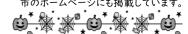


10 がつ こんだてよていひょう(ようちえん)



	曜日	こんだてめい				エネルキ゛ー	kcal	
日			おもにエネルギーの もとになるしょくひん	おもにからだをつくる もとになるしょくひん	おもにからだのちょうしを ととのえるしょくひん	たんぱく質		+ 31
			(きいろ)	(あか)	(みどり)	脂質	g	_ ちゅうし _ など
			しょうゆ・ケチャップ・ちょうみりょう・こうしんりょうなどは、きさいしてありません。			塩分	g	- 40
		ぎゅうにゅう				515	g	
ı		ごはん	あぶら	ぎゅうにゅう さわら	しょうが にんじんしらたき			
	水	こはん さわらのしおこうじやき	じゃがいも	ぶたにく	たまねぎ	22.6 15.6		
				121/21-1				
		にくじゃが	さとう	La S.	いんげん	1.2		
2	木	ぎゅうにゅう	ホットラーメン	ぎゅうにゅう	にんにく もやし	514		
		(ホットラーメン)	ごまあぶら	ぶたにく	しょうが にんじん	19.5		
		ワンタンめん	ワンタン	はるまき	めんま ながねぎ	17.6)	
		はるまき	あぶら	13. 2.	こまつな	2.1		
3	金	ぎゅうにゅう 《おつきみこんだて》	ごはん いももち	ぎゅうにゅう	ごぼう	523		
		こばん	あぶら	うさぎハンバーグ	にんじん	18.6		
		うさぎハンバーグ	さとう	ぶたにく	だいこん	15.7		
		いもだんごじる	かたくりこ		こまつな	1.4		
	月	ぎゅうにゅう	ごはん	ぎゅうにゅう	にんじん	522		
6		ごはん	こむぎこ パンこ	とりにく	こんにゃく	19.6		
0		チキンカツ	あぶら	あぶらあげ	ながねぎ	16.5		
		さつまじる	さつまいも	みそ		1.2		
		ぎゅうにゅう	こめこパン	ぎゅうにゅう	にんにく たまねぎ	475		
7	火	こめこパン	あぶら	ぶたにく	トマト にんじん	22.3		
		ペンネのトマトソース	マカロニ	だいずミート	チンゲンサイ	19.4		
		チンゲンサイのソテー		ベーコン	コーン	2.0		
8	水	ぎゅうにゅう	ごはん	ぎゅうにゅう	にんにく にんじん	520		
		(ごはん)	ごまあぶら	ぶたにく	もやし こまつな	19.3	,	
		ビビンバ	さとう ごま	とりにく	たまねぎ	15.5)	
		トックのスープ	あぶら トック		キャベツ	1.2		
		ぎゅうにゅう	ゆでめん	ぎゅうにゅう	にんじん しめじ	517		めの
	木	(ゆでめん) ブルーベリーゼリー	さとう あぶら	とりにく	えのきたけ	20.6)	あいごデー こんだて
9		きのこうどん	かたくりこ	にくだんご	まいたけ しいたけ	15.7		
		にくだんごのケチャップあん	ブルーベリーゼリー		ながねぎ こまつな	1.9		
		ぎゅうにゅう	ごはん	ぎゅうにゅう	にんにく にんじん	540		
		(ごはん)	あぶら	ぶたにく	たまねぎ	18.2		
15	水	ハヤシライス	マーガリン	ウインナー	マッシュルーム	19.0		
		ウインナーとやさいのソテー	こむぎこ		コーン	1.8		
		ぎゅうにゅう	·	ぎゅうにゅう	しょうが にんにく	510		
	木	(ホットラーメン)	ごまあぶら	ぶたにく	にんじん きくらげ	22.1		
16		サンマーメン	かたくりこ	シュウマイ	キャベツ	18.7		
		あげシュウマイ	あぶら		もやしにら	13.7		
-		ぎゅうにゅう	ごはん むぎ	ぎゅうにゅう	ごぼう にんじん	506		
	金	さゆうにゅう むぎいりごはん	あぶら	さけ	こんにゃく だいこん	23.0		★ 3ぴん
17		さけのしおやき	」 でまあぶら	ぶたにく	ながねぎ	16.7		こんだて
		とんじる ★キャベツいため	じゃがいも	とうふみそ	キャベツ	1.7		∂ ⊚ ♦
		とんじる ★キャベノいため)	しゃかいも	C)35 07-5	イヤベノ	1.7		000
20	月				うじつ <u>*ゆ*</u> ***		* \$	**************************************
21	火	ぎゅうにゅう	チーズパン	ぎゅうにゅう	にんじん	485		
		チーズパン	あぶら	ウインナー	たまねぎ	18.2		
		ぶたにくのコロッケ	コロッケ	ラビオリ	キャベツ	21.7	1	
		ラビオリのスープ			こまつな	1.8		
	1	1	1	1	1			

今月の小田原産

~給食で使用する、地場産物を紹介します~



なると・さつまあげ



食材料は給食費と 市の補助金で まかなわれています。



日	曜日	献立名	主にエネルギーに なる食品 (黄)	主に体の組織を つくる食品 (赤)	主に体の調子を 整える食品 (緑)	エネルギー kcal たんぱく質 g 脂質 g	中止 など
			醤油・ケチャップ・調味料・香辛料などは、記載してありません。			塩分 g	
22	水	ぎゅうにゅう	ごはん さとう	ぎゅうにゅう	にんにく ながねぎ	505	
		ごはん	あぶら ごま	とりにく	しょうが にんじん	21.6	
		とりにくのピリからやき	ごまあぶら	ぶたにく	つきこんにゃく	18.2	
		あおなとこんにゃくのわふういため			コーン こまつな	1.0	
23	木	ぎゅうにゅう	ソフトめん あぶら	ぎゅうにゅう	にんにく にんじん	532	
		(ソフトめん)	マーガリン	ぶたにく	たまねぎ	19.8	
		カレーソース	こむぎこ	だいずミート	りんごソース	18.4	
		おんやさい たまねぎドレッシング	たまねぎドレッシング	とうにゅう	キャベツ コーン	1.8	
24	金	ぎゅうにゅう	ごはん	ぎゅうにゅう	しょうが	510	
		ごはん	あぶら	ぶたにく	たまねぎ	22.3	
		ぶたにくのしょうがいため	さとう	とりにく とうふ	にんじん	18.1	
		かいそうスープ	かたくりこ	かいそうサラダ		1.4	
27	月	ぎゅうにゅう	ごはん あぶら	ぎゅうにゅう	にんにく しょうが	535	
		(ごはん)	さとう	ぶたにく	にんじん たまねぎ	19.2	★ 3ぴん
		こまつなぶたにくどん	オイスターソース	ぎょうざ	こまつな	16.5	こんだて
		やきぎょうざ ★ミックスフルーツ	はるさめ		もも りんご みかん	0.9	$\bigcirc \bigcirc \bigcirc$
		ぎゅうにゅう ハロウィンこんだて	ロールパン あぶら	ぎゅうにゅう	にんにく たまねぎ	484	
	ıl.	ロールパン	さとう かたくりこ	とりにく	にんじん	23.2	
28	火	ガーリックチキン	じゃがいも	ぶたにく	かぼちゃ	23.6	E
		パンプキンシチュー	こむぎこ マーガリン	だっしふんにゅう	こまつな	1.7	
29	水	ぎゅうにゅう	ごはん あぶら	ぎゅうにゅう	にんじん しめじ	553	
		(ごはん)	さとう	とりにく	いんげん	17.1	
		あきのかおりごはん	くり さつまいも	さつまあげ	たまねぎ	17.2	
		なめこのみそしる クレープ	クレープ	とうふ みそ	なめこ	1.4	
30	木	ぎゅうにゅう	ホットラーメン	ぎゅうにゅう	にんにく しょうが	518	
		(ホットラーメン)	あぶら さつまいも	ぶたにく	にんじん もやし	17.2	
		しおコーンラーメン	みずあめ	なると	キャベツ コーン	15.1	
		だいがくいも	さとう ごま		ながねぎ	1.8	
31	金	ぎゅうにゅう	ごはん むぎ	ぎゅうにゅう	にんじん たまねぎ	545	
		むぎいりごはん	あぶら	いわしフライ	キャベツ	21.3	
		いわしフライ	かたくりこ	ぶたにく	もやし	18.4	
		やさいいため ふりかけ(やさい)			ふりかけ(やさい)	1.6	

※給食で使用されている生鮮食品(野菜・肉・魚)の産地を毎日幼稚園へお知らせしています。 ※揚げ油は、3回程度使用しています。

※物資の都合により、献立が変更になる場合があります。

※アレルギーのある方は、概況表の表示を見てください。

★市のホームページに給食の写真を掲載しています。

[URL] https://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/edu-ch/education/sl/menu/school lunch/menu tachibana/



<u>主食について</u>

主食の米飯・パン・麺製品につきまし ては、同じラインでアレルゲンとなるそ ば・卵・えび等を使用した製品を製造し ている場合があります。ご不明な点が ありましたら橘学校給食共同調理場 (43-0112)までご連絡ください。

スポーツと食事について

スポーツをする人は、エネルギーや栄養素を多く必要とします。食事は練習と同じくらいとても大切なもの です。栄養バランスをととのえながら、量を増やし、エネルギーや栄養素をしっかりとりましょう。

筋力・瞬発力をつけたい人

たんぱく質を含む食品

カルシウムを含む食品







筋肉の材料になるたんぱく質をとりましょう。 ただし、たんぱく質が多い食品は脂質を含むものも 多いので、とりすぎに注意します。また、丈夫な骨を つくるため、カルシウムを含む食品も大切です。

持久力をつけたい人

炭水化物を含む食品













エネルギー源の炭水化物を含む食品とこれをエネル ギ―にかえるのに必要なビタミンB群をとりましょう。 また体の調子をととのえるビタミンCや、貧血予防に役立つ 鉄を含む食品も大切です。