

日	曜日	おかず	飲み物	須賀中学校				前原中学校				百間中学校			
				1年	2年	3年	全体	1年	2年	3年	全体	1年	2年	3年	全体
9	水	ごはん	牛乳 さほのゆずみそがけ(てづくりゆずみそダレ) ゆばいりおひたし(けずりふし・しょうゆ) ななくさじる	100	100	100	100	92	92	97	93	96	84	83	88
10	木	ごはん	牛乳 はるさめとだいごんのピリからいため かぶのみそしる	100	95	100	98	92	94	99	95	99	87	93	93
11	金	ごはん	牛乳 チキンなんぼん うのはなのにも のっぺじる	100	99	96	98	88	95	94	92	93	88	88	90
15	火	ちゃめし	牛乳 おでん こまつなのいそかあえ(のり・ まゆだまぜんざい)	スキー	98	89	93	スキー	96	94	95	96	73	89	86
16	水	ごはん	牛乳 いかのかりんあげ ブロックのごまあえ(てづくりゴマダレ) ひもかわじる	スキー	100	92	96	スキー	96	98	97	95	74	87	85
17	木	むぎごはん	牛乳 ホッケのなんふやき くわいとレンコンのてりに かきたまじる	スキー	98	95	97	スキー	97	91	94	92	65	87	81
18	金	ごはん	牛乳 オムレツ(てづくりミートソース) のりじゃこあえ(のりじゃこ・しょうゆ) カレーふうみのすいとんふう	100	校外 学習	98	99	88	96	94	92	92	65	86	81
21	月	じごなうどん	牛乳 ちからうどん(いなりもち) ちくさあえ(たまご・のり・しょうゆ) F eヨーグルト	100	99	100	100	88	95	96	93	スキー	82	83	83
22	火	ふたキムチ チャーハン	牛乳 フライドチキン こまつなどはるさめのサラダ(てづくりさわやかドレッシング) わかめととうふのしるもの	100	100	私立 入試	100	99	92	97	96	スキー	82	私立 入試	82
23	水	ハニー フレンチ トースト	牛乳 わかめとささみのサラダ(ささみ・ドレッシング) はくさいとかぼちゃのクリームスープ	100	100	97	99	96	92	92	93	スキー	87	90	89
24	木	ごはん (ふりかけ)	牛乳 くじらとポテトのオーロラソース だいこんとキャバツときゅうりのそくせきつけ ごじる	100	100	100	100	92	85	94	90	86	80	88	85
25	金	むぎごはん	牛乳 みやしろカレー ゆでたまご(しお) まり屋しだいこんこまつなのサラダ(てづくりピリからダレ)	96	100	100	99	86	90	95	90	90	88	93	90
28	月	ちゅうかめん	牛乳 とうふうラーメン あげしょうざ 小:2こ 中:3こ さつまいもとリンゴのかさねに だしまきたまご ひたしまめ	100	99	100	100	93	95	97	95	92	87	88	89
29	火	かてめし	牛乳 みそポテト(てづくりみそダレ) おすいもの	100	95	96	97	89	95	95	93	86	80	85	84
30	水	シナガック (カーリックライス)	牛乳 チキンのアドボ【にもの】 ニラガン・ハパイ【しるもの】 ナタデココいりフルーツポンチ	100	100	100	100	98	93	93	95	93	87	91	90
31	木	ごはん	牛乳 さいのくになっとう ぶりだいこん《ハッピーにんじん》 みそけんちんじる	100	98	100	99	98	92	100	97	94	85	86	88
				100	99	98	98	92	93	95	94	93	81	88	86
				1年	2年	3年	全体	1年	2年	3年	全体	1年	2年	3年	全体
				須賀中学校				前原中学校				百間中学校			

平成30年度1月の給食もご協力ありがとうございました。

1月の3校の平均は**93.2%**の喫食率でした。

今年度1月は、各校でインフルエンザが流行っていたことと思います。学年内出席停止生徒数が、20を超えるところもありました。冬休みが終わり、1年生はスキー教室、3年生は受験が始まり、全体的に落ち着かない月だったと思います。

そんな中でも、3校平均すると、90%台の喫食率でした。

(水分は切って計量するため、誤差はあるかと思いますが、お休みの多かった日などと照らし合わせていただければと思います。)

1月の**喫食率が高かった献立**は、『10日の手作り焼きカニクリームコロッケ風』や『30日のフィリピン料理』

『31日ぶり大根』の献立でした。よく食べてくれてうれしいです。最近では外国料理の献立もよく食べている様子です。

やはり、ごはんの残りが目立つクラスがあります。

多くて食べきれない様子でしたら、ご連絡いただければ、飯缶の基本量をクラス単位で減らすことができます。

まだまだインフルエンザの可能性もあり、体調も崩しやすくなるので、しっかり食べて丈夫な身体づくりをしてほしいと思います。

反対にこの中ではあまり食が進まなかった献立は、『18日オムレツ・カレー風味すいとん風』・『17日のホッケ』の献立でした。

今月は数字だけで見れば、この2つの献立で喫食率が低かったですが、インフルエンザがかなり多かった日になっているので、お休みの影響だと思えます。2月も引き続きご指導をよろしくお願いいたします。

百間中学校 栄養教諭 小野由紀菜

			須賀小学校							百間小学校							東小学校							笠原小学校											
日	曜日	主食	飲み物	おかず			1年	2年	3年	4年	5年	6年	全体	1年	2年	3年	4年	5年	6年	全体	1年	2年	3年	4年	5年	6年	全体	1年	2年	3年	4年	5年	6年	全体	
9	水	ごはん	牛乳	おからのすそめし (てづくりのおからすそめし) おひたし (けりやうせい・しょうゆ) ななくさしる	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	
10	木	ごはん	牛乳	はるなまていこんのピリからため かのみそしる	100	100	100	100	100	100	100	100	98	100	100	100	100	100	100	100	98	100	100	100	100	100	100	99	100	100	100	100	100	100	
11	金	ごはん	牛乳	チキンなんぼん うのはなのものに のっぺしる	97	100	98	100	100	100	100	99	100	98	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	90	100	100	99	100	100	98	96	100	100	
12	火	ちやめし	牛乳	おでん こまつなのいそかあえ (の まゆだまぜんざい)	93	100	96	100	100	100	100	98	96	98	96	100	97	100	98	87	96	100	100	100	100	98	97	93	97	100	98	100	100	98	
13	水	ごはん	牛乳	いかのかりんあげ フロッキーのあんま (てづくりのかりん) ひもかわじる	100	100	100	100	98	100	100	100	100	100	100	100	100	98	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	94	100	97	92	100	98	
14	木	むぎごはん	牛乳	ホックのなんぶやき くわいとレンコンのてりに かきたまじる	100	100	100	100	100	100	100	100	98	96	100	100	100	92	98	100	100	100	100	94	100	100	99	99	100	97	95	100	100	99	
15	金	ごはん	牛乳	オムツ (てづくりのミートソース) ゆりたまごあん (ゆりたまご・しょうゆ) カレーうどんのすいとんふう	94	100	100	100	100	100	99	98	98	100	100	100	100	100	99	98	100	100	100	100	100	100	100	100	100	96	100	94	90	100	100
16	月	じごなうどん	牛乳	ちからうどん (いなりもち) ちくちくあん (たまご・ゆりたまご) F&Oグループ	87	100	100	100	100	100	98	98	99	100	100	94	100	98	92	97	93	100	100	100	100	97	96	100	96	98	100	100	98		
17	火	ふたキムチ チャーハン	牛乳	フライドチキン かきたまじる わかめとどうふのしるもの	96	100	100	100	100	100	99	100	100	100	100	95	100	99	96	90	96	100	100	100	100	97	99	100	98	89	100	100	98		
18	水	ハニー フレンチ トースト	牛乳	はくせいがほちのクリームスープ	97	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	98	100	100	100	100	96	100	100	100	99	100	100	97	96	100	100	99			
19	木	ごはん (ふりかけ)	牛乳	くじらとポチのオーロラソース おにぎり・マツタケとまきものそとで焼く ごじる	93	100	100	100	100	100	99	100	100	100	100	94	100	99	93	100	100	100	100	100	99	100	100	96	91	100	100	98			
20	金	むぎごはん	牛乳	みやしろカレー ゆでたまご (しお)	89	100	93	100	100	100	97	97	100	100	100	95	100	98	100	100	100	94	100	100	99	99	100	100	90	98	96	97			
21	月	ちゅうかめん	牛乳	とうふラーメン あげきょうざ 小:2こ 中:3こ きつまいもとリンゴのかきねに	82	100	95	100	100	100	96	94	100	100	100	98	100	99	83	98	100	100	100	100	96	98	100	100	93	98	100	98			
22	火	かてめし	牛乳	だしまきたまご ひたしめし みそポチ (てづくりみそめし) おすいもの	97	100	93	100	97	100	98	96	97	95	100	95	96	96	92	93	100	100	100	100	97	98	100	97	85	76	96	92			
23	水	シナガック (ガーリックライス)	牛乳	チキンのアドボ (にももの ニラガン・ハワイ (しるもの) ナチドコロイリフルーツポンチ	97	100	89	100	100	100	98	100	100	100	100	97	100	99	96	100	97	100	100	99	99	100	100	92	90	100	97				
24	木	ごはん	牛乳	さいのくになつとう おひたし (ひん・いっぴー・こんにゃく) みそけんちんじる	95	100	98	93	96	100	97	95	95	98	100	95	100	97	94	100	91	91	100	97	95	100	97	83	86	100	94				
喫食率H30年度1月 98.3% (4校平均)			須賀小学校							百間小学校							東小学校							笠原小学校											
			1年	2年	3年	4年	5年	6年	全体	1年	2年	3年	4年	5年	6年	全体	1年	2年	3年	4年	5年	6年	全体	1年	2年	3年	4年	5年	6年	全体					

1月の給食の様子 (4校平均) 98.3%

- *よく食べた献立
 - ① 9日, 10日⇒99.8% ③23日⇒99.5% ④11日, 16日⇒99.3%
- *1月の中で残りがあった献立
 - ① 29日 95.8% ② 31日 96.3% ③28日 97.3% ④25日 97% ⑤21日, 15日 97.8%

1月は(全校学校給食週間)もあり、埼玉県の郷土料理、昔の給食でくじらの献立などをとりいれました。
 4校平均の喫食率は**98.3%**。(平成29年度99.8%)。各校ともよく食べていただいています。
 お忙しい中での給食指導本当にありがとうございました。

1月は15日(火)の週から、**インフルエンザが流行し、学級でお休みする児童が多くなりました**。今年は給食をたべて早帰りの対応が多くなりましたが、28日の週からは、**学級閉鎖をするクラス**もありました。

1月の良く食べた献立は、**9日(さばの柚子味噌かけ)**、**10日(手作り焼きカニクリームコロッケ)**の献立、**(ハニーフレンチトースト)**の献立
11日(チキン南蛮+卵の花の煮物)の献立、**16日(いかの花梨揚げ+ひもかわ汁)**の献立です。

17日の【**慈姑(くわい)**と**レンコン**の**照り煮**】は、1年生もよく食べていました。はじめてくわいを食べる児童も多かったと思います。くわいは、独特の(えぐみ)がある食品です。このような和風の煮物【11日の**卵の花(おから)**の煮物も含めて】を残さず食べられた事が素晴らしいと思います。食は経験です。これからもいろいろな味にチャレンジしてほしいと思います。

29日の【**ひたし豆**】は**青大豆を使った料理**で、我が家の自慢献立として応募いただいた献立、故郷福島県では【**豆数の子**】としてよく食べるそうです。センターでは十分水につけから、アクを取るために、湯でこぼしを**3回(各30分)**し、味付けをして**70分**煮込みました。青大豆は**手作業での収穫**のためとても**貴重な豆**で、大豆にくらべて**甘味が強い**です(**成熟豆**)。
 残念ながらお休みの児童が多いので、残りが多くありましたが、センターでは、引き続き献立の研究を進めたいと思っています。

2月も汁物等より温かく出せるよう配食時間に気を付け、又インフルエンザやノロウイルス対策等、衛生面でも十分注意致します。
 2月も引き続き、ご指導よろしく願いいたします。

百間小 栄養教諭 島村富士子