

日曜日	食卓番号	こんだてめい	はたらき						ちょうみりょう・そた	エネルギー たんぱくし しつ しょくえん たんすいかぶつ	みなさんへの ひとこと		
			おもに体をつくる ものになる食品		おもに体の調子を整える ものになる食品		おもにエネルギーの もとになる食品						
			たんぱくしつ	むきしつ	カロテン	ビタミンC 食物せんい	たんすいかぶつ	しつ					
12 (火)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							572 kcal 30.3 g 14.0 g 2.8 g 85.8 g	給食では、化学調味料を使わずに肉や野菜のだしを上手に使ってラーメンスープを作っています。	
	-	ちゅうかめん					ちゅうかめん						
	①	しょうゆラーメンスープ	★ぶたにく やきぶた なんと		★にんじん ★こまつな	しょうが たけのこ ★もやし ★ねぶかねぎ にんにく		だしこんぶ さけ みりん こんごうけずりぶし しお シャンデントン こしょう ガラスープ しょうゆ					
	③	さつまいもとまめのあまからあえ	だいず				さつまいも でんぶん さとう	だいずあぶら ごま	しょうゆ みりん				
13 (水)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							547 kcal 25.6 g 16.4 g 2.1 g 75.6 g	ご飯は左、汁物は右、おかずは真ん中。毎日正しく食器を並べていますか。	
	-	ごはん					★ごはん						
	②	★さわらのごまみそだれかけ★	さわら みそ				さとう	ごま	みりん さけ				
	③	きゅうりのすのもの		わかめ		★きゅうり	さとう		しお す しょうゆ				
14 (木)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							649 kcal 24.5 g 19.3 g 2.7 g 100.4 g	冷凍みかんは、静岡県内産のおいしいみかんです。暑い時期にぴったりな冷たいデザートにしました。	
	-	むぎごはん					★むぎごはん						
	①	ハヤシライス	★ぶたにく		★にんじん トマト パセリ	にんにく しょうが ★たまねぎ マッシュルーム	ハヤシルウ	しお こしょう あかワイン ブイオン ちゅうのうソース デミグラスソース					
	②	カラルサラダ		わかめ	あかピーマン	★きゅうり ★キャベツ コーン		イタリアンドレッシング	しお				
15 (金)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							533 kcal 28.9 g 21.7 g 2.3 g 60.6 g	給食の前には、しっかり手を洗いましょう。パンの日は、パンを直接手にもって食べるので、手の洗い方に気を付けましよう。	
	-	こくとうパン					★こくとうパン						
	②	★ホキアーモンドフライ★	ホキアーモンドフライ					だいずあぶら					
	①	じゃがいもいりやさいスープ	とりにく		★にんじん チンゲンサイ	★たまねぎ しめじ	★じゃがいも		こんごうけずりぶし しろワイン ブイオン しお こしょう				
19 (火)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							525 kcal 16.3 g 17.5 g 1.9 g 78.9 g	食器やトレイに食べ物がついていないか確認しましょう。きれいに返してくれるとうれしいです。	
	-	ごはん					★ごはん						
	②	はるまき	はるまき		★こまつな ★にんじん	★もやし		だいずあぶら ごまあぶら ごま	しお しょうゆ				
	③	ナムル		わかめ	★ねぶかねぎ	えのきたけ コーン		こんごうけずりぶし ケイトンタン さけ しょうゆ しお こしょう					
20 (水)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							590 kcal 30.8 g 15.3 g 3.3 g 84.5 g	富士宮産の卵を使用した親子丼です。ご飯にかけて食べましよう。	
	-	ごはん					★ごはん						
	②	おやこどんのぐ	とりにく なんと ★たまご		★にんじん	★しいたけ ★たまねぎ しらたき ★ねぶかねぎ	さとう	さけ みりん しょうゆ					
	①	さわにわん	★ぶたにく		★にんじん ★はねぎ	★だいにん ごぼう たけのこ しいたけ		だしこんぶ しお さけ こんごうけずりぶし みりん しょうゆ					
21 (木)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							568 kcal 27.7 g 22.6 g 2.5 g 69.9 g	夏野菜のピザソース焼きは、なすが苦手な子にも食べやすい料理です。	
	-	パン					★パン						
	②	なつやさいのピザソースチーズやき	ハム	チーズ	かぼちゃ トマト パセリ	★たまねぎ ★なす エリンギ にんにく	★じゃがいも さとう	トマトケチャップ ウスターソース こしょう オレガノ					
	①	ひよこまめいりやさいスープ	★ぶたにく		★にんじん トマト パセリ	セロリ にんにく ★たまねぎ ★キャベツ	さとう ひよこまめ ★じゃがいも ★キャベツ チョコクリーム	こめあぶら	しろワイン しお こしょう ブイオン				
22 (金)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							580 kcal 25.8 g 18.5 g 2.6 g 83.8 g	暑い時期にさっぱりと食べられる和風おろしハンバーグにしました。	
	-	ごはん					★ごはん						
	②	わふうおろしハンバーグ	ハンバーグ			★だいにん	さとう	さけ みりん しょうゆ す					
	③	きゅうりともやしのあえもの				★きゅうり ★もやし		しお しょうゆ					
25 (月)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							569 kcal 23.9 g 19.3 g 1.7 g 86.9 g	和食の献立です。魚とご飯を合わせて上手に食べましよう。	
	-	ごはん					★ごはん						
	②	★あじのたつたあげ★	あじのたつたあげ					だいずあぶら					
	③	きんぴらごぼう	さつまあげ		★にんじん	ごぼう	さとう	こめあぶら ごま	しょうゆ みりん				
26 (火)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							612 kcal 27.4 g 18.5 g 2.4 g 95.5 g	季節の行事、秋のお彼岸にちなんでおはぎをつきました。昔から小豆の赤には魔よけの力があると言われています。	
	-	うどん					うどん						
	①	カレーなんばんつゆ	★ぶたにく あぶらあげ うずらたまご		★にんじん ★こまつな	★たまねぎ ★しいたけ ★ねぶかねぎ ★キャベツ ★きゅうり	カレールウ さとう	だしこんぶ みりん しお こんごうけずりぶし カレーこ さけ しょうゆ					
	②	おはぎ			しそ	★キャベツ	おはぎ		しお				
27 (水)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							607 kcal 20.7 g 17.9 g 2.0 g 95.8 g	いわしのすり身から作った黒はんぺんは骨まで丸ごと食べられる優れた食品です。300年以上の伝統を持つ静岡県の郷土食です。	
	-	うみゃーこめ(きぬむすめ)					★ごはん						
	②	くろはんぺんのおちやフライ	くろはんぺんおちやフライ		★にんじん ★こまつな	★もやし		だいずあぶら					
	③	こまつなのいためもの			★にんじん ★はねぎ	★だいにん ★しいたけ	じゃがいもだんご	だしこんぶ さけ みりん こんごうけずりぶし しお しょうゆ					
28 (木)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							550 kcal 27.7 g 16.0 g 2.6 g 77.8 g	9月29日は十五夜です。十五夜は「芋名月」と呼ばれることから、月見汁に丸い里芋を入れました。	
	-	ごはん					★ごはん						
	②	★ほっけのしおやき★	ほっけひもの					こめあぶら					
	③	キャベツとちくわのいために	ちくわ		★にんじん ★こまつな	★キャベツ	さとう	こめあぶら	しお しょうゆ				
29 (金)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							540 kcal 20.1 g 17.8 g 2.2 g 81.7 g	かぼちゃのクリームスープは主菜になるように、具沢山にしました。たんぱく質も十分にこれ主菜になります。	
	-	パン					★パン						
	①	かぼちゃいりミルクスープ	ベーコン	スキムミルク ★ぎゅうにゅう こなチーズ	かぼちゃ	★たまねぎ コーン	じゃがいも こむぎこ	こめあぶら バター	しお こしょう ブイオン しろワイン				
	③	フレンチサラダ			あかピーマン	★きゅうり ★キャベツ		フレンチドレッシング	しお				
29 (金)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							540 kcal 20.1 g 17.8 g 2.2 g 81.7 g	かぼちゃのクリームスープは主菜になるように、具沢山にしました。たんぱく質も十分にこれ主菜になります。	
	-	パン					★パン						



こたえ しょくよくのあき (食欲の秋) のこさすたべよう (残さず食べよう)

★マークはしずおかけんないさん、★マークはふじのみやさんのしょくざいをしようするよていです。