命和7年度10月 給食だより

浜中町学校給食センタ

99

※文部科学省「学校保健統計調査」

 め けんこう かか えいようそ きのうせいせいぶん
 エー りょくおうしょくやさい おお がく しき そせいぶん

 目の健康に関わる栄養素や機能性成分には、「ビタミン A」のほか、緑黄色野菜に多く含まれる色素成分「カロ

テノイド」の一種、「β - カロテン」「ルテイン」「ゼアキサンチン」などがあります。

 β -カロテンは、体内で効率よくビタミンAに変換され、目の健康維持に役立ちます。ルテインとゼアキサンチンは、 β -カロテンは、体内で効率よくビタミンAに変換され、目の健康維持に役立ちます。ルテインとゼアキサンチンは、 β -カロテンは、 β -カロ









がげったはまなかちょう 月は浜中町ふるさと愛食月

浜中町では日頃から地場産物を取り入れ た給食の提供を進めていますが、特に10 月は愛食月間としてより多くの地場産物を である。 提供します。 今年度も町内の漁組から頂い た昆布や鮭、たらやほっきをはじめ、タカ ナシのヨーグルト、小松牧場さんのコー ヒー牛乳、浜中のおいしい牛乳などたくさ んの地場産物が登場します。お楽しみに!

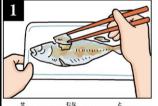
小松牧場さんのコーヒー学乳

14日 (火) …霧小・霧中・霧高・散小中 31日(金)…浜小・浜中・茶小・茶中 ほかの学校は浜中のおいしい牛乳を提供します!

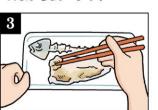
10/8(水)焼き魚 (さんま) がでます。 きれいな食べ方を確認しよう!

焼き魚の食べ方@

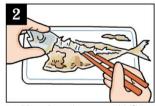
頭や骨のついた魚をきれいに食べる練習をしましょう。



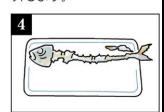
背びれや腕びれを取り、 の方から食べます。



頭と中骨は血の奥に置き、 下の身も競の方から食べす すめます。



発の 算を 食べたら 配置と 下の身の間にはしを入れて 外します。



食べ終わったら、残った 骨などは、血の薬にまとめ ておきます。

	\\\\ \n== \(\tau_{\tau} \)	- 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1	+ 133 [
月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
	栄養価	1	2	3
小学校	中学校・高校	こはん		
エネルギー	エネルギー	みそ消 霧多布の鮭		
620kcal	751kcal	(小松菜・えのき)		ごはん
(650kcal)	(830kcal)	鮭ザンギ(小3個 中高4	1	みそ汁(大根・厚揚
たんぱくしつ	たんぱくしつ	(固)	とんすきうどん	げ)
26.3 g (21.1~32.5 g)	31.4g (27.9~41.5g)	LVE	ごまだんご	つくねと里芋の甘辛煮
(Z1.1~3Z.5g)	(27.9°~41.5g)	さけ、はまなかぎょくみ 鮭は浜中漁組から頂きました。	(白ごまを使っ て作ります)	のり酢あえ
		約50kgの離フィレを給食ゼン ターでごりナイズに切って、下	G., 20,27	のうはもの人
		たあじ 味をつけてから揚げます。		
6	7	8	9	10
	<u> </u>	ごはん		霧多布のほっき
はまなか昆布				ほっきカレー
こんぶい 昆布入り混ぜごはん		みそデ		こくさんくり 国産栗のムース
みそ汁	ココア 夢げパン	(とうふ・わかめ)	スパゲティ・	
たま (玉ねぎ・高野豆腐)	白菜とチキンの	焼き魚(さんま)	トマトソース	はまなかぎょくみ ほっきは浜中漁組から頂きま
(本名の・同野豆腐) ************************************	クリームシチュー	ごまあえ	フルーツの	した。給食センターで、身を
野来入りンユーマイ しょう こ ちゅうこう こ (小2個 中高3個)		さんまには、体内では作るこ	ヨーグルトクリームあ	^{ひと} ついと つがさく切るのに大忙
atria min atria and	マセドアンサラダ	とのできないDHAやEPAが	え	しですが、年に一度の特別な
切干大根の煮つけ		る 多く含まれていて、脳の健康		カレーなので頑張って作りま
		や病気の予防に役立ちます。		ਭ .
13	14 _{コーヒー牛乳}	15	16	17
7)	または			ごはん
スポーツの白	黒糖ロール	ごはん	コーン入り	と は ル みそ汁(とうふ・なめこ)
	キャベツと	み そ 爿	しお	みて汗(とつふ・なめこ)
	ウインナーのスー	(大根・人参・揚げ)	塩ラーメン USEst	とんたす浜中
	プ	いわしのみぞれ煮	フルーツと白玉の	ほえいとんの のほえいどん
	ィ チリコンカン	(小1個 中高2個)	マスカットゼリーあ	ポークチャップ
	⊲ı+	こんぶ からいた 一間を置く 見布のピリ辛炒め こ	え	小松菜ともやしのあえ
	りんごのシロップ漬	はまなか昆布		もの 物
20	21	22	23	24
		ごはん		
		を が 影 が が が が が が が が が が が が が	^{ぎゅうにく} 牛肉ごぼううどん、	
1		たらの変わりみそ焼き	いまだんご	
こ は ん じる	キャベツナペースト	たらの支わりのと続き 五目ひじき	いるにんと	ご は ん
みそけんちん洋	サンド		はまなか くろうし う	中華コーンスープ
ハンバーグの	ランド さつま芋のクリーム煮	たらは散布漁組から頂きまし	はまなかくろうし。 浜中黒牛は、生まれてから りっぱ、 にくうし。	プルコギ
野菜あんかけ	C Jまチのクリーム点 	た。たらは低脂質で高たんぱ		ゃさい 野菜のチヂミ
		1. 44 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	中町でていねいに育てられ	
		を予防する食事に取り入れた い食材です。	たブランド砕です。 味わっ ていただきましょう。	
27	28	00		21
21	20	39 霧多布のます	30	31 コーヒー牛乳 または
		ごはんはまなか昆布		浜中のおいしい牛乳
	バターロール	ますのだんご光	<u> </u>	w.V
ごはん	(ブルーベリージャム)	豚肉と	はまなか昆布	
こ は ル みそ汁 (もやし・揚げ)	首葉とベーコンの	こんにゃくの炒め煮	昆布たっぷり	ハカシニノフ
E-2	スープ		しょうゆラーメン	ハヤシライス
肉じゃが	ミートオハレツ	はまなかちょうさん 浜中町産のますをすり身に し	フルーツポンチ	パンプキンデザート
かつおあえ	タカナシの < ヨーグルト	てからだんごにします。だん		
	うりょう 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ごには浜中町産の昆布も細か		A (E-45)
		く刻んで入れています。		KEEWOJIAH
<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>		