

10月給食たより

令和3年度 10月
岩出市学校給食共同調理場

食べ物と大切にじよう



皆さんは、給食を残さずに食べていますか？ 苦手な食べ物や味つけだったり、準備に時間がかかるて食べる時間が少なかったり、太りたくないからなど、さまざまな理由で残している人がいるのではないでしょう。しかし、一人が残す量がたった一口分だったとしても、それが集まればすごい量になります。給食は、成長期にある皆さんのがんや発達のために、栄養バランスを考えて作られています。また、給食ができるまでには多くの人や物が関わっていますので、感謝の気持ちを忘れずに、食べられる人は、なるべく残さず食べるよう心がけてほしいと思います。ただし、食べられない理由は人それぞれです。決して、周りの人々に食べることを無理強いすることのないようにしましょう。

○食べると、どんないいことがあるの？

毎日の給食は、皆さんの成長に必要な栄養をバランスよくとれるよう、考えて作られています。残さず食べると、栄養がしっかりとれるだけでなく、いいことがたくさんあります。

元気に大きくなる
体の成長に必要な栄養がとれるので、元気にして勉強、遊びをがんばることができます。



すっきりする！

食器がきれいにからっぽになると、気持ちがすっきりして、笑顔も楽になります。



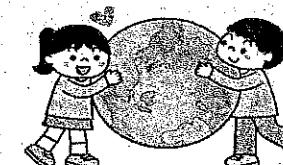
たくさんの味や食べ物
に出会える！

はじめての料理や食材に出会い、味わう体験を通して、好き嫌いなく食べられるようになっていきます。



地球に優しくなれる

食べ物をムダなく食べることができれば、食べ物を捨てずにすみます。捨てられた食べ物を煮やすと二酸化炭素が発生し、地球環境に悪い影響をおよぼします。食べ物を残さず食べることで、地球に優しくなれます。



10/30 食品ロス削減の日



10/30 食品ロス削減の日

～10月の献立より～

「スラッピージョー」

…去年に引き続き2回目の登場です。スラッピージョーは、ケチャップなどで味付けしたひき肉をパンではさんで食べるアメリカ人気の料理です。みなさんもパンにはさんで豪快に食べてください。

「高野豆腐の揚げ煮」

…片栗粉をまぶして揚げた高野豆腐と一緒に鶏肉や野菜を煮込んだ煮物です。高野豆腐は和歌山県が発祥の地とされています。高野豆腐には、体を大きくするたんぱく質や、歯や骨を丈夫にするカルシウムが多く含まれています。

「ぎょうざ風そぼろ丼」

…ぎょうざの具をごはんにかけるイメージの丼です。去年登場したときは「どんなのかな」と食べるまで少し不安だった子どもたちも、食べると「おいしい！」と好評だったメニューです。豚ミンチ、キャベツ、玉ねぎ、ニラ、えのきだけを使い、食べやすく片栗粉でとろみをつけています。

「ひよこ豆のスープ」

…ひよこ豆は、鳥のくちばしのように出ている部分が、ひよこの形に似ていることからこの名前がつきました。ホクホクした食感が栗に似ていることから「くり豆」と呼ばれることもあります。カルシウム、鉄、食物繊維がたくさん含まれています。

10月の豪華メニュー

「ビタミンA」や青緑の色素「アントシアニン」が目によいと言われます。アントシアニンはブルーベリー、ぶどう、しそ、紫キャベツ、赤玉ねぎなどに含まれます。

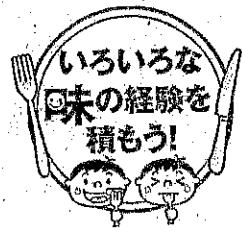
給食でもブルーベリージャムが出ます。

ビタミンAを 多く含む食物



10月分子定献血表

山北上央



舌で感じる味には、甘味・酸味・苦味・塩味・うま味の5つがあります。この中で、酸味はくさった物、苦味は毒を示し、本能的に避けるようになっているため、酸味や苦みのある野菜を苦手とする子が多いようです。ですが、いろいろな味を経験することで味覚の幅が広がり、成長するにつれ、苦手な食べ物もおいしく食べられるようになります。小さいころから、無理のない範囲でさまざまな食材に慣れ親しみ、食べる楽しみを積み重ねていきましょう。

月	火	水	木	金
4 ○牛乳	5 ○牛乳	6 ○牛乳	7 ○牛乳	8 ○牛乳
□ごはん こうやどうふのあげに ○こうやどうふ ☆しめじ ○とりにく さとう 口じゃがいも しょうゆ ☆にんじん みりん ☆たまねぎ さけ ☆いんげん かたくりこ	□パン こんさいのクリームシチュー ○とりにく ○ぎゅうにゅう 口じゃがいも シチュールウ ○さつまいも コンソメ ☆にんじん ○だっしんぶんにゅう ☆たまねぎ ロバター ☆ブロッコリー □※ごもくあつやきたまご 	□ごはん きょうざふうそぼろどん ○ひじき ○ごま ☆ごぼう ☆にんじん ☆きゅうり ☆コーン □※ドレッシングクラス1ほん 705kcal	□ごはん ごまあがら ○ひたにく しほ ☆キャベツ こしよう ☆たまねぎ さけ ☆えのきだけ しょうゆ ☆しょうが ちゅうがだし ☆にんにく かたくりこ □ピリからきゅうり ○ひじき ○ごま ☆きゅうり ☆にんじん ☆さとう ☆みりん □※牛乳 681kcal	□ごはん キャベツとあつあげのみぞしる ○あつあげ ☆クリソン ☆キャベツ ☆きりほしだいこん ☆たまねぎ ○みそ ☆にんじん だしパック ☆かぼちゃ さんまのたつたあげ ○さんま しょうゆ ☆しょうが かたくりこ □※パン 722kcal
11 さかなのはねに ちゅういしょ ○※ヨーグルト □ごはん □※してぶりかけ きしゅうじる ○とうふ ☆ごぼう ○わかめ ☆こんにゃく ☆だいこん ☆うめ ☆にんじん しょうゆ ☆たまねぎ みりん ☆えのきだけ だしパック さばのみぞだれかけ ○さば みりん ○みそ さけ さとう かたくりこ 561kcal	12 ○牛乳 □パン □※ブルーベリージャム ツナのクリームスパゲッティ ロスパッティ ☆コーン ○ツナ ○ぎゅうにゅう ○ペークン ロバター ☆たまねぎ コンソメ ☆しめじ しほ ☆こまつな こしよう ☆にんじん ○だっしんぶんにゅう □※にくだんご(2こ) 760kcal	13 ○牛乳 □※さけわめごはん だいこんとさといものそぼろに ○ひたにく ☆こんにゃく ○ひらてん ☆しおうが ○さといち さとう ☆にんじん みりん ☆だいこん さけ ☆たまねぎ かたくりこ □もやしときゅうりのあずすあえ ○もやし ☆岩ゅうり ☆キャベツ ○ちくわ □※牛乳 607kcal	14 ○牛乳 おやこどん ○ごはん ☆ねぎ ○とりにく しょうゆ ○たまご さとう ○かまぼこ さけ ☆たまねぎ みりん □こまつなとレモンのあえもの ○ちりめんじゃこ ○ごま ☆こまつな ごまあえのもと ☆にんじん しょうゆ ☆キャベツ □※牛乳 673kcal	15 ○牛乳 □パン □※いちごミックスジャム あきやさいのスープ ○ペークン ☆えのきだけ ○さつまいも ☆はくさい ○じゃがいも コンソメ ☆たまねぎ こしよう □とりのからあけりんごソース(2こ) ○とりにく す ☆りんご しょうゆ さけ さとう かたくりこ 676kcal
18 ○牛乳 カレーライス ○ごはん ☆にんじん ○ひたにく カレールウ 口じゃがいも ウスター・ソース ☆たまねぎ コンソメ チーズいりコールスローランダ ○チーズ ☆にんじん ☆キャベツ ☆きゅうり □※ドレッシングクラス1ほん  きょうは、十三夜 (じゅうさんや) です。 714kcal	19 ○牛乳 □パン スラッピージョニーは、パンには はんでたべね。 ○とりにく ☆たまねぎ ☆だいこん ☆こまつな ☆しめじ コンソメ ☆にんじん こしよう ☆キャベツ スラッピージョニー ○ひたにく あかワイン ○とりにく ウスター・ソース ○だいす コンソメ ☆にんじん さとう ☆たまねぎ しお ☆セロリ こしよう ☆トマト かたくりこ □※なしセリー 671kcal	20 ○牛乳 □ピリからにくみそどん ○ごはん ○ごまあがら ○ひたにく ○みそ ○ひたにく さとう ○たまご しょうゆ ○こうやどうふ さけ ☆にんじん みりん ☆たまねぎ トワバンジャン ☆じょうが たくあんあえ ○キャベツ ○しおこんぶ ☆きゅうり ○かつおぶし ☆きざみごくあん しょうゆ □※牛乳 687kcal	21 ○牛乳 □ごはん きうちめほし(けんとり) なすとわめごのみぞしる ☆なす ○とうふ ○たまねぎ ○わかめ ☆はくさい ○みそ ☆にんじん だしパック □ごはん ※とうふハンバーグ(わふうあんかけ) ○※とうふハンバーグ 古どう ☆たまねぎ しょうゆ ☆えのきだけ さけ ☆くるあわびだけ みりん ☆しょうが かたくりこ 521kcal	22 ○牛乳 □ごくとうパン タピーベン ○ひたにく ☆キャベツ ○いか ☆にんじん ○うすらたまご ☆しょうが 口はる古め さけ ☆はくさい ちゅうがだし ☆たまねぎ こしよう ☆クリソン □※ライドチキン  661kcal
25 ○※ショア □ごはん □※のりのつくだに ごまつなのみぞしる ○あぶらあげ ☆たまねぎ ○とうふ ☆えのきだけ ☆こまつな ☆こんにゃく ☆にんじん ☆みそ ☆だいこん だしパック □※かつおフライ  かつおは、はるとあきでちがうよひ かたをします。はるは、「はつがつ お」、あきは「もどりがつお」とよ ばれます。	26 ○牛乳 □パン カレーシチュー ○とりにく ウスター・ソース 口じゃがいも コンソメ ☆たまねぎ トマトピューレ ☆にんじん ガーリック ☆ビーマン こしよう カレールウ こんにゃくとかいのうのサラダ ○かいそう ☆こんにゃく ☆きゅうり しそドレッシング ☆コーン 629kcal	27 ○牛乳 □ごはん キャベツのちゅうがに ○ひたにく かしゅうが ○あつあげ ○ごまあがら ☆キャベツ しょうゆ ☆たまねぎ ちゅうがだし ☆にんじん こしよう ☆デングンサイ かたくりこ ☆しいたけ □※いののかフライ 669kcal	28 ○牛乳 □ごはん とんこつラーメン ○ちゅうがめん ☆ねぎ ○ひたにく ☆しょうが ○かまぼこ ○とうにゅう ☆たまねぎ こしよう ☆キャベツ さけ ☆にんじん とんこつラーメンのちじ ☆コーン ○ごはん □※きょうざ(2こ) 637kcal	29 ○牛乳 □パン ハッピーハロウィン!  704kcal

□・・き（ねつやちからのもとになる）○・・あか（ち、にく、ほねをつくる）☆・・みどり（からだのちょうしをととのえる）

* 材料の都合により、献立を変更する場合があります。

*10月分の給食費引き落としは、11月10日(水)になりますので、よろしくお願いします。

* 未納の方については、和歌山簡易裁判所に支払督促申立を行いますので、ご注意ください。

10月使用予定の県内産野菜

小松菜 きゅうり、なす、ねぎ、かぼちゃ、クレソン

カサギ、矢張、書の書き法、體あねびだけ

日曜	献立名	
1 金	給食はありません。	
4 月	ごはん 牛乳 高野豆腐の揚げ煮 五目厚焼き玉子	高野豆腐の揚げ煮[高野豆腐(大豆) 鶏 調味料(小麦 大豆) 五目厚焼き玉子(卵 小麦 鶏 大豆 りんご)]
5 火	パン 牛乳 根菜のクリームシチュー ひじきサラダ(ドレッシングクラス1本)	パン(小麦) 根菜のクリームシチュー[鶏 牛乳(乳) バター(乳) 脱脂粉乳(乳) 調味料(乳 小麦 大豆 鶏 豚)] ひじきサラダ[ごま 調味料(小麦 大豆)] ドレッシング(ごま 大豆)
6 水	ぎょうざ風そぼろ丼 牛乳 ピリ辛きゅうり	ぎょうざ風そぼろ丼[豚 調味料(小麦 大豆 鶏 豚 ごま)] ピリ辛きゅうり[鶏 ごま 調味料(小麦 大豆 ごま)]
7 木	わかめごはん 牛乳 キャベツと厚揚げのみそ汁 さんまの竜田揚げ	わかめごはん(無) キャベツと厚揚げのみそ汁[厚揚げ(大豆) 調味料(大豆 さば)] さんまの竜田揚げ[調味料(小麦 大豆)]
8 金	パン マーシャルビンズ 牛乳 ひよこ豆のスープ ハムカツ	パン(小麦) マーシャルビンズ(大豆 乳) ひよこ豆スープ[ベーコン(卵 乳 豚 大豆) マカロニ(小麦) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] ハムカツ(鶏 豚 大豆 小麦)
11 月	ごはん しそふりかけ ヨーグルト 紀州汁 さばのみそだれかけ	しそふりかけ(ごま 小麦 大豆 乳) ヨーグルト(乳 ゼラチン) 紀州汁[豆腐(大豆) 調味料(小麦 大豆 さば)] さばのみそだれかけ[さば 調味料(大豆)]
12 火	パン ブルーベリージャム 牛乳 ツナのクリームスパゲッティ 肉団子(2個)	パン(小麦) ブルーベリージャム(無) ツナのクリームスパゲッティ(スパゲッティ(小麦 せけ 大豆) ベーコン(卵 乳 豚 大豆) 牛乳(乳) バター(乳) 脱脂粉乳(乳) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)) 肉団子(小麦 乳 大豆 鶏)
13 水	さけわかめごはん 牛乳 大根と里いものそぼろ煮 もやしときゅうりの甘酢あえ	さけわかめごはん(さけ) 大根と里いものそぼろ煮[鶏 豚 調味料(小麦 大豆)] もやしときゅうりの甘酢あえ[ごま 調味料(小麦 大豆)]
14 木	親子丼 牛乳 小松菜とじやこのあえもの	親子丼[鶏 卵 調味料(小麦 大豆)] 小松菜とじやこのあえもの[ごま 調味料(ごま 小麦 大豆)]
15 金	パン いちごミックスジャム 牛乳 秋野菜のスープ 鶏のから揚げ りんごソース(2個)	パン(小麦) いちごミックスジャム(りんご) 秋野菜のスープ[ベーコン(卵 乳 豚 大豆) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] 鶏のから揚げ[鶏 りんご 調味料(小麦 大豆)]
18 月	カレーライス 牛乳 チーズ入りコールスローサラダ (ドレッシングクラス1本)	カレーライス[豚 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] チーズ入りコールスローサラダ[チーズ(乳)] ドレッシング(無)
19 火	コッペパン 牛乳 ポトフ スラッピージョー 梨ゼリー	コッペパン(小麦) ポトフ[鶏 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] スラッピージョー[鶏 豚 大豆 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] 梨ゼリー(無)
20 水	ピリ辛肉みそ丼 牛乳 たくあんあえ	ピリ辛肉みそ丼[鶏 豚 卵 高野豆腐(大豆) 調味料(ごま 小麦 大豆)] たくあんあえ[刻み昆布(小麦 大豆) 調味料(小麦 大豆)]
21 木	ごはん 梅干し ジョア なすとわかめのみそ汁 豆腐ハンバーグ(和風あんかけ)	梅干し(無) ジョア(乳) なすとわかめのみそ汁[麩(小麦) 豆腐(大豆) 調味料(大豆 さば)] 豆腐ハンバーグ[豆腐ハンバーグ(小麦 卵 大豆 鶏 豚) 調味料(小麦 大豆)]
22 金	黒糖パン 牛乳 タイピーエン フライドチキン	黒糖パン(小麦) タイピーエン[豚 いか うずら卵(卵) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚 ごま)] フライドチキン(鶏 小麦 大豆)
25 月	ごはん のりの佃煮 ジョア 小松菜のみそ汁 かつおフライ	のりの佃煮(小麦 大豆) ジョア(乳) 小松菜のみそ汁[油揚げ(大豆) 豆腐(大豆) 調味料(大豆 さば)] かつおフライ(小麦 大豆)
26 火	パン 牛乳 カレーシチュー こんにゃくと海藻のサラダ	パン(小麦) カレーシチュー[鶏 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] こんにゃくと海藻のサラダ[調味料(小麦 大豆)]
27 水	ごはん 牛乳 キャベツの中華煮 磯の香フライ	キャベツの中華煮[豚 厚揚げ(大豆) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚 ごま)] 磯の香フライ(いか 大豆 卵 乳 小麦)
28 木	ごはん 牛乳 とんこつラーメン ぎょうざ(2個)	とんこつラーメン[中華麺(小麦) 豚 豆乳(大豆) 調味料(小麦 大豆 豚 ごま)] ぎょうざ(小麦 ごま 大豆 鶏 豚)
29 金	コッペパン 牛乳 かぼちゃとベーコンのスープ 焼きウインナー(ビーンズソース)	コッペパン(小麦) かぼちゃとベーコンのスープ[ベーコン(卵 乳 豚 大豆) マカロニ(小麦) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)] 焼きウインナー[ウインナー(鶏 豚 小麦 大豆 卵 乳) 鶏 豚 大豆]

アレルギー物質を含む食品の表示(対象原材料27品目)を基本に表示しています。

*卵 乳 小麦 そば 落花生 あわび いか いくら えび オレンジ かに キウイ 牛肉 くるみ

さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン バナナ ごま カシューナッツ

*牛乳は、アレルギー物質ですが常時使用していますので、表示をしていません。

*(無)…対象原材料27品目が食品に含まれていないことを意味します。

*コンタミネーション(原材料としては使用されていないでも、製造工程で混入するおそれがある場合や、わかめ等の海藻類に混入している場合等)については記載しておりません。

*一部 商品名を載せています。