献立は都合により変更する場合があります。 平成28年9月 出雲崎小学校

9A Eogle (Esh 🔅 😘



		4	V W						
В	曜	主食	物かみ		あかのなかま からだをつくる	みどりのなかま ちょうしをととのえる	きのなかま エネルギーをつくる	Iネルギー(koal) たんぱく室(g) 食塩(g)	
1	木	なつやさい カレー	牛乳	はなびサラダ かきごおり	ぶたにく かにかま ヨーグルト 牛乳 えだまめ	にんじん いんげん かぼちゃ オクラ トマト いとうり たまねぎ なす きゅうり コーン	油 米 ごま じゃがいも ルウ げんまい	6 7 4 20. 9 3. 3	
2	金	ごはん	牛乳	サケのしおやき てっかみそ じゃがいものくずかき けんこうまめじる	さけ だいず なまあげ とうふ 牛乳	だいこん にんじん いんげん ねぎ	米 油 じゃがいも くるまふ	6 8 9 32. 4 2. 9	
5	月	ちゅうか めん	牛乳	エビいりあげワンタン ごまじゃこサラダ たんたんめんスープ	たら とうふ えび ぶたにく だいす えだまめ じゃこ 牛乳	にんじん にら きゃべつ きゅうり コーン もやし えのき たまねぎ メンマ	めん ワンタン 油 マヨネーズ ごま	7 O 7 28. 8 3. 8	
6	火	ごはん	牛乳	てりやきチキン アップルシャーベット じゃがチーズ はるさめスープ	とりにく ベーコン チーズ 牛乳	にんじん チンゲンサイ たまねぎ きゃべつ もやし えのき ねぎ たけのこ りんご	米 じゃがいも はるさめ バター	6 5 2 24. 9 1. 8	
7	水	ジューシー	牛乳	きゅうりチャンプルー アーサーじる マンゴープリン	ぶたにく かまぼこ なまあげ たまご こんぶ あおさ 牛乳	にんじん いんげん きゅうり もやし ねぎ えのき	米 油 じゃがいも ごま	639 26.0 2.0	
8	木	ごはん	牛乳	さんまのうめぼしに カレーごもくきんぴら ふのみそしる	さんま さつまあげ わかめ 牛乳	にんじん かぼちゃ いんげん うめぼし しょうが もやし ごぼう	米 くるまふ ごま	6 5 2 25. 0 3. 1	
9	金	わかめ ごはん	牛乳	かぼちゃとまめのコロッケ マンナンサラダ ゆうがおのみそしる	ぶたにく たまご ツナ なまあげ 牛乳 チーズ わかめ まめ	にんじん こまつな たまねぎ ゆうがお えのき かぼちゃ	米 じゃがいも マーガリン 油 ごま マヨネーズ	686 21.0 2.1	
1 2	月	ごはん	牛乳	アジのさんがやき きりぼしだいこんに なつとんじる ミニクレープ	アジ あぶらあげ さつまあげ とうふ ぶたにく 牛乳	シソ ねぎ きりぼし にんじん しいたけ いんげん なす かぼちゃ ゆうがお たまねぎ	米 じゃがいも マーガリン 油 ごま マヨネーズ	6 3 0 29. 2 2. 3	
1 3	火	きなこ あげパン	牛乳	チリコンカン やさいスープ なし	きなこ だいす ぶたにく ベーコン チーズ 牛乳	にんじん たまねぎ きゃべつ もやし マッシュルーム	こめこパン 油	6 5 1 28. 5 2. 5	
1 4	水	マーボーなすどん	牛乳	マロニーちゅうかあえ ワンタンスープ	ぶたにく だいず ハム たまご わかめ 牛乳	にんじん こまつな なす たけのこ しいたけ ねぎ きゅうり もやし きくらげ	米 げんまい ワンタン 油 ごま マロニー	6 3 9 21. 4 2. 5	
1 5	木	ごはん	牛乳	うさぎハンバーグ ごまドレサラダ しらたまスープ おつきみデザート	ぶたにく ハム かまぼこ 牛乳 ひじき	にんじん たまねぎ きゃべつ きゅうり もやし コーン たけのこ	米 ごま ごま油 しらたまもち	6 5 7 25. 5 1. 9	
16	金	ごはん	牛乳	ちくぜんに だいこんじる きりざい	とりにく なっとう とうふ 牛乳	にんじん いんげん のざわな こまつな だけのこ れんこん たくあん ごぼう だいこん もやし	米 油 さといも ごま	6 O 5 25. 9 2. 3	
19		数老の日 いくのひメニュー 『いずもざきのめぐみをあじわおうランチ』*いずもざきさんのしょくざいは、口でかこっています。							
20		ハくのひメニ うめじゃこ ごはん		■いずもさざのめぐみをあしわおうフ じざかなのからあげ じもとやさいのこぶあえ ふるさとぐだくさんみそしる ミルクプリン	ンナ』*ハずもさ じゃこ じざかな こんぶ ぶたにく とうふ 牛乳	ささんのしょくさいは、 方めぼし きゃべつ きゅうり にんじん かぼちゃ たまねぎ でぼう ゆうがお なず こんにゃく ねぎ	」でかこってい	664 27.8 2.3	
2 1	水	サケとあおな ごはん	牛乳	だいずのミートカップ なめたけいそあえ さつまじる	サケ ぶたにく だいす チーズ かまぼこ ひじき のり 牛乳	こまつな ほうれんそう にんじん たまねぎ もやし きゅうり ごぼう なめたけ だいこん	米 げんまい じゃがいも さつまいも 油	6 O 1 23. 7 3. 6	
22	木		-		<u></u> rの日		-		
23	金	ハヤシ ライス	カルピス	シュリンプサラダ ヨーグルトあえ	ぶたにく まめ えび カルピス ヨーグルト えだまめ	にんじん トマト たまねぎ マッシュルーム きゅうり きゃべつ もやし バナナ もも りんご	米 げんまい じゃがいも 油 ごま	7 O O 25. 8 2. 5	
26	月	おおむぎ めん	牛乳	あぶらあげのふくろに うめおかかあえ かきたまうどんじる ジェラート	あぶらあげ とりにく おしどうふ たまご かつおぶし ぶたにく 牛乳	いんげん にんじん こまつな たけのこ きゅうり きゃべつ もやし うめぼし たまねぎ	めん ごま	6 3 9 32. 3 3. 5	
27	火	ごはん	牛乳	アジのコーンフレークあげ おからポテトサラダ きのこのスープ	あじ おから ハム ベーコン チーズ 牛乳 えだまめ	にんじん きゅうり レモン きゃべつ もやし えのき たまねぎ マッシュルーム コーン しめじ	米 油 マヨネーズ コーンフレーク じゃがいも	7 1 8 26. 2 2. 2	
28	水	きのこ ごはん	牛乳	ふくさたまご きょほう やさいのおひたし なすのやながわふうに	とりにく たまご だいず とうふ かまぼこ あぶらあげ ぶたにく 牛乳	いんげん にんじん かぼちゃ ほうれんそう みずな しいたけ たまねぎ もやし きゃべつ コーン なす ごぼう きょほう	米 げんまい 油 ごま くるまふ	6 4 8 24. 1 2. 0	
29	木	ごはん	牛乳	とりにくのこめこあげ しょうゆフレンチ かぼちゃのみそしる	とりにく ハム なまあげ 牛乳	こまつな かぼちゃ もやし きゅうり きゃべつ コーン たまねぎ	米 ふ 油	6 4 8 26. 6 2. 2	
30	金	ごはん	牛乳	さばのみそに ナムル さわにわん	さば ハム ぶたにく かまぼこ 牛乳	にんじん ほうれんそう きぬさや もやし コーン たけのこ しいたけ えのき	米 はるさめ 油 ごま	673 30.7 2.7	

20日は此場産給食DAYI

たべものにかんしゃして, のこ さずに食べましょう。

地元出雲崎の食材をたっぷり使った給食です。地元の鮮魚店に協力 頂いて,出雲崎港で水揚げされた新鮮な魚を仕入れてもらいました。 出雲崎の海の恵み、陸の恵みが集まり、調理員さんが地元出雲崎の味

に仕上げてくれました。たくさんの方々が関わって毎日の給食ができ あがっています。**残さずおいしくいただくことが、感謝の気持ちを伝** えることになります。

生活11天山春色色的元本今1

楽しい夏休みもあっという間に終わってしまいました。夏休みの思い出はたくさんできましたか? 9月になり、新学期が始まりました。給食も通常通りにスタートです。しばらく暑い日が続きますが、学校生活のリズムを早く取りもどして、2学期も元気に学校生活を送りましょう!

すいみん

睡眠時間をきちんと確保しましょう。

寝ている間に疲れを回復したり,成長したり,記憶を整理したりしています。

ゆうしょく

早く消化が進むように、よくかんで食べましょう。 寝る時間の2時間前まで に食べ終わるようにしましょう。

はやおき

毎日決まった時間に起きて,日光 をあびましょう。体内時計がリセットされます。

ちょうしょく

頭,体,お腹を目覚めさせてく れます。

主食・主菜・副菜がそろった朝食を食べましょう。



かくしゅう

早起きをして朝食をしつかり食べないと、頭がボーっとして授業に集中できません。



うんどう

毎日、適度に体を動かしましょう。

運動をすると、血液の流れが良くなり、体のすみずみに栄養が行きわたります。汗をかくことで、体のだるさや重さを解消することができます。

運動の前後には、水分補給を忘れずにしましょう。

きゅうしょく

好き嫌いをしないで残さず食べましょう。

活動や成長に必要な栄養と、食材を提供してくれる地域の方や調理員さんの愛情がたっぷりつまっています。

残さず食べて、心も体も元気になりましょう。

9月20日は「如果産給食DAY」です

地元の鮮魚店に協力していただき、出雲崎港で水揚げされた魚を仕入れていただきます。他にも、野菜や 米、車ふ、牛乳などたくさんの出雲崎産が使われます。

おいしいものがたくさんある出雲崎は、とても恵まれています。そして、子供たちに食べさせたい!!と快く給食に食材を提供してくださる生産者の方々、心をこめて調理をしてくれる4人の調理員さん等々、給食にはたくさんの人の思いが詰まっています。

地元の食べ物を味わい、関わる方々へ感謝する『地場産給食 DAY 』にしましょう。