}		Ψ			栄養価	赤の食品	緑の食品	黄色の食品	家	****	
R			OSTI ICAE	7	エネルギー(kcal) たんぱく質 (g) 脂質 (g)	血や肉や骨となる	体の調子を整える	無や力となる	でとり	給食センターからの メッセージ	
*	(滝根中	þ	塩分(g)				たい		
	理	字	食センター おかず・デザート	牛乳	学 校	**************************************		8AB	食品		
3	A					2日の振	替休業日				
4	火	ごはん	いわしの梅煮 ごぼうサラダ すまし汁	中見	791 27.8 23.9 3.1	牛乳 ハム いわしの梅煮 豆腐 わかめ	ごぼう にんじん きゅうり キャベツ えのきたけ 干し椎茸 ほうれんそう	ごはん ごま マヨネーズ 砂糖	果物	10月4日は「いわしの日」です。い わしはうま味が多い魚で、だしを 取るための「煮干し」などに加工さ れます。頭の働きを助け、血の流 れをよくする栄養があります。	
5	水	食パン	【常葉小学校希望献立】 とりのからあげ りっちゃんサラダ ミネストローネ ヨーグルト	# 4	893 33.6 31.5 4.3	牛乳 ハム とりのからあげ こんぶ ベーコン かつおぶし ヨーグルト	にんじん たまねぎ コーン キャベツ にんにく トマト パセリ きゅうり	食パン油砂糖じゃがいも	豆類	トマトは大きく分けて、サラダな どで食べられる生食用のトマト と、かためで味がしっかりした調 理用のトマトの二種類がありま す。今日のスープに使われている のは調理用のトマトです。	
6	木	むぎごはん	上海パオズ 肉じゃが なめこ汁	年乳	832 29.5 17.7 2.8	牛乳 豚肉 上海パオズ 豆腐 みそ	たまねぎ にんじん さやえんどう なめこ だいこん ねぎ	ごはん 麦 じゃがいも 糸こんにゃく 油 砂糖	乳製品	なめこは「つるつるしたきのこ」 という意味があります。なめこの つるつるはムチンという食物せん いで、鼻やのどをうるおし、目の かわきをおさえる力があります。	
7	金	しょうゆラーメン	【目の愛護デー献立】 枝豆フリッター にんじんサラダ ぶどうゼリー	中見	772 31.6 21.6 4.0	牛乳 焼き豚 うずらの卵 なると 枝豆フリッター	もやし にんじん ねぎ チンゲンサイ メンマ コーン キャベツ きゅうり	めん 油 ドレッシング 山ぶどうゼリー	海そう	10月10日は10の字を傾向きにすると目が並んでいるように見えるため、目を大切にする 「目の愛護デー」とされています。色のこい野 葉に多いカロテンは、目がかわくのをふせぐ力 があります。	
11	火	9	ハンバーグ きのこ入りおひたし 沢煮汁 パックソース	中见	760 28.0 17.5 2.8	牛乳 ハンバーグ かつおぶし 豚肉	ほうれんそう ねぎ にんじん キャベツ ぶなしめじ たけのこ だいこん ごぼう	ごはん 麦	いも類	沢煮は細切りの肉と、たくさんの 種類の細切り野菜が入ったこしょ う風味の汁物です。沢は「たくさん の具」という意味があります。	
12	*	黒糖パン	【西向小学校希望献立】 照り焼きチキン フレンチサラダ パンプキンポタージュ アセロラゼリー	150 P	924 33.4 28.1 2.6	牛乳 とり肉 照り焼きチキン	にんじん キャベツ きゅうり コーン たまねぎ パセリ かぼちゃペースト	黒糖パンド レッシング 生クリーム パター アセロラゼリー	果物	かぼちゃは種類によって、それぞれおいしい料理法があります。菊のような形の日本かぼちゃはてんぶらや煮物、丸みを帯びた形の西洋かぼちゃはお菓子やスープが、とくにおいしい食べ方です。	
13	*	ごはん	【秋の味覚献立】 鮭の塩焼き 枝豆サラダ いも煮汁	年.民	758 33.8 18.7 2.6	牛乳 ツナ 鮭の塩焼き 豚肉 豆腐 みそ	枝豆 カラーピーマン キャベツ きゅうり にんじん だいこん はくさい ねぎ ぶなしめじ	ごはん 油 砂糖 里芋	海そう	今年の10月13日は、「後の名月」 と呼ばれる十三夜の日です。十五 夜と同じように団子や秋の実りを そなえ、里芋を食べてお月見をし ます。	
14	金	肉みそうどん	豆ナゲット おかかサラダ	中见	861 36.3 27.3 4.1	牛乳 豚肉 油揚げ みそ 大豆ナゲット かつおぶし 糸かまぼこ	にんじん はくさい ねぎ にら にんにく ほうれんそう さやいんげん だいこん きゅうり	めん 油 ドレッシング	乳製品	ナゲットは「金のかたまり」とい う意味です。とり肉などを小さく 固めて油であげたものが、金のか たまりのように見えるのでナゲッ トという名前がつけられました。	
17	A		文化祭の振替休業日								
18	×	ごはん	【いい歯の日献立】 さばのみそ煮 五目きんぴら 大根のみそ汁	年乳	704 29.1 25.2 3.1	牛乳 さつま揚げ さばのみそ煮 油揚げ みそ	にんじん ごぼう たけのこ だいこん ねぎ 小松菜	ごはん 油 砂糖 ごま じゃがいも	海そう	ごぼうは秋から冬にかけてが旬の野菜です。様々な調理法がありますが、天ぶらや炒め物にすると歯ごたえと香りよく食べられます。	
19	水	コッペパン	ボロニアステーキ グリーンサラダ 白菜のスープ ブルーベリージャム	45.	735 29.3 26.4 4.4	牛乳 ハム ボロニアステーキ ベーコン	キャベツ コーン ブロッコリー アスパラガス にんじん はくさい パセリ	コッペパン ドレッシング ブルーベリージャム	②	ボロニアステーキは、イタリアの ボローニャ市名物のモルタテッラ という大きなソーセージを焼いた ものです。ふんわりとやわらかい 歯ごたえが特徴です。	
20	木	むぎごはん		4.乳	847 32.6 24.3 3.5	牛乳 鮭 みそ 糸かまぼこ 油揚げ 味付き海苔	たまねぎ だいこん きゅうり にんじん はくさい ねぎ	ごはん 麦 マヨネーズ ド レッシング じゃがいも	果物	白菜は秋冬に食べると特に健康に よい「養生三宝」の一つに数えら れる野菜です。体の余分な熱やむ くみを取り、カゼなどを防ぐ力が あるとされています。	
21	金	もやレラーメン	コーンしゅうまいかいそうサラダ	年乳	765 32.5 17.6 4.1	牛乳 豚肉 ツナ ミックスかいそう コーンしゅうまい	にんじん たまねぎ 干し椎茸 もやし 小松菜 しょうが きゅうり キャベツ	めんごま油片栗粉の糖	たまご	もやしは豆などの芽を食べる野菜 です。日本で多く食べられている のは緑豆という豆のもやしです。 緑豆は春雨の材料にもなります。	
24	A	むぎごはん	ホッケー夜干し 里芋とれんこんのうま煮 かぼちゃのみそ汁 【食育の日献立】	4%	736 29.4 15.2 3.7	牛乳 大豆 ホッケー夜干し 凍み豆腐 油揚げ みそ 牛乳	れんこん にんじん 干し椎茸 かぼちゃ だいこん たまねぎ ほうれんそう もやし	ごはん 麦里芋 砂糖 こんにゃく	海そう	ホッケは、北海道でよくとれる魚です。 やわらかくみずみずしいので干物にして食べるのがおすすめだと言われています。 秋においしい魚です。	
25	火	麦ごはん	Ref の 日	4-12	868 23.6 19.9 2.8	果産ごぼうメンチカツ	にんじん だいこん ごぼう さやいんげん 干し椎茸 冷凍ぶどう	油 砂糖 里芋 こんにゃく	乳製品	ざくざくは、中通り地方の郷土食です。たくさんの野菜をこまかく切って作る、具だくさんの汁物です。 短婚葬祭の時などにふるまわれます。	
26	水					給食	なし				
27	木	ポークカレー	【芦沢小学校希望献立】 チーズサラダ りんご	年見	841 21.3 21.3 3.4	牛乳 豚肉 チーズ	たまねぎ にんじん グリンピース しょうが キャベツ きゅうり コーン りんご	ごはん 油 じゃがいも 砂糖	基 海そう	カレーは希望献立でよく出てくる 人気料理です。日本人は一年間に 平均で70回以上、一週間でだい たい一回以上カレーを食べている という統計もあります。	
28	金	わかめうどん	野菜かきあげ 切り干し大根のあえもの	48	784 28.2 28.6 5.3	牛乳 とり肉 わかめ 油揚げ ハム	ほうれんそう ねぎ にんじん きゅうり 干し椎茸 キャベツ 野菜かきあげ 切り干し大根	ソフトめん 油 砂糖 ごま	果物	わかめには食物せんいやミネラルが多く含まれています。古くから 食べられている食品ですが、身近 な食べ物になったのは加工方法が 発達した40年くらい前からです。	
31	A	ごはん	かぼちゃアンサンブルエッグ 大根と豚肉の煮物 白菜のみそ汁	P R	636 23.4 18.4 3.3	牛乳 豚肉 アンサンブルエッグ 油揚げ みそ	だいこん にんじん たまねぎ えのきたけ しょうが はくさい ねぎ	ごはん 油 ごま油 砂糖 糸こんにゃく	いも類	10月31日はハロウィンです。ハロウィンはかぼちゃをくりぬいたちょうちんをかざり、お化けのまねをする、外国のお盆のような行事です。	
* 材料	料の都		・ 状立が変更になる場合がありますので	ご了承く	ださい。	【お問い合わせ先】	田村市学校給食センター	電話0247-67-11	123		