

2024ねん10がっ きゅうしょくだより



げつ	か	すい	ŧ<	きん	ど		
秋はおいしい食べも	1	2	3	4	5		
のが満載です。冬に		なし	さつまいもチップス	かき ゆでブロッコリー	あきのおいも		
備えて、この実りの	えんそく		To AR		秋にとれるじゃが		
│ 食べものをいかした │ 食事で、寒さに負け				1774かたのノーエル	いもは、でんぷんの 質がよく、ほくほくし		
ないからだづくりを	-14 -	きゃべつのごまあえ	だいこんじゃこサラダ	しろみざかなのムニエル ★みはとじゃがいもと	ておいしいのが特徴。		
心がけま		ちくぜんに	ぶたにくどんぶり	だいずのトマトに	さつまいもは、ほくほ		
しょう!	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10		Anna Comment		くして甘みのあるも の、しっとりした 企		
	-10-1-1		しぜんさいばいのごはん	コッペパン・ケージ	┃甘みの強い ゜(゚゚)゚		
		ごはん ふりかけ	(こだいまいいり)	いちごジャム	0-17/0 03 7 0 1 7 0 2 2 2		
1	8	9	10	11	12		
きりぼしだいこんの	ひだプレミアムヨーグルト	あずかりほいく	あずかりほいく	りんご	じゃがいもとさつまい もは、どちらもでんぷ		
みかんかん ごまあえ	3-76				んが多いので、主食		
	★みはとじゃがいもと	先月から提供して	みはと畑でとれた	A 7.14 1.15 11 481 5 4 1.	の役割のほか、おや		
さばのてりやき	とりにくのあげに	いる無農薬無肥料の玉ねぎは、今月	無農薬のじゃがいもを提供します!	★みはとじゃがいもと えだまめのサラダ	つにも適しています。 また、ビタミンC		
こんさいのみそしる	こんさいのみそしる きのこのみそしる		もを提供しまり! 10/8・11・18・21・22		や食物繊維も ∧		
		までの提供となり	お楽しみに☆		豊富で栄養価もしますぐれて		
ごはん	ごはん	ます!		カレーうどん	います。		
14	15	16	17	18	19		
	チーズ	ぶどうのミニゼリー 🎟	りんご	かき			
スポーツのひ		もやしのすじょうゆ			☆牛乳(低温殺菌牛乳)		
				★ みはとじゃがいもの	は毎日でます ☆緑色の字のメニュー		
5,6	こまつなのサラダ かんとうに	さけのしおやき	バンサンスー	グラタン りんごジャム	はおやつです		
	N.VC J.C	きんぴらふうみそしる	マーボーどうふ	はくさいとだいこんの	☆仕入れの都合等に		
				ごまスープ	より献立を変更する 場合があります		
	もちむぎいり わかめごはん		ごはん		「		
01		ごはん(★しんまい)		しょくパン			
21 ミニフィッシュ	22 おさつスティック	23	24	25	26		
	やさいとのりのすのもの	ピピピチーズ	かき	りんご	~食材について~ 出来る限り食品添		
				The state of the s	加物をさけ、材料が		
みそサラダ ★みはとじゃがいもの	いわしのトマトに	あきやさいのすぶたふう	やさいのごまサラダ	ツナとひじきの	シンプルでからだに やさしいものを使用		
★みはとしゃかいもの そぼろに		ささみとちんげんさいの	カレーライス	えいようサラダ	しています。		
	みそしる	ちゅうかスープ			また、昔ながらの製 法でつくられた本物の		
			しぜんさいばいのごはん	ぎょかいとやさいの	▋調味料、オーガニック		
もちむぎいり ゆかりごはん	ごはん	ごはん	(こだいまいいり)	あんかけうどん	の調味料などを取り 入れて <u>います</u> 。		
28	29	30	31 🐣	(1 / ±いのチ佐)	1-+>(1±1 +- 1		
かき	たんじょうかい 🔐	ししょくかい(ねんちゅう)	むらさきいも	しんまいの季節			
	おたのしみおやつ	りんごのミニゼリー *** きりぼし <u>だいこん</u> のナムル	チップス	新米は水分が多く、甘			
	אינוטינוקס	2 1 (C/2 (· C/00)) A/0	いろどりあきやさいの	かおりもよいのが特徴			
はくさいのツナあえ		Also A	とうにゅうみそスープ	10月16日(水)から新米を提供します!			

~給食メニューのご紹介~ みそサラダ(10/21提供) ◆材料(4人分)

とりにくのごまソース ちゃんこじる

さつまいもごはん

小さじ1.5

人参 1/5本(25g) きゃべつ 1/4個(180g) もやし 1p(200g) みずな 1/4p(50g)小さじ0.5 なたね油 ごま油 小さじ2 甘酒orきび砂糖 大さじ1 米酢 小さじ2 しょうゆ 小さじ1.5

◆作り方

ごはん

1)人参は千切り、きゃべつは短冊切り、 もやしはざく切り、みずなは2cmに切る。 それぞれ下茹でしてザルに揚げ、冷水で さましてしぼっておく。

2)ボウルに、調味料を入れて泡だて器で よく混ぜる。

3)野菜を混ぜて出来上がり。 旬の野菜でおためしください☆

とりにくのこうみあげ あきやさいの ごまみそしる

~新米のおいしい炊き方~

新米はやわらかいのでやさしくとぎましょう ・新米は水分が多いので、炊くときの水は

少し減らしましょう

ゆでブロッコリ-

ーンピラフ

ぜひご家庭でも、新米の おいしさを味わってくださいね♪

こんなにすごい!おこめのパワ-

- ○脳やからだのエネルギーになる
- ○よくかむ習慣がつく
- ○どんな料理にもあう
- ○腹もちがよい
- ○ごはんは太りにくい
- ○腸内環境をととのえる食物繊維が含まれる ○添加物が入らないので、からだにやさしい

パンからごはんへ、小麦粉から米粉へ など、できるところから少しでも意識し てかえていただけると嬉しいです!



◆今月の平均栄養量◆

みそ

ごはん

みそおでん

V 777 V 1 070 X = V												
Ī		エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維総量	食塩相当量
L		kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	g	g
	目標量	560	19	18	250	2.5	150	0.24	0.4	20	4	1.9
Ī	摂取量	553	20	17	255	2.3	240	0.28	0.44	20	4	1.8