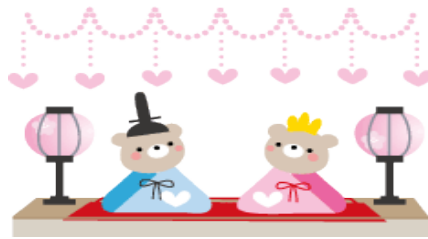


3月 献立表

※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				蛋白質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	食塩相当 (g)	エネルギー (kcal)	アレルギー情報	スプーンの有無
		① (主となるおかず)	② (主に付け合せ)	③ (主にデザート)	主食							
1	水	グリルチキンのガリバタ 醤油	茄子のピリ辛胡麻風味/ フライドポテト/ブロッコリー	みかん缶/野菜ジュース	ごはん	32.2	23.8	31.0	2.1	821	小麦:乳成分:オレンジ:鶏肉:大豆:りんご:ごま	
10	金	カツカレー	ミートインオムレツ/ パンキンサラダ/ブロッコリー	黄桃/野菜ジュース	ごはん (カレー付)	21.8	19.8	64.0	4.0	772	卵・小麦・乳成分・オレンジ・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・りんご・桃・ゼラチン	○
16	木	デミグラスハンバーグ	マカロニサラダ/ フライドポテト	パイナップル缶/生チョコ ケーキ/野菜ジュース	ごはん	28.4	26.7	45.0	2.3	930	卵・小麦・乳成分・オレンジ・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・りんご	

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 検査
- ⑦ 食材廃棄基準に沿った徹底した作業

個人衛生

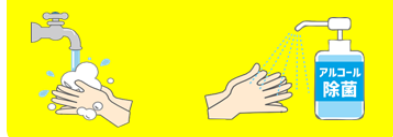
- ① 衛生管理表に基づいた身だしなみチェック
- ② 手洗いの徹底(手順書に従い)
- ③ 月1回の検便執行
- ④ 厨房内への不用品持ち込み禁止

安全重視

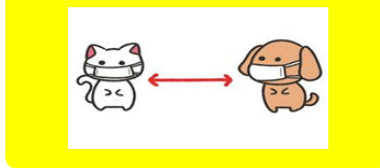
- ① 食品ごとにエンボス手袋の交換と使用
- ② 作業前の毛髪ローラー使用
- ③ 厨房専用靴の履き替え
- ④ 衛生キャップの使用
- ⑤ 作業場の温度管理
- ⑥ 厨房機器の衛生管理徹底
- ⑦ 洗浄の種類と使い分け
- ⑧ 防虫管理
- ⑨ 日常の清掃の徹底

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
アピランスチェック
(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。