	1			1 4	10	かつこんだ				津和野町	学校給食センター
目	曜日	行事食	こんだてめい ○しゅしょく ☆しゅさい	日ごは	ちやにくになる		しょくひんめい からだのちょうしをととのえる		ちからやねつになる		家庭で おぎなうもの
			□ふくさい ♪デザート	ん 等	たんぱくしつ	むきしつ	ビタミンA	ビタミンC・その他	たんすいかぶつ	しぼう	,
01	水		○コッペパン ☆アジのピザやき □プロッコリーのゴマドレサラダ □ポトフ		アジ ささみ チキンウインナー	ぎゅうにゅう チーズ	ピーマン ブロッコリーにんじん パセリ	たまねぎ キャベツ コーン ぶなしめじ	コッペパン さとう じゃがいも	ごま /ンエッグマヨネーズ ごまあぶら	淡色野菜
02	木	人気メニュー	○ごはん ☆ヒレカツ(小:1こ 中:2こ) □だいこんサラダ □とうふのみそしる ○ごはん た日市調理場の には 人気メニューです!	0	ぶたヒレカツ いとかまぼこ とうふ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	だいこん キャベツ たまねぎ はくさい	こめ さとう	あぶら	果物
03	金		○ごはん☆とりにくのゆずみそやき□こまつなのごまあえ□けんちんじる ♪おつきみだんご	0	とりにく ちくわ とうふ あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう	こまつな にんじん	ゆずかじゅう キャベツ ごぼう ほししいたけ しろねぎ	こめ さとう さといも かたくりこ おつきみだんご (みたらし)	ごま	
06	月		○ごはん ☆シイラのフライ □きゅうりとささみのマヨあえ □さわにわん	0	シイラ ささみ ぶたにく	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん ねぎ	キャベツ きゅうり ごぼう だいこん ほししいたけ	こめ こめこ パンこ マロニー	あぶら ノンエック゛マヨネーズ	魚料理 ・豆製品
07	火		○□ガンボスープ☆ツナマヨオムレツ♪フルーツョーグルト	0	とりにく あさり ほたて ツナマヨオムレツ	ぎゅうにゅう ヨーグルト	パプリカ トマト オクラ にんじん パセリ	にんにく たまねぎ セロリ おうとうかん みかんかん パインかん	こめ こめこ ナタデココ	あぶら ホイップクリーム	海藻
08	水		○コッペパン いちご&マーガリン☆タラのもちもちおうごんやき□ハムサラダ□スパイシースープ		タラ チキンハム とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	コーン キャベツ だいこん たまねぎ	コッペパン やまいも こめこ じゃがいも	ノンエック マヨネース あぶら	N製品
09	*		○ごはん☆サワラのしおこうじやき□きりぼしだいこんのすのもの□もやしのタンタンみそしる	0	サワラ ぶたにく あつあげ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん ニラ	きりぼしだいこん キャベツ きゅうり コーン もやし えのきたけ にんにく しょうが	こめ さとう	ごまあぶら ごま	vit類
10	金	自の愛護デー	○ごはん☆とりにくとレバーのあまがらめ□かいそうサラダ□かぼちゃのみそしる	0	とりにく とりレバー ささみ あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう わかめ こんぶ つのまた	こまつな にんじん かぼちゃ	しょうが キャベツ たまねぎ しろねぎ	こめ かたくりこ さとう	あぶら ごまあぶら ごま	淡色野菜
14	火		Oごはん ☆プルコギ □バンサンスー □わかめスープ	0	ぎゅうにく チキンハム きんしたまご あつあげ いとかまぼこ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん ニラ	にんにく たまねぎ エリンギ キャベツ きゅうり はくさい えのきたけ	こめ さとう はるさめ	ごまあぶら ごま あぶら	
15	水		○ぶたキムチうどん☆ビーフコロッケ□うめおかかあえ♪オレンジ		ぶたにく かつおぶし ビーフコロッケ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ こまつな	はくさいキムチ たまねぎ ぶなしめじ もやし しょうが にんにく キャベツ きゅうり オレンジ うめ	うどん さとう	ごまあぶら あぶら	小道
16			○ごはん ☆とりのからあげ □なっとうあえ □ぶたじる	0	とりにく ぶたにく なっとう みそ	ぎゅうにゅう のり	こまつな にんじん	にんにく しょうが キャベツ こんにゃく はくさい しろねぎ ごぼう	こめ かたくりこ さつまいも	あぶら ごま	といも類 (変数) 集物
17		っわみん©津和野町 おいしい	Oつわのくりごはん ☆さばのみそに □ゆずかあえ □つわののいもに		サバみそに ささみ たい	ぎゅうにゅう	ほうれんそう にんじん	もやし ゆずかじゅう	こめ さとう さといも	< ·)	※10 ※色野菜
20	月		○ごはん☆ホキのユーリンソースかけ□ほうれんそうのナムル□ギョウザスープ	0	ホキ・ギョーザ	ぎゅうにゅう	ほうれんそう にんじん	しろねぎ にんにく しょうが キャベツ もやし はくさい きくらげ	こめ かたくりこ さとう	あぶら ごまあぶら ごま	次色野来 ・豆製品
21	火		○ごはん☆げんきなっとう□ちくわのすのもの□なめこおろしじる	0	なっとう とりにく ぶたにく ちくわ とうふ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん いんげん こまつな ねぎ	にんにく しょうが ほししいたけ キャベツ なめこ だいこん	こめ さとう	ごまあぶら	立・豆製品
22	水		○スパゲティ・ミートソース☆ささみチーズフライ□レモンドレッシングサラダ		ぶたにく ぎゅうにく ひきわりだいず ささみチーズフライ ツナ	ぎゅうにゅう	にんじん パセリ トマト ブロッコリー	たまねぎ エリンギ にんにく キャベツ コーン レモンかじゅう	スパゲッティ さとう	オリーブオイル あぶら アーモンド	いも類
23	木		○ごはん☆とりにくとあきやさいのくろずあん□あつあげのみそしる♪りんご	0	とりにく あつあげ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん ピーマン	しょうが なす レンコン たまねぎ だいこん しろねぎ りんご	こめ かたくりこ さつまいも さとう	あぶら	海藻
24	金		○ごはん☆あかうおのさいきょうやき□のりゆかりあえ□すきやきに	0	あかうお もみのり ぎゅうにく やきどうふ みそ	ぎゅうにゅう	こまつな にんじん しゅんぎく	キャベツ もやし ごぼう はくさい しろねぎ こんにゃく	こめ さとう	あぶら	黑村理 「Ethology Report of the Control of the Contro
27	月	於(以上) 9.35% 高級 五人於 五人於 五人於 書週間献立	○ごはん <u>☆とうふハンバーグのおろしソースかけ</u> □はくさいのそくせきづけ □とうにゅういりみそしる	0	かつおぶし とうにゅう とうふハンバーク あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう しおこんぶ	にんじん ねぎ	だいこん はくさい きゅうり たくあん たまねぎ えのきたけ	こめ さとう じゃがいも	ごま	来物 contained 乳製品
28	火		○ごはん☆さんまのしおやき□ごもくきんぴら□わかめととうふのみそしる	0	さんま さつまあげ とうふ みそ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん	ごぼう れんこん たまねぎ えのきたけ しろねぎ こんにゃく	こめ さとう	ごま ごまあぶら	孔製面 別点(第5)点(第5)系 緑黄色野菜
29	水		 ○コッペパン ☆さけのマスタードやき □りっちゃんのげんきサラダ □コンソメスープ ♪くろゴマプリン 	0	サケ チキンハム かつおぶし チキンウインナー	ぎゅうにゅうこんぶ	にんじん こまつな	キャベツ きゅうり コーン たまねぎ	コッペパン さとう じゃがいも くろゴマプリン	ノンエック゛マヨネース゛ あぶら	練質色野采 きのこ類
30	木	000	○ごはん☆ぶたにくのスタミナあげ□おからサラダ□すりみだんごのすましじる	0	ぶたにく おから ツナ すりみだんご	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん えだまめ ブロッコリー	にんにく キャベツ コーン えのきたけ たまねぎ しろねぎ	こめ かたくりこ さとう	あぶら ノンエック゛マヨネース゛	きのご知
31	金		○ごはん☆とりにくのハーブやき□ひじきとツナのサラダ□かぼちゃのポタージュ	0	とりにく ツナ	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん かぼちゃ ほうれんそう バジルペースト	にんにく キャベツ きゅうり たまねぎ エリンギ	こめ さとう こめこ	あぶら バター	種実類
		ハロワイン献立	<u> </u>		1	1	1		<u> </u>		小魚

10月の平均の栄養価 牛乳は毎日つきます。

小学校 エネルギー

6 3 6 Kcal タンパク質 28.4 g

中学校 エネルギー 778 Kcal タンパク質 34.l g

つわのスクールネットに 学校給食の献立表が掲載されています!



R7.10

津和野町学校 給 食 センター

秋を楽しむ お月兇の行事

音から、秋は1年のうちで最も月がきれいに見える季節とされ、音 ことは きゅうけき あき ま なか かっ にち じゅうこ ゃ っき ちゅうしゅう の暦 (旧暦) で秋の真ん中にあたる8月15日の十五夜の月を「中秋 かいばつ ょ っき かんしょう つきゅ きょうじ おこな の名月」と呼んで、月を観賞するお月見の行事が行われてきました。 じき さと ちょうどこの時期に里いもが収穫されることから、里いもをお供え きと りょうり た からしゅうしょう などの里いも料理を食べたりする風習もあり、 べつめい いもめいげつ つき あと 別名で「芋名月」ともいいます。また、十五夜からひと月ほど後の いうさんや つきゅ ふうしゅう りょうほう ま ナ三夜にもお月見をする風習があり、両方合わせてお月見をすると スル ぎょ 縁起が良いとされています。

かたちい形のほか、里い

もの形などもあり、

地域によって違い

があります。



2025年の十五夜は10月6日、 十三夜は11月2日です。









里いもを皮付きでゆでたり 素したりしたもの。平安時 代の女性の服装

にちなんで、 こう呼ばれ



にんじんと「宮」の健康

にんじんは、給食によく登場する野菜の一つです。 たいない エー へんかん ベータ おお ふく 体内でビタミン A に変換される β - カロテンを多く含む りょくおうしょくやさい あざ いる りょうり いろど そ 緑黄色野菜で、鮮やかなオレンジ色が料理に彩りを添え などの予防に役立ちます。にんじんが苦手な人もいると 思いますが、どんな料理にも合う野菜なので、食べられ ちょうりほう ちょうせん る調理法で挑戦してみませんか?



きんぴら



かきあげ





こいずみやくも こうぶつ

りょうり きゅうしょく とうじょう

小泉八雲の好物やゆかりの料理が 給 食 に登 場!

この秋放送が始まったNHKの連続テレビ小説「ばけばけ」は、島根県松江市にゆかり のある「小泉八雲」の妻「セツ」がモデルになった物語です。

きゅうしょく 給食では、小泉八雲にちなんだ料理が登場します!この機会に、

こいずみゃくも 小泉八雲のことを調べてみましょう!

★ガンボスープ★

す。オクラを使った濃厚なスープで、アメリカではとても人気があります。

★ツナマヨオムレツ★

★フルーツヨーグルト★

マいサスタヒーマホ 小泉八雲が生まれたギリシャでは、古くからヨーグルトがよく食べられています。

どくしょ あき しょくよく あき ほん で 読書の秋?食欲の秋?本に出てくる料理を食べてみよ

10/27~11/7は読書週間です。みなさんは、本で読んだ料理を「食べてみた い!」と思ったことはありませんか?今年度は、本にちなんだ『読書週間献立』 どくしょ あき しょくよく あき きゅうしょく とお あき たの を実施します。読書の秋、 食 欲 の秋、 給 食 を通して秋を楽しんでくださいね。

10月27日

「ヘルシー戦隊ダイズレンジャー」

作:やぎたみこ 出版社:講談社

□ 豆腐ハンバーグのおろしソースかけ □ 豆乳入りみそ汁

10月28日

らくごえほん 「落語絵本 めぐろのさんま」

さく え かわばたまこと しゅっぱんしゃ 作・絵:川端誠 出版社:クレヨンハウス



10月29日

「サラダでげんき」

作: 角野 栄子 絵: 長 新太 出版社: 福音館書店

■りっちゃんの元気サラダ

