令和6年 9月 献立予定表 おも ざい りょう

B				まも ざい りょう <b>主 な 材 料</b>	7 - 1 1 1 1 1 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1	えい。 <b>栄</b>		かてい 家庭で
- 曜 日		献立名	(赤) (赤) *** からだ <b>主に体をつくる</b>	(緑)  tt からだ ちょうし  主に体の調子をととのえる	(黄) ・ 世 ・ エネルギーになる	うえ 上:エネルギ・ した 下:たんぱく	$\neg$	とりたい しょくひん 食品
2	<sub>むぎ</sub> <b>実ご(ナム</b> )	夏野菜のキーマカレー	とりにく だいす まめ 大豆 レンズ豆	エに体の調子をことのえる 玉ねぎ なす トマト かぼちゃ ピーマン しょうが	おおむぎ こむぎ こめ むぎ 大手 小手 単 本	しょうがっこう <b>小学校</b>		Жин
_     月				にんにく パイナップル 黄桃		22.0	787 26.0	<sup>さかなるい</sup> <b>魚類</b>
A		フルーツミックス	だいず		ナタデココ マスカットゼリー	22.0	20.0	
3		黒糖パンコンソメスープ	ベーコン大豆	にんじん 玉ねぎ しめじ 小松菜	じゃがいも 黒糖 パン(小麦粉・米粉)	672	810	くだもの
火	$\bigcirc$	まるごとグラタン アーモンド入り海藻サラダ	ベーコン チーズ 加速 マグロ水煮	とうもろこし にんじん	小麦粉 じゃがいも マカロニ マーガリン アーモンド 油 砂糖	24.0	28.2	くだもの <b>果物</b>
	麦ごはん	アーモント人り海深サラダ くじらの竜田揚げ	一	キャベツ にんじん	カー・エント 油 砂糖 あぶら こめ きぎ かたくりこ 油 米 麦 片栗粉			
4		・ か松菜のサラダ	きの EX <b>鶏肉</b>		オリーブ油砂糖	646	783	。 いも類
水		かきたま汁 ひじきふりかけ	豆腐 かまぼこ 卵 ひじき かつおぶし	<sup>たま</sup> <b>ねぎ</b>	<sup>かたくりこ</sup> 片栗粉 ごま	31.4	37.4	いも類   
5	わかめ 愛ご 麦ごはん	わかめ麦ごはん 	わかめ		** <b>麦</b>	674	816	
		イナムドゥチ	豚肉 かまぼこ 生揚げ みそ	干ししいたけ 大根 ねぎ	こんにゃく ごま			で <b>色の濃い</b> りきい 野菜
木		麩チャンプルー 冷凍パイン	マグロ油漬 卵 かつお節	<b>もやし</b> にんじん にら パインアップル	ふ 油	28.9	34.5	
6	総割りパン	スティックハンバーグ	とりにく Siteにく 鶏肉 豚肉	たまねぎ にんにく トマト しょうが	パン(小麦粉・米粉)	662	782	
	<del></del> -	ゆで野菜 	<u> </u>	キャベツ きゅうり にんじん		26.8	30.7	かいそうるい 海草類
金		豆乳コーンスープ 1食ケチャップ	ベーコン豆乳	とうもろこし 玉ねぎ にんじん グリンピース	じゃがいも			
	き 麦ごはん	ガパオライスの真	家たにく だいず 大豆	玉ねぎ にんじん 青ピーマン 赤ピーマン	でま油 砂糖 <b>米 麦</b>			
9	·~~		TEST PRICE	にんにく しょうが バジル	あぶら <b>油</b>	685	812	魚類
月		クイッティオスープ	<b>ジ</b>		//ロー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	30.6	34.8	
10	1 451.1	塩焼きそば	鶏肉 いか	もやし キャベツ 玉ねぎ にんじん <b>ねぎ</b>	やきそば ごま油	629	779	
		揚げぎょうざ	がたにく とりにく <b>豚肉 鶏肉</b>	キャベツ 玉ねぎ にら	あぶら <b>油</b>			きのこ類
火		<sup>ねいとう</sup> 冷凍みかん		みかん		27.5	33.4	
11	麦ごはん	鰯のかぼすレモン煮	いわし <b>無弱</b>		* <b>表</b>	629	763	
			で しらす干し	キャベツ にんじん <b>ほうれん草</b>				いも類
水		冬瓜入りもずく汁	もずく 鶏肉 豆腐	とうがん 玉ねぎ <b>ねぎ</b> にんじん えのきたけ		27.4	32.5	
12	<sup>セセ</sup> 麦ごはん	Site たま どん <b>豚玉丼の具</b>	ぶたにく たまご ひらてん <b>豚肉 卵 平天</b>	しょうが 玉ねぎ にんじん ごぼう 干ししいたけ	こんにゃく 油 砂糖 米 麦			
	~~~~	切り干し大根のはりはり和え	しらす干し	<b>ねぎ</b> 切り干し大根 にんじん きゅうり		689	836	まめるい <b>豆類</b>
木		なり		<b>製</b>		28.1	33.7	
13	まるがた。よこわ 丸型横割り	白身魚のフライ	タラ		油 パン(小麦粉・米粉) パン粉 小麦粉	698	807	
	•	ゆで野菜 ノンエッグタルタルソース		きゅうり にんじん キャベツ	ノンエッグタルタルソース	25.0	28.4	かいそうるい海藻類
金		ABCスープ 豆乳プリン		にんじん 玉ねぎ しめじ セロリー パセリ	マカロニ じゃがいも 豆乳プリン	23.0	20.4	
17	小パン	うさぎハンバーグ 十五夜献立	<b>鶏肉 豚肉</b>	<b>玉ねぎ</b>	パン(小麦粉・米粉)	671	784	
	$\sim$	野菜のドレッシング和え		きゅうり ピーマン キャベツ	ドレッシング			重実類
火		きなこ団子ポテトスープ	豆腐きな粉	玉ねぎ にんじん 小松菜	<b>もち粉</b> 砂糖 じゃがいも 油	26.3	29.7	
18	麦ごはん	マーボー豆腐	Coin   Strict   Elige   Strict   St	干ししいたけ しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ にら		692	826	71)
		もやしの中華サラダ	ちくわ ちくわ	もやし ほうれん草 にんじん	砂糖ごま油ごま	26.6	31.7	いも類
水		手作りぶどうゼリー			ゼリーの素 ぶどうジュース	20.0	01.7	
19	サガー / おぎ	ゆかり菱ごはん	A 1.0	ゆかり たましょ。 こ / 13 / 1 - 3 - 2だまめ	<b>米 麦</b>	685	830	
		あじのレモン醤油がらめ ピリ辛ツナきゅうり	あじ マグロ油漬け しらす干し	玉ねぎ にんじん レモン 枝豆 きゅうり もやし	加 砂糖 片栗粉			くだもの <b>果物</b>
木		なすそうめん		ー こゅうり もやし 干ししいたけ なす 玉ねぎ にんじん <b>ねぎ</b>	そうめん	29.6	35.4	
20		チリコンカンの具		にんにく にんじん 玉ねぎ ピーマン トマト	あぶら パン(小麦粉・米粉)			
20		クリームスープ	ベーコン 牛乳	しめじ 玉ねぎ にんじん パセリ	じゃがいも	691	833	しゅじつるい <b>種実類</b>
金	( <del>''</del>	ミルージュ			ミルージュ(乳性飲料)	25.4	30.7	
		パインパン		パインアップル	パン(小麦粉・米粉)			
~ +			ベーコン 豚肉 大豆	<sup>たま</sup> 玉ねぎ にんじん グリンピース トマト	ペンネ じゃがいも 砂糖	697	857	しゅじつるい <b>種実類</b>
火	/ ' ' \	チキン入りサラダ	ベーコン 豚肉 大豆 鶏肉	きゅうり もやし にんじん	さとう あぶら 砂糖 油	26.4	32.0	
		鯖の照り焼き	さば		* <b>表</b>			
25		れんこんのきんぴら	さつま揚げ	れんこん さやいんげん	こんにゃく ごま油 砂糖 ごま	658	796	くだもの <b>果物</b>
水		がたいる <b>豚汁</b>	Site   あぶらあ とうぶ   下肉 油揚げ 豆腐 みそ	にんじん 干ししいたけ 大根 ねぎ	じゃがいも	27.8	33.0	
26	きぎましん	ポークカレー	豚肉 スキムミルク	玉ねぎ にんじん にんにく しょうが グリンピース りんご	じゃがいも 衆 養	681	810	ZI.\
木		青じそサラダ ヨーグルト	マグロ水煮 ヨーグルト	キャベツ 赤ピーマン とうもろこし	青じそドレッシング	24.1	28.0	きのこ類
07	たらこスパ	たらこスパゲティ		セロリー 玉ねぎ マッシュルーム パセリ	スパゲッティ オリーブ油 バター	050	700	
2/	ケティ	スペイン風ポテトオムレツ	たらこ いか 牛乳	にんにく 玉ねぎ ピーマン <b>ほうれん草</b>	じゃがいも	652	/62	かいそうるい
金		スペイン風小テトイムレツ 	ハム	エねさ ヒーマン <b>はつれれ早</b> キャベツ きゅうり 枝豆	しゃかいも 	27.7	32.0	
	いつつか	かいふく		□キャペン さゅつり 校立 ・県内産のものを使用する予定です。献立は都合		」 たりする。	ことがあ	」 ります。

夏の疲れを回復するには?

す。

今年の夏はとても暑かったので、疲れも出やすくなっています。 **こしょう** 疲れに効く食べ方としては、糖質をエネルギーに変えるために 必要な「ビタミンB<sub>1</sub>」が不足しないようにすることが大切です。 ビタミンB1は、にんにく、ねぎ、にらなどに含まれる香り成分 「アリシン」と一緒にとることで、体へ吸収されやすくなりま

ビタミン B1 を多く含む食品例 げんまい はい が まい **玄米・胚芽米** <sub>まめるい</sub> **豆類** 



また、食欲をだすには、香辛料や香辛・香味野菜を利用 しましょう。特有の香りやピリッとした辛さで食欲を刺激 してくれます。9月の給食はすこし味にアクセントをつけ、 暑くても食べやすいよう工夫していきたいと思います。

※裏面に食育だより9月号を載せていますので、ご覧くだ さい。

周南市教育委員会学校給食課からのお知らせ 学校給食費(9月)の納付期限は9月30日(月)です。 口座振替の方は、前日までに残高確認をお願いいたします。

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*



◎食物アレルギーのある方に対応するため、詳細な献立や原材料配合表を提供しています。ご希望の方は学校へお申し出ください。◎魚の骨に気を付けて食べましょう。