマン、ねしょうが、にんにく、こめ油、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、トマケチャップ、塩	752	857
						やきウインナー	ウインナー(ぶた肉、食塩、砂糖、香辛料)		
						えだまめのおゆで	えだまめ、塩		
						コーヒーぎゅうにゅう	生乳、砂糖、コーヒー抽出液、乳製品		

○:牛乳が付きませす。250:250mlの牛乳です。●:コーヒー牛乳が付きませす。  
 小:小学校 中:中学校 の献立です。  
 天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。  
 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。  
 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。  
 魚の種類によっては小骨が入っている場合があります。  
 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海藻類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。

献立の材料(食材料)に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。	基準栄養価	650	830
21-32	26-41		
ざつまあげ	魚肉すり身(すけそうたら、いとよりだい、えそ、ヒメジ、ぎんときだい他)、馬鈴薯でん粉、なたね油、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖		
ロースハム	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物		
ボンレスハム	豚もも肉、たん白加水分解物、水あめ、食塩、還元水あめ、海藻ミネラル		
ベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料		
焼き豚	豚肉、しょうゆ、砂糖、水飴、食塩、醸造酢、酒かす、しょうが		
かまぼこ	魚肉(スケソウタラ)、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん		
糸かまぼこ	魚肉(スケソウタラ)、魚介エキス(昆布、かつお節)、でん粉、みりん、食塩、砂糖、酵母エキス、加工でん粉		
白菜キムチ	白菜、かつお節エキス、ぶどう糖液糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく		
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆、食塩、米こうじ、乾燥唐辛子、酒糟、ビタミンC		
米粉マカロニ	米粉		
テンメシジャン	みそ、砂糖、しょうゆ、植物油脂		
短冊卵	鶏卵、砂糖、醸造酢、でん粉、トレハロース、食塩、なたね油		
カレールウ	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンプキンパウダー、野菜(たまねぎ、にんにく)、粉末米酢		

令和2年度学校給食賄材料費に係る決算報告書

収入	調定額(単位:円) ※「調定額」とは、保護者の皆さまからお預かりする給食費の総額です。給食費は、すべて給食の材料費として支出されております。なお、この他の光熱水費、人件費、施設運営費等は公費により賄われております。 422,096,536
----	--

支出	<table border="1"> <thead> <tr> <th>購入物資の種類</th> <th>金額</th> <th>材料代に占める割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>基本物資(米飯・パン・麺・牛乳)</td> <td>198,818,193</td> <td>40.19%</td> </tr> <tr> <td>一般物資</td> <td>295,836,608</td> <td>59.81%</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">一般物資内訳</td> <td>食肉</td> <td>50,175,481</td> <td>10.14%</td> </tr> <tr> <td>食用油・調味料・乾物 缶詰・魚介類・冷凍食品</td> <td>179,927,756</td> <td>36.37%</td> </tr> <tr> <td>乳製品</td> <td>387,450</td> <td>0.08%</td> </tr> <tr> <td>野菜・果物</td> <td>65,345,921</td> <td>13.21%</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>494,654,801</td> <td>100.00%</td> </tr> </tbody> </table>	購入物資の種類	金額	材料代に占める割合	基本物資(米飯・パン・麺・牛乳)	198,818,193	40.19%	一般物資	295,836,608	59.81%	一般物資内訳	食肉	50,175,481	10.14%	食用油・調味料・乾物 缶詰・魚介類・冷凍食品	179,927,756	36.37%	乳製品	387,450	0.08%	野菜・果物	65,345,921	13.21%	合計	494,654,801	100.00%
購入物資の種類	金額	材料代に占める割合																								
基本物資(米飯・パン・麺・牛乳)	198,818,193	40.19%																								
一般物資	295,836,608	59.81%																								
一般物資内訳	食肉	50,175,481	10.14%																							
	食用油・調味料・乾物 缶詰・魚介類・冷凍食品	179,927,756	36.37%																							
	乳製品	387,450	0.08%																							
	野菜・果物	65,345,921	13.21%																							
合計	494,654,801	100.00%																								

《給食費について》  
 ①納期 7月分の納期限は8月31日(火)です。  
 口座振替の方は、8月30日(月)までに入金してください。  
 ②還付  
 ※月の途中で転出した場合は給食費が還付(又は減額)になることがあります。  
 ※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。  
 また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。  
 ※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。  
 給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を還付(又は減額)いたします。  
 ※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を還付(又は減額)いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご了承ください。  
 ※アレルギー性疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に還付いたします。  
 ※学校での給食費の取扱いについては校長先生が出納員となりご協力をいただいております。

