

豊見城小	531人	長崎中	671人
よみ小	761人	豊見城中	864人
長崎小	581人	伊良波中	817人
座安小	415人		
上田小	1,231人		
伊良波小	676人		
豊崎小	785人		
	合計		7,532人

平成26年 豊見城市立学校給食センター 850・4585

10月の予定献立表



ア…アレルギー対象原材料を含みます
卵…卵 乳…乳及び乳製品 麦…小麦
鶏…鶏肉 姜…生姜 パ…落花生(ピーナツ)

牛…牛肉 ご…ごま豆…大豆
ア…アサリ エ…エンドウ 豚…豚肉
リ…りんご 工…工場 肉…イチジク
マ…マンゴー さ…ささかば
パ…パイン さ…ささかば

ア…アサリ エ…エンドウ
リ…りんご 工…工場
マ…マンゴー さ…ささかば
パ…パイン さ…ささかば

材料と体内でのはたらき
赤の食品 血や肉や骨をつくる。
黄の食品 働く力や体温となる。
緑の食品 からだの調子をととのえる。

10月の
栄養指導
目標



じょうぶながらだ (2)

- ★からだをつくるのに必要な植物性たんぱく質について知る。
- ★からだを大きくじょうぶにする食品について知る。
- ★血や肉を作る食品、植物性たんぱく質の働きを知る。

6月 水 みかん ピーマンと牛肉炒め ごはん 牛乳、牛乳、牛肉、鶏肉、ちくわ	7月 火 ごぼう巻 小松菜スープ ごはん 牛乳、牛乳、豚肉、豆腐、みそ	8月 水 フルーツムース キンピラれんこん ごはん 牛乳、牛乳、豚肉、豆腐、みそ	9月 木 小松菜炒め 鶏汁 ごはん 牛乳、牛乳、豚肉、豆腐、みそ	10月 金 ブルーベリー ゼリー スパゲティ ミートソース ごはん 牛乳、牛乳、豚肉、豆腐、みそ
赤 牛乳、豚肉、卵、鶏肉 わかめ、こうや豆腐	赤 牛乳、豚肉、ポールチ、エソ あつあげ、スケソウダラ	赤 牛乳、豚肉、ちきあぎ 鶏肉、みそ	赤 牛乳、ベーコン、あつあげ 鶏肉、みそ	赤 牛乳、豚肉
黄 米、三温糖、ごま油 ごま、大豆油	黄 米、麦、大豆油、三温糖	黄 米、大豆油、三温糖、ごま ごま油、ムース、里芋	黄 米、麦、大豆油	黄 スパゲティ、大豆油 ゼリー
緑 パクチョイ、にんじん、もやし、にんにく えのき、長ねぎ、チンゲン菜、みかん	緑 しめじ、冬瓜、にんじん こんにゃく、パクチョイ、ごぼう	緑 れんこん、にんじん、ごぼう こんにゃく、長ねぎ、山東菜	緑 にんじん、玉ねぎ、小松菜、冬瓜 パクチョイ、しめじ	緑 にんじん、玉ねぎ、セリ、ピーマン、がっしゃ トマト、マッシュルーム、ブルーベリー、にんにく

からだ 体をつくる たんぱく質



からだ
筋肉や血、骨格などをつくる大切な栄養素がたんぱく質です。
たんぱく質はアミノ酸として体内で吸収されて各組織に送られ、
体をつくるものになります。たんぱく質は肉・魚介・卵・豆腐・
牛乳・乳製品などに多く含まれていますので、いろいろな食品
からとるように心がけてみましょう。

20月 水 みかん ふーイリチー あわごはん もずく丼 青菜スープ ごはん 牛乳、豚肉、ペーコン	21月 火 みかん ふーイリチー あわごはん アーサゆし豆腐 ごはん 牛乳、もずく、豚肉 ペーコン	22月 水 もずく丼 青菜スープ ごはん 牛乳、牛乳、もずく、豚肉 ペーコン	23月 木 □カールフィッシュ パパイヤいりちー 具だくさんみそ汁 ごはん 牛乳、牛乳、ペーコン、ツナ、豚肉 うすあげ、みそ、いわし	24月 金 ギューザ 中華野菜炒め ごはん 牛乳、鶏肉、豚肉 ちきあぎ、牛肉
赤 牛乳、鶏肉、あつあげ きびなご	赤 牛乳、卵、ツナ、アーサ ゆし豆腐	赤 牛乳、牛乳、もずく、豚肉 ペーコン	赤 牛乳、ペーコン、ツナ、豚肉 うすあげ、みそ、いわし	赤 牛乳、豚肉、エビ、鶏肉
黄 米、三温糖、大豆油 ごま粉、でんぶん	黄 米、もちきび、麩 大豆油	黄 米、麦、大豆油、三温糖	黄 米、大豆油、じゃがいも	黄 米、三温糖、大豆油 でんぶん
緑 玉ねぎ、にんじん、にんにく パクチョイ、こんにゃく、白菜	緑 にんじん、玉ねぎ、キャベツ にら、チンゲン菜、ねぎ、みかん	緑 玉ねぎ、にんじん、ピーマン、赤ピーマン コーン、パクチョイ、えのき、にんにく	緑 パパイヤ、にんじん、にら、冬瓜 長ねぎ、こんにゃく	緑 にんじん、干しこいとうけ、ねぎ ピーマン、赤ピーマン、にんにく
27月 水 五目揚げ ひじきごはん えのきスープ ごはん 牛乳、ひじき、うすあげ、豚肉、三枚肉 ハム、かまぼこ、糸よう、スケソウダラ	28月 火 根菜平つくね 八宝菜 ごはん 牛乳、豚肉、いか、鶏肉 アーモンドドッグ	29月 水 カレーラン ごはん 牛乳、豚肉、鶏肉 アーモンドドッグ	30月 木 カレーラン ごはん 牛乳、豚肉、鶏肉 アーモンドドッグ	31月 金 アスパラソテー コッペパン パンブキンスープ ごはん 牛乳、ペーコン、鶏肉 脱脂粉乳
赤 牛乳、豚肉、鶏肉、みそ あつあげ、わかめ	赤 牛乳、ひじき、うすあげ、豚肉、三枚肉 ハム、かまぼこ、糸よう、スケソウダラ	赤 牛乳、豚肉、いか、鶏肉 アーモンドドッグ	赤 牛乳、豚肉、鶏肉 脱脂粉乳	赤 牛乳、ペーコン、鶏肉 脱脂粉乳
黄 米、大豆油、三温糖 アーモンド	黄 米、麦、大豆油	黄 米、麦、大豆油	黄 うどん、大豆油、小麦粉 マーガリン、原宿ドッグ	黄 パン、小麦粉、大豆油、マーガリン 生クリーム、じゃがいも
緑 ごぼう、チンゲン菜、きくらげ、にんじん 長ねぎ、しょうが、山東菜、大根、にんにく	緑 干しこいとうけ、にんじん、ねぎ パクチョイ、えのき、冬瓜	緑 にんじん、たまねぎ、白葉、パクチョイ、にんにく たけの、きくらげ、ヤングコーン、しょぼう	緑 にんじん、玉ねぎ、長ねぎ パクチョイ、にんにく	緑 アスパラガス、コーン、にんじん、しめじ 玉ねぎ、がっしゃ、パセリ、にんにく

★学校給食は皆さまの納める給食費からつくられます。毎月10日までに納めましょう★

★材料、天候、その他の都合により献立変更する場合があります。

★給食費は納め忘れのない口座振替をおすすめします★