

★	11	月			○	○	とりごぼうじる	とり肉、とうふ、ごぼう、にんじん、ながねぎ、しょうゆ、塩、かつお節	24.5	28.8
							しろみざかなのカリカリあげ	白身魚のカリカリ揚げ(ホキ、じゃがいも、玄米粉、でん粉、米粉、甜菜糖、米油、生イースト、食塩、還元水あめ、魚醤、植物油、食塩、酵母エキス、香辛料、なたね油、パーム油)、米油、小：中濃ソース		
							シブイ(とうがん)のそぼろに	ぶた肉、とうがん、にんじん、こんにやく、えだまめ、米油、しょうゆ、塩、三温糖、みりん、でん粉、かつお節		
							中：ちゅうのうソース	トマト、にんじん、たまねぎ、ねぎ、マッシュルーム、シャロット、にんにく、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、コーンスターチ、香辛料		
	12	火			○	○	なつやさいのこめこポタージュ	ベーコン、にんじん、たまねぎ、ズッキーニ、かぼちゃだんご、パセリ、クリームコーン、米粉、粉チーズ、牛乳、生クリーム、米油、チキンブイヨン、こしょう、塩	26.3	33.3
							とりにくのマーマレードソースがけ	とり肉、塩、こしょう、白ワイン、マーマレード、しょうゆ、砂糖、でん粉		
							れいとうパイ	パイナップル		
							フラワーロール	小麦粉、砂糖、乳不使用マーガリン、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
★	13	水			○	250	とりだんごのビーフンスープ	とり肉だんご、ビーフン、にんじん、もやし、チンゲンサイ、きくらげ、とりから、ねしょうが、こしょう、塩、しょうゆ	23.3	27.9
							マーボーどうふ	とうふ、ぶた肉、にんにく、ねしょうが、たけのこ、にら、しいたけ、みそ、しょうゆ、三温糖、トウバンジャン、テンメンジャン、でん粉、米油		
							れいとうみかん	みかん		
							中：ちゅうのうソース			
	14	木			○	○	わかめうどん	ぶた肉、わかめ、油揚げ、かまぼこ、にんじん、ながねぎ、かつお節、こんぶ、しょうゆ、塩、みりん	22.7	27.5
							ポテトコロッケ	ポテトコロッケ(じゃがいも、たまねぎ、砂糖、醤油、食塩、ワイン、食用大豆油、こしょう、パン粉、バターミックス、イーストフード、ビタミンC、増粘剤)、米油、小：中濃ソース		
							小：やさいのごまいため	もやし、こんにやく、ほうれんそう、にんじん、とり肉、ごま油、三温糖、しょうゆ、みりん、ねりごま、いりごま、塩		
							中：やさいのごまあえ			
★	15	金			○	○	じごなうどん	小麦粉、塩	26.2	30.5
							なつやさいのカレー	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、あかピーマン、きいろピーマン、ピーマン、ねしょうが、にんにく、米油、カレーパウダー、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ、塩		
							やきウインナー	ウインナー(ぶた肉、食塩、砂糖、香辛料)		
							えだまめのしおゆで	えだまめ、塩		
11回 ○：牛乳が付きます。250：250mlの牛乳です。 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ことがあります。 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海産類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。									基準栄養価 650 830	
									21~32	26~41

献立の材料(食材)に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

ローズハム	豚肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
ベーコン	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
かまぼこ	魚肉(スケソウダラ)、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん
味つけおかか	味つけかつお節(かつお節、しょうゆ、醸造酢、砂糖)、砂糖、かつお節粉末、魚介エキス、食塩、酵母エキス
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
かぼちゃだんご	かぼちゃ、じゃがいも、じゃがいもでん粉、砂糖、食塩、加工でん粉
とり肉だんご	鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、粉末状植物性たん白、砂糖、食塩、にんにくペースト、香辛料、酵母エキス、しょうがペースト、なたね油、加工でん粉、セルロース、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄
米粉マカロニ	米粉
ビーフン	米、タピオカでん粉、コーンスターチ、組織系グリコール酸ナトリウム、グリセリン脂肪酸エステル
トウバンジャン	塩麴唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒精、ビタミンC
テンメンジャン	みそ、砂糖、植物油、発酵調味料、香辛料、酒精、カラメル色素
マーマレード	水あめ、砂糖、みかん、オレンジ、なつみかん、酸味料、グル化剤、pH調整剤、香料
カレーパウダー	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、パンパンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢

令和3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。
530,243,945	

支出

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)	215,582,411	39.34%
一般物資	332,475,079	60.66%
一般物資内訳	食肉	57,574,649 10.51%
	食用油・調味料・乾物 缶詰・魚介類・冷凍食品	194,056,813 35.40%
	乳製品	1,118,375 0.20%
	野菜・果物	75,405,458 13.76%
	その他	4,319,784 0.79%
合計	548,057,490	100.00%

＜給食費について＞

- ①納期 7月分の納期限は8月31日(水)です。
口座振替の方は、8月30日(火)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。

