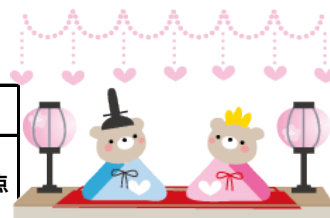


3月 献立表

※全てのメニューに飲料(牛乳、野菜ジュース等)が付きま



日	曜	献立名				3群点数			アレルギー情報	エネルギー (kcal)
		① (主となるおかず)	② (主に付け合せ)	③ (主にデザート)	主食	赤(点) 体の中で血や肉になる	緑(点) 体の調子を良くする	黄(点) 力や体温になる		
1	月	チキン唐揚げ/ストレートカットポテト	ほうれん草ごま和え/トマトペンネサラダ/ミニオムレツ	野菜ジュース	ごはん(ハヤシ付)	1.8	1.5	6.5	卵:小麦:乳成分:オレンジ:鯖:牛肉:豚肉:鶏肉:大豆:りんご:ごま	787
2	火	豚生姜焼き	ポテトサラダ/ブロッコリー/揚げ餃子	みかん缶/生チョコケーキ	ごはん	4.4	0.9	6.5	卵:小麦:乳成分:豚肉:鶏肉:大豆:ごま	944
3	水	チキン南蛮	生野菜/フライドポテト	黄桃	ごはん	2.4	0.6	7.2	卵:小麦:乳成分:鶏肉:大豆:桃:ごま	836

アレルギー物質は食品衛生法に基づく特定原材料及び特定原材料に準ずるもの(食品に含まれている場合は、その旨表示することを推奨されている原材料)全27品目を表示しています。

(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、あわび、いか、いくら、鮭、鯖、くるみ、ゼラチン、大豆、まつたけ、やまいも、牛肉、豚肉、鶏肉、オレンジ、キウイ、バナナ、もも、りんご、ごま、カシューナッツ)

ランチボックス提供に向けてこんなことを大切にしてきました

安心の食材を使用

・安心して食事をとれるよう材料から製造工程までの検査基準を設け、以下の基準に基づき食材を採用しています。



安全重視・衛生管理徹底

食材管理

- ①食材検品の徹底
- ②食材保管の徹底(定位置管理)
- ③冷蔵、冷凍庫温度の基準内管理
- ④食材中心温度測定と管理
揚げ物等(75℃以上)
- ⑤油の酸価チェック
- ⑥検食

個人衛生

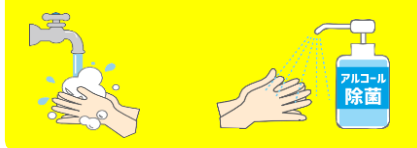
- ①衛生管理表に基づいた身だしなみチェック
- ②手洗いの徹底(手順書に従い)
- ③月1回の検便執行
- ④厨房内への不用品持ち込み禁止

安全重視

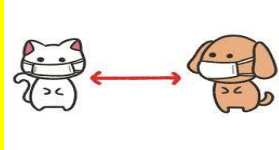
- ①食品ごとにエンボス手袋の交換と使用
- ②作業前の毛髪ローラー使用
- ③厨房専用靴の履き替え
- ④衛生キャップの使用
- ⑤作業場の温度管理
- ⑥厨房機器の衛生管理徹底
- ⑦洗浄の種類と使い分け

新型コロナウイルス対応

○「手洗い」の慣行⇒丁寧かつ細目
○「消毒」



○「間隔」⇒作業時は密にならずに
○「マスク」「手袋」着用



○「体調管理」⇒作業スタッフの
アビランスチェック
(体温測定、健康体での作業従事)



・今年度は「新型コロナウイルス」の影響を受け、流通も大幅に乱れ、食材手配がままならぬ状況が続きました。ランチボックスが止まることなく提供出来るよう工夫してきましたが、献立がマンネリしたり内容が急遽変わる等、生徒様やご父兄様にはご迷惑をお掛けいたしました。2021年度は、この状況も落ち着くことと願い、また生徒様が、栄養面、味、内容ともに日々満足していただけるような内容にしていきたいと思っております。