

日	曜	献立名	
2	月	夏野菜のカレーライス 牛乳 フルーツポンチ	夏野菜のカレーライス{鶏 豚 大豆肉(大豆) 調味料(小麦 大豆 鶏)} フルーツポンチ(もも)
3	火	パン 牛乳 タイピーエン 牛肉コロッケ	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 ごま)} 牛肉コロッケ(小麦 乳 牛 大豆)
4	水	ガパオライス 牛乳 梅酢サラダ	ガパオライス{鶏 豚 大豆肉(大豆) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚 ごま)} 梅酢サラダ{鶏 かに風味かまぼこ(卵 えび かに) ごま 調味料(小麦 大豆 ごま)}
5	木	ごはん しそふりかけ 牛乳 なすと厚揚げのみそ汁 鶏肉の梨ソース	しそふりかけ(小麦 乳 ごま 大豆) なすと厚揚げのみそ汁{厚揚げ(大豆) 調味料(大豆 さば)} 鶏肉の梨ソース{鶏 調味料(小麦 大豆)}
6	金	パン 牛乳 トマトと豆のスープ かぼちゃ挽肉フライ	パン(小麦) トマトと豆のスープ{ベーコン(卵 乳 豚 大豆) マカロニ(小麦) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)} かぼちゃ挽肉フライ(小麦 乳 大豆 鶏 豚)
9	月	ごはん 牛乳 キャベツの中華煮 ささみの磯辺フライ(2個)	キャベツの中華煮{豚 厚揚げ(大豆) 調味料(小麦 大豆 鶏 ごま)} ささみの磯辺フライ(小麦 大豆 鶏)
10	火	パン 牛乳 ペンネナポリタン かぼちゃサラダ	パン(小麦) ペンネナポリタン{ペンネ(小麦) ベーコン(卵 乳 豚 大豆) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)} かぼちゃサラダ{ハム(卵 乳 豚 大豆 ゼラチン) 調味料(大豆)}
11	水	ごはん 手作りふりかけ 牛乳 小松菜のみそ汁 豆腐ハンバーグ(おろしソース)	手作りふりかけ{ごま 塩昆布(小麦 大豆) 調味料(小麦 大豆)} 小松菜のみそ汁{油揚げ(大豆) 豆腐(大豆) 調味料(大豆 さば)} 豆腐ハンバーグ(おろしソース){豆腐ハンバーグ(大豆 鶏 豚) 調味料(小麦 大豆)}
12	木	ビビンバ 牛乳 糸寒天のサラダ	ビビンバ{鶏 豚 大豆肉(大豆) 錦糸玉子(卵 大豆) ごま 調味料(小麦 大豆 ごま)} 糸寒天のサラダ{ごま 調味料(小麦 大豆)}
13	金	黒糖パン 牛乳 大麦と野菜のスープ 白身魚のいちじくソース	黒糖パン(小麦) 大麦と野菜のスープ{ベーコン(卵 乳 豚 大豆) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)} 白身魚のいちじくソース{調味料(小麦 大豆)}
17	火	パン 牛乳 ポークシチュー こんにゃくと海藻のサラダ	パン(小麦) ポークシチュー{豚 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)}
18	水	ごはん 手作りみたらし団子(2個) 牛乳 鶏団子のお月見汁 さばの塩焼き	手作りみたらし団子{調味料(小麦 大豆)} 鶏団子のお月見汁{鶏団子(鶏 豚 大豆) 油揚げ(大豆) 調味料(大豆 さば)} さばの塩焼き(さば)
19	木	ごはん ひじきのり 牛乳 豆乳ごまみそ汁 米粉の鶏から揚げ	ひじきのり(小麦 大豆) 豆乳ごまみそ汁{油揚げ(大豆) 豆乳(大豆) ごま 調味料(大豆 さば)} 米粉の鶏から揚げ{鶏 調味料(小麦 大豆)}
20	金	パン 牛乳 チキンピーンズ チーズ入りグリーンサラダ	パン(小麦) チキンピーンズ{鶏 大豆 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)} チーズ入りグリーンサラダ{チーズ(乳) 鶏 調味料(小麦 大豆)}
24	火	パン 牛乳 カレースパ汁 枝豆サラダ	パン(小麦) カレースパ汁{スパゲッティ(小麦) 鶏 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)} 枝豆サラダ{枝豆(大豆) 調味料(小麦 大豆)}
25	水	ごはん さけふりかけ 牛乳 ひじきの五目煮 しゅうまい(2個)	さけふりかけ(小麦 乳 ごま さけ 大豆) ひじきの五目煮{鶏 油揚げ(大豆) 大豆 調味料(小麦 大豆)} しゅうまい(小麦 卵 えび かに ゼラチン 大豆 鶏 豚)
26	木	減量ゆかりごはん 牛乳 かやくうどん ちくわの利休揚げ	減量ゆかりごはん(無) かやくうどん{うどん(小麦) 油揚げ(大豆) 鶏 調味料(小麦 大豆 さば)} ちくわの利休揚げ(ごま 小麦)
27	金	パン 牛乳 冬瓜のスープ 焼きワインナー(チリビーンズソース)	パン(小麦) 冬瓜のスープ{鶏 豚 調味料(小麦 大豆 鶏 ごま)} 焼きワインナー(チリビーンズソース){ワインナー(鶏) 大豆}
30	月	ごはん 牛乳 キムチ煮 いかドーナツフライ(2個)	キムチ煮{豚 豆腐(大豆) 調味料(小麦 大豆 鶏 ごま)} いかドーナツフライ(小麦 卵 乳 いか 大豆)

アレルギー物質を含む食品の表示(対象原材料28品目)を基本に表示しています。

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイ 牛肉 くるみ アーモンド
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28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ても、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。

9月給食だより

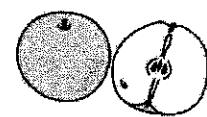
令和6年度 9月
岩出市学校給食共同調理場

夏休みは終わりましたが、まだまだ残暑の厳しい日が続いています。休み明けは、朝、なかなか起きられなかったり、日中、だるさを感じたりする人が多くなります。これは、休み中に生活リズムが乱れてしまったためです。早寝・早起き、朝・昼・夕の3回の食事を規則正しくとり、生活リズムをととのえて元気に登校しましょう。

9月の献立より

「鶏肉の梨ソース」

・・・紀の川市産の梨を使って醤油ベースのソースを作り、焼いた鶏肉にかけます。梨のつぶつぶ食感も楽しめます。



「ガパオライス」

・・・ガパオとは、バジルという意味で、タイでよく使われるハーブの名前です。ガパオライスは、肉や野菜をバジルと一緒に炒めたものを、ごはんにのせて食べるタイの家庭料理です。味付けは、食べやすいようにアレンジしますが、仕上げにバジルを少し入れます。夏野菜を使うので、この時期らしい料理です。

「枝豆サラダ」

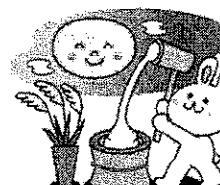
・・・夏の疲れを回復してくれるビタミンB1をたくさん含む枝豆などの野菜を、センターで手作りした人参ドレッシングで和えます。



行事食

「十五夜」

・・・今年の十五夜は9月17日(火)です。十五夜の月は「中秋の名月」や「芋名月」と呼ばれています。この日の月は、とても美しいとされ、だんごやススキを飾り、昔から月見が行われてきました。だんごが供えられるようになったのは、江戸時代の後半ごろといわれています。それまでは、秋に収穫された里芋を供えたり食べたりしていました。そのことから、十五夜のことを「芋名月」と言います。十五夜は、秋の収穫を祝い感謝する行事でもあります。給食では里芋入りの「鶏団子のお月見汁」と、月見団子の代わりの「みたらし団子」を作ります。



健康づくりは、毎日の食事の積み重ね！

厚生労働省では、毎年9月を「健康増進普及月間」と定めており、「食生活改善普及運動」と連携した取り組みを展開しています。高齢化が進む日本では、「人生100年時代」に向けて、生涯にわたる健康づくりがとても重要です。健全な食生活を実践するために、以下のことに気をつけましょう。

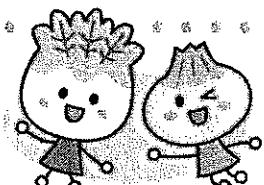
★主食・主菜・副菜を組み合わせた食事で、栄養バランスを整えましょう

- 主食** …ごはん、パン、めん類など、主に炭水化物を含むもの
- 主菜** …肉、魚、卵、大豆製品など、主にたんぱく質を含むおかず
- 副菜** …野菜、きのこ、海藻など、主にビタミン・ミネラル・食物繊維を含むおかず



★もっと野菜を食べましょう

野菜は、低エネルギーでビタミンや食物繊維を多く含むことから、生活習慣病の予防に役立ちます。毎食1皿以上の野菜料理をとるようにしましょう。



野菜をとるコツ



★減塩を意識しましょう

食塩のとり過ぎは、高血圧の原因となり、さまざまな生活習慣病を引き起こします。特に、加工食品には食塩が多く含まれていますので、栄養成分表示をチェックしてとり過ぎないよう気をつけましょう。



減塩のコツ



★カルシウムをとりましょう

カルシウムは、丈夫な骨や歯をつくるために欠かせない栄養素ですが、不足しやすいため積極的にとる必要があります。ビタミンDと一緒にとることで、体内での吸収率が高まります。



カルシウムを多く含む食品



ビタミンDを多く含む食品

