9月の給食目標

## 熱や力になる食べ物を知ろう

## 8·9月 学校給食予定献立表



吉舎学校給食共同調理場

										古舌字仪紀	食共同調埋場
В	こんだてめい	あか	みどり	ŧ	ひとこと	B	こんだてめい	あか	みどり	ŧ	ひとこと
2学期がスタート		朝の光を滲びる	規則正しく食事をとる	日中は活動的にすごす	8/31は 野菜の白	13 水	ごはん <sup>作</sup> 乳 <sup>2</sup> ししゃものいそべあげ 甘酢あえ かぼちゃのそぼろ煮	ぎゅうにゅう からふとししゃも あおのり わかめ ぎゅうにく あつあげ	きゅうり キャベツ たまねぎ にんじん かぼちゃ こんにゃく さやいんげん	こめ こめこ あぶら さとう	が発息の ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
生活リズム		*				14 木	ごはん 「牛乳」 <sup>2</sup> タンドリーチキン ごまサラダ じゃがいものスープ	ぎゅうにゅう とりにく ヨーグルト わかめ ベーコン	にんにく キャベツ きゅうり ブロッコリー たまねぎ にんじん しめじ コーン さやいんげん	こめ ごま あぶら さとう じゃがいも	19节には沖縄 の郷土料理を紹介 ています。沖縄県 は約400年前に裏
30 ごはん ほきので のり酢を	ぴりから焼き	ぎゅうにゅう ほき さつまあげ のり とうふ あぶらあげ みそ	キャベツ ほうれんそう たまねぎ にんじん かぼちゃ	こめ さとう	野菜は、ビタミン やミネラル(カリウ ム、カルシウム、鉄 など)、食物せんい		高野豆腐のたまごとじ	ぎゅうにゅう ひじき だいす あぶらあげ ぶたにく こうやどうふ たまご チキンハム	にんじん たまねぎ しいたけ ねぎ もやし キャベツ きゅうり	こめ あぶら さとう さといも ごま ごまあぶら	ーは約400年前に黒 の製法が伝わって ら、サトウキビの 培がさかんです。
31 アスパライン ポテトゥ 変入り		ぎゅうにゅう ベーコン ツナ とりにく	アスパラガス コーン キャベツ きゅうり たまねぎ にんじん ズッキーニ しめじ トマトみずに	こめ あぶら じゃがいも さとう ノンエッグ いんげんまめ マカロニ むぎ	が多く含まれています。体内ではおもに体の調子をととのえ		ごはん 牛乳 沖縄県の 郷土料理 ほきの黒糖かりんあげ ゆかりあえ もずくスープ	ぎゅうにゅう ほき とうふ もずく	キャベツ きゅうり たまねぎ にんじん チンゲンサイ	こめ あぶら こくとう	「糖は普通の砂糖に」 べて、ミネラルや タミンが多く含まっています。「ほき
1 复野菜 わかめ		ぎゅうにゅう とりにく わかめ チキンハム	たまねぎ かぼちゃ なす コーン トマトみずに にんにく しょうが キャベツ きゅうり	こめ むぎ あぶら さとう レモンゼリー	る働きがあるので、 さまざまな野菜を食 事に取り入れて、た くさん食べましょ	ما۔	麦ごはん 学乳 <sup>2</sup> 肉じゃが じゃこサラダ 大豆ふりかけ	ぎゅうにゅう ぶたにく ちりめん チキンハム	たまねぎ にんじん こんにゃく さやいんげん キャベツ きゅうり ブロッコリー	こめ むぎ じゃがいも あぶら さとう ごまあぶら	黒糖かりんあげ」 砂糖の代わりに黒 を使っています。
麻婆豆	「牛乳」 落 しナムル 冷凍みかん	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ みそ ちくわ	たまねぎ にんじん たけの しいたけ ねぎ にんにく しょうが きりぼしだいこん キャベツ きゅうり れいとうみかん	こ	う。 <b>野菜を多く</b>	21 木	が型コッペパン 作乳 なすのミートスパゲティ フレンチサラダ ピオーネ	ぎゅうにゅう ぎゅうにく ぶたにく だいす チキンハム	たまねぎ にんじん なす ピーマン キャベツ きゅうり コーン ピオーネ	コッペパン スパゲティ あぶら さとう	→糖の風味を味わい がら、食べてみ しょう。
1 # n	「牛乳」 たでま焼き かごま焼き ゃと <u>草</u> のサラダ みそ汁	ぎゅうにゅう いわし ハム チーズ ミックスピーンズ あぶらあげ わかめ みそ	しょうが かぼちゃ きゅう コーン たまねぎ にんじん キャベツ	ク こめ ごま ノンエッグマヨ	<b>食べるコツ</b> のゆでる	22 金	修学旅行・社会見学のため給食なし				
.b	「生薬」 生薬 生素があんかけ 昆布あえ のふわふわスープ	ぎゅうにゅう とりにく しおこんぶ たまご	キャベツ こまつな たまねぎ にんじん えのきたけ ねぎ	こめ さとう でんぶん パンこ	೦೮ ಕ		ごはん 「学乳' 鶏肉のマスタード焼き かおりあえ かぼちゃのクリームスープ	ぎゅうにゅう とりにく ベーコン だいず 調理用ぎゅうにゅう	にんにく キャベツ きゅうり たまねぎ にんじん かぼちゃ しめじ えだまめ	こめ でんぷん あぶら こめこ	農作業に従事す 人々は、欠けたと ろのない満月を豊
<b>7</b> ごはん ポーク! ツナサ:	ビーンズ	ぎゅうにゅう だいす ぶたにく ツナ	たまねぎ にんじん ピーマン トマトみずに キャベツ きゅうり ブロッコリー なし	こめ じゃがいも あぶら さとう		26	ごはん 「学乳 <sup>*</sup> カレー豆腐 和風サラダ なし	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ うずらたまご わかめ かつおぶし チキンハム	たまねぎ にんじん たけのこ しいたけ チンゲンサイ にんにく しょうが だいこん キャベツ きゅうり なし	こめ あぶら さとう でんぷん ごま	る実りの家物とし、 教をしますが、かだい。 教の収穫の感謝を めて、いもや豆を の収穫物を月に供
湯げぎ。	作乳 <sup>2</sup> かむかむデー ようざ ピーマン なめこスープ	ぎゅうにゅう ぎょうざ ちりめん とうふ わかめ	こんにゃく にんじん ピーマン たまねぎ なめこ	こめ あぶら ごまあぶら ごま	て、たくさん食べる ことができます。		きつねずし 作乳 お自身 いそかあえ	ぎゅうにゅう あぶらあげ のり さつまあげ とりにく	にんじん ごぼう えだまめ キャベツ ほうれんそう だいこん こんにゃく しいたけ ねぎ	こめ さとう さといも しらたまもち おつきみゼリー	の収穫物を月に供 ました。月見だん は、お来の粉のだ ごやいもを満月に
1 ハヤシ:   ごぼう* 	サラダ	ぎゅうにゅう ぎゅうにく ぶたにく ツナ	たまねぎ にんじん しめじ ごぼう キャベツ きゅうり アスパラガス コーン れいとうみかん	こめ むぎ あぶら さとう こめこ	0.54		ごはん <sup>生乳</sup> 難肉のヤンニョムソース グリーンサラダ わかめスープ	ぎゅうにゅう とりにく わかめ	しょうが キャベツ きゅうり ブロッコリー アスパラガス たまねぎ にんじん えのきたけ	こめ こめこ あぶら さとう ふ	でいる です。 から で で で で で で で で で で で で で で で で で で
1/2		ぎゅうにゅう とりにく だいす かつおぶし あぶらあげ わかめ みそ	しょうが キャベツ ほうれんそう にんじん だいこん しめじ	こめ さとう	○たまねぎ ○アスパラガス	29	ごはん 作乳 かるばのソース焼き マカロニサラダ みそ 汁	ぎゅうにゅう さば チキンハム とうふ あぶらあげ みそ	しょうが キャベツ きゅうり コーン たまねぎ にんじん ねぎ	こめ さとう マカロニ ノンエッグマヨ じゃがいも	「ちょっと早めのお, ***こんだで 見献立を27日に 供します。