

幼稚園	小学校	中学校
豊見城幼	90人	豊見城小 559人
とよみゆ	122人	長嶺中 630人
長嶺幼	91人	豊見城中 899人
長嶺座安幼	94人	伊良波中 814人
上田幼	115人	上田小 728人
伊良波幼	94人	伊良波小 690人
豊崎幼	92人	豊崎小 888人
ゆたか幼	174人	ゆたか小 592人
		合計 8,403人

# 平成28年 豊見城市立学校給食センター 850・4585 10月の予定献立表



学	校	給食の	栄養	エネルギー	たんぱく質	脂肪
小学校	640kcal	24g	20.3g			
中学校	820kcal	30g	29.6g			

アレルギー対象  
原材料を含みます

卵…卵  
鶏…鶏肉  
ピ…落花生  
麦…小麦  
牛…牛  
牛…牛  
ご…ご

乳…乳及び  
乳製品  
麦…小麦  
牛…牛  
肉…肉  
ご…ご

マ…マンゴー  
パ…パイナップル  
ア…アサ  
豆…大豆  
豚…豚

さ…さ  
リ…リンゴ  
エ…エ  
イ…イ  
カ…カ

ば…バニラ  
ゴ…ゴ  
ビ…ビ  
カ…カ  
ニ…ニ

ゼ…ゼラチン  
アモ…アーモンド  
や…やまいも  
カシ…カシュー・ナッツ  
モ…モモ

材料と体内でのたらき  
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。



## じょうぶなからだをつくるたんぱく

- ★体をつくるのに必要なたんぱく質についてしる。
- ★からだを大きく丈夫にする食品について知る。



植物性の食品でタンパク質を多く含む食品は、大豆やとうふ、納豆、など豆製品に多く含まれます。

★給食費は納め忘れのない座替をおすすめします★

<b>3月</b>	ビーンズサラダ ココア揚げパン コッペパン いちごジャム (幼稚園、中学校、長小、上小、どみみ、ゆたか、豊見城小)	<b>4火</b>	千種焼 肉だんごスープ ごはん せん切りイリチー	<b>5水</b>	ひじきのつくだに オレンジ ごはん 豚にくとしらたき炒め	<b>6木</b>	ドライカレー 春雨スープ ごはん	<b>7金</b>	(カジマヤー献立) スンシーイリチー カーブチー ごはん イナムドウチ ごはん
こんだて	牛乳、きなこ、牛肉、ひよこ豆 鶏肉、豚肉、レッドキドニー 小麦粉、グラニュー糖、三温糖、ショートニング かたくり、大豆油、春雨、ココア、いちごジャム にんじん、たまねぎ、白菜、コーン プロッコリー、カリフラワー、干しいたけ	牛乳、豚肉、かまぼこ、こんぶ 鶏肉、チーズ、たまご 米、大豆油、三温糖、調合油 かたくり、グラニュー糖 にんじん、せん切りだいこん、こんにゃく 干しいたけ、たまねぎ、ほうれんそう	牛乳、豚肉、あつあげ、ひじき 高野とうふ、いとけずり 米、三温糖、ごま、水あめ 大豆油 たまねぎ、にんじん、ゆかり、にんにく バクチヨイ、オレンジ、こんにゃく、白菜	牛乳、豚肉、だいす、牛肉 デリカハム、高野豆腐 米、大豆油、ラード、小麦粉 グラニュー糖、はるさめ、でんぶん にんじん、たまねぎ、グリンピース、パクチヨイ、にんにく ブルーン、りんご、トマト、干しいたけ、マッシュルーム	牛乳、豚肉、かまぼこ、こんぶ うすあげ、みそ、チキアギ 米、三温糖、大豆油 干しいたけ、こんにゃく カーブチー、スンシー(シナチク)				
10月 10日は自の愛護デー オススメ ビタミンAが多い食品									
<b>13木</b>	とうがんのそぼろ煮 ごはん	<b>14金</b>	焼肉丼(具) ごはん アーサ汁 アーサ汁						
こんだて	牛乳、豚肉、とうふ、白みそ 麦みそ、あつあげ、鶏肉 米、大豆油、三温糖、さといも にんじん、だいこん、長ねぎ とうがん、青豆	牛乳、豚肉、アーサ、とうふ 米、三温糖、大豆油 たまねぎ、にんじん、こまつな こんにゃく、にんにく							
<b>17月</b>	黄桃 わかめごはん 大根と厚揚げ炒め煮	<b>18火</b>	筑前煮 ごはん すまし汁	<b>19水</b>	きびなごのから揚げ トーフチャンプルー ごはん	<b>20木</b>	ひじきいため ごはん みそ汁	<b>21金</b>	パリパリ春巻き(幼、小) テンシン春巻き(中学) マーボ冬瓜 ごはん
あか き みどり	牛乳、あつあげ、うずらたまご とりにく、わかめ 米、大豆油、三温糖、砂糖 グラニュー糖、でんぶん 大根、チンゲンサイ にんじん、しょうが、もも缶、にんにく	牛乳、ちくわ、とうふ、豚肉 鶏肉 米、大豆油、三温糖 にんじん、たまねぎ、こんにゃく ごぼう、枝豆、おろしにんにく	牛乳、豚肉、ベーコン、とうふ ちきあざ、きびなご 米、大豆油、小麦粉、でんぶん えのきたけ、しめじ、にんじん、グリンピース にんじん、キャベツ、もやし、からしな しょうが、おろしにんにく	牛乳、とうふ、みそ、ベーコン、うす揚 豚肉、ひじき、ちきあざ、だいす 米、大豆油、三温糖 しめじ、えのきたけ、チンゲンサイ 長ねぎ、こんにゃく、にんじん	牛乳、豚肉、とうふ、みそ 豚肉、鶏肉 米、ごま油、砂糖、でんぶん 大豆油、はるさめ とうがん、にんじん、たまねぎ、にら、たけのこ 干しいたけ、しょうが、きくらげ、キャベツ				
<b>24月</b>	ごぼうまき 肉じゃが ごはん	<b>25火</b>	酢豚風 中華スープ ごはん	<b>26水</b>	フルーツ白玉 チキンカレー ごはん	<b>27木</b>	おさつステック 納豆 煮つけ	<b>28金</b>	ひじきさらだ 南瓜ハンバーグ パンブキンスープ コッペパン ごはん
あか き みどり	牛乳、豚肉、うすあげ、鶏肉 白身魚 米、大豆油、三温糖、砂糖 じゃがいも、でんぶん にんじん、たまねぎ、こんにゃく ごぼう、枝豆、おろしにんにく	牛乳、鶏肉、わかめ、牛肉 豚肉、とうふ 米、じゃがいも、かたくりこ 三温糖、ごま油、大豆油 にんじん、しょうが、たまねぎ、ピーマン たけのこ、干しいたけ、チンゲン菜	牛乳、鶏肉、脱脂粉乳 米、じゃがいも、白玉だんご マーマリン、生クリーム、こむぎ にんじん、みかん、もも パン、枝まめ、おろしニンニク	牛乳、ポール天、豚肉 こんぶ、あつあげ、なっとう 米、大豆油、三温糖、さつま芋 とうがん、にんじん、いんげん こんにゃく	牛乳、脱脂粉乳、鶏肉、豚肉 ベーコン、ひじき、ツナ こむぎ、アーモンド、ノンエッグマヨネーズ ショートニング、じゃがいも、マーマリン、生クリーム たまねぎ、かぼちゃ、にんじん バセリ、きゅうり、キャベツ、にんにく				
<b>31月</b>	キャベツの塩昆布和え ちくわの磯辺揚げ 豚汁 ごはん	<b>エネルギーのもとになる炭水化物をとって勉強も運動もがんばろう！</b>							
あか き みどり	牛乳、豚肉、とうふ、みそ こんぶ、青のり、ちくわ 米、大豆油、三温糖、さといも 小麦粉、ごま にんじん、チンゲン菜、だいこん 干しいたけ、キャベツ	<b>効果1 体を動かすよ</b> 炭水化物はエネルギーのもとになり、わたしが毎日歩いたり体を動かしたりするために、大切な栄養素です。わたしたちは毎日の食事で、1日に必要なエネルギー量の約50~70%を炭水化物から摂取しています。また、成長期の今、しっかり運動して健康な体をつくるために、炭水化物はとても大切な栄養素なのです。	<b>効果2 集中力が増すよ</b> ブドウ糖（体内で炭水化物が分解されたもの）は脳のエネルギー源になります。ですから、炭水化物の摂取量が不足すると、脳の栄養が足りなくなり、イライラとしたボーットしたりしてしまいます。脳をすっきりさせ勉強に集中するため、炭水化物が多く含まれている食品をきちんととるようにしましょう。	<b>朝ごはんをしっかり食べよう</b> ごはんやパンなどに多く含まれている炭水化物は体内でブドウ糖に分解されて、脳の唯一のエネルギー源になります。ですから、朝ごはんを食べないと、脳がボーッとした状態で過ごすことになってしまいます。元気に対勉強したり運動したりするためにも、毎朝しっかり食事をとりましょう。					

★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。