

令和7年度 小田原市立芦子小学校

今 月 の 給 食 首 標: 「 地域の産物について知ろう 」

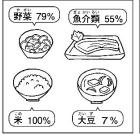
		ı	ı	1	T		
			** 主にエネルギーの	*** からだ 主に体をつくる	まも からだ ちょうし ととの 主に体の調子を整える	エネルキ" - (kcal)	
にち	よう	こん だて めい	もとになる	もとになる	もとになる	たんぱく質 (g)	びこう
日	曜	献 立 名	きいろ	あか	みどり	脂質 (g)	備 考
			(黄色のグループ)	(赤のグループ)	(緑のグループ)	ih sih	
			3.43.44.4533		1-41-41-41-	塩分 (g) 644	
5	火	ぎゅうにゅう(さくらめし) あきのかおりごはん さわにわん おつきみゼリー	さくらめし あぶら さつまいも くり さとう ごまあぶら おつきみゼリー	ぎゅうにゅう とりにく	にんじん しめじ	24.4	
				ぶたにく じざかなはんぺん	えのきたけ しいたけ ごぼう もやし キャベツ	24.4 17.7 十三夜南	十三夜献立
					いんげん	2.6	
						633	
	水	ぎゅうにゅう コッペパン ヤンソンさんのゆうわく ミネストローネ	コッペパン あぶら じゃがいも こむぎこ マーガリン パンこ マカロニ	ぎゅうにゅう ツナ だっしふんにゅう チーズ ベーコン	にんにく たまねぎ にんじん トマト	25.8	
						24.2	
						2.6	
						616	
6	木	ぎゅうにゅう(ごはん) ポークカレー カラフルソテー	ごはん あぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう ぶたにく ハム	にんにく たまねぎ にんじん りんごソース コーン キャベツ	19.9	
						18.3	
						1.9	
		,	ごはん あぶら さとう はるさめ ごまあぶら げんまい	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ とりにく	にんにく しょうが にんじん きりぼしだいこん しいたけ にら ながねぎ	641	いい歯の日献立
7						26.8	
	金					18.3	
						1.5	
		ぎゅうにゅう (ホットラーメン) コーンしょうゆラーメンめん やまゆりポークぎょうざ			にんにく にんじん	593	読書週間献立①
10	月		ホットラーメン あぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく	コーン めんま もやし	26.0	
			(4, 5, 1, 5, 1, 2, u)(5, 5	なると ぎょうざ	ほうれんそう	17.2	
						2.3	
	火	ぎゅうにゅう(ごはん) ルーローハン ルオボータン(だいこんの スープ)	ごはん あぶら さとう オイスターソース ワンタン ごまあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく	しょうが たまねぎ たけのこ にんじん だいこん	607	年生遠足
						26.0	
						19.0	
						1.8	
12	水	ぎゅうにゅう ぶどうパン あほうどりもだいすきなコ ロッケ おだんごスープ	ぶどうパン あぶら コロッケ じゃがいも バター	ぎゅうにゅうにくだんご	にんじん たまねぎ	637	· 読書週間献立② -
						22.0	
						23.9	
						1.9	
	木	ぎゅうにゅう ごはん とんかつであーる マグレガーばたけのやさい スープ キャベツくん	ごはん あぶら こむぎこパンこ じゃがいも	ぎゅうにゅう ぶたにくとりにく	にんじん たまねぎ レタス キャベツ	617	- 読書週間献立③
						22.0	
13						18.8	
						1.4	
		11 17 170				593	
	金	ぎゅうにゅう ごはん かまぼこといかのチリソース ちゅうかスープ	ごはん あぶら かたくりこ じゃがいも ごまあぶら さとう	ぎゅうにゅう かまぼこいか とりにく なると	しょうが にんにく ながねぎ にんじん もやし	19.3	
14						14.4	- かまぼこ献立
						1.9	
	火	ぎゅうにゅう ごはん キャベツメンチカツ がんもどきのみぞれに	ごはん あぶら	ぎゅうにゅう キャベツメンチカツ にくだんご がんもどき	だいこん ながねぎ	648	
						21.8	
18						21.5	
						1.9	
19	水	ぎゅうにゅう こめこロールパン グリルチキン やさいとペンネのトマトソ テー	こめこロールパン はちみつ オリーブオイル マカロニ	ぎゅうにゅう とりにく ウインナー	にんにく にんじん たまねぎ ピーマン マッシュルーム	615	
						27.6	
						25.6	
						2.6	
		<u> </u>				۷.٥	

※だし・調味料等は記載しておりません。献立や食材は都合により変更になる場合があります。

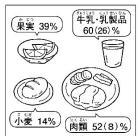
		ī	1	T			
			**も 主にエネルギーの	^{おも からだ} 主に体をつくる	おも からだ ちょうし ととの 主に体の調子を整える	エネルキ" - (kcal)	
にち	よう	こん だて めい	もとになる	もとになる	もとになる	たんぱく質 (9)	ರ್ こう
日	曜	献立名	(黄色のグループ)	(赤のグループ)	みとり (緑のグループ)	脂質 (9)	備考
						^{払 ぶ} 塩分 (g)	
20	木	ぎゅうにゅう(ごはん) スタミナどん わかめスープ ぶどうゼリー	ごはん あぶら さとう ごま ごまあぶら ぶどうゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく にくだんご わかめ	にんにく にんじん たまねぎ ピーマン しめじ ながねぎ	613	
						22.5	
						17.7	
						1.8	
21		ぎゅうにゅう ごはん さばのりきゅうやき こんさいのみそしる ふりかけ(やさい)	ごはん ごま ごまあぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう さば とうふ みそ	にんじん だいこん しめじ ながねぎ やさいふりかけ	609	
	金					25.2	和食の日献立
						18.2	年生遠足予備日
						2.2	
	火	ぎゅうにゅう(ごはん) あつあげのあんかけごはん みそワンタンスープ	ごはん あぶら さとう オイスターソース かたくりこ ワンタン ごまあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく あつあげ とりにく みそ	しょうが にんにく にんじん だいこん チンゲンサイ もやし こまつな	629	
25						23.4	
						19.0	
						2.2	
26	水	ぎゅうにゅう くろパン かぽちゃコロッケ きのこのクリームシチュー	くろパン あぶら さつまいも こむぎこ マーガリン	ぎゅうにゅう とりにく だっしふんにゅう	かぼちゃコロッケ にんじん たまねぎ しめじ パセリ	670	
						25.0	
						26.0	
						2.0	
27	木	ぎゅうにゅう (アルファかまい) ちゅうかふうたきこみごはん タイピーエン やさいしゅうまい	ごはん ごまあぶら さとう オイスターソース あぶら はるさめ かたくりこ	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく なると やさいいりにくしゅうま い	しょうが にんじん しいたけ たまねぎ きくらげ たけのこ キャベツ はねぎ	619	
						23.0	
- '						20.2	
						3.0	
28	金	ぎゅうにゅう ごはん かますのいそふうみフライ とりにくとだいこんのにもの	ごはん こむぎこ パンこ あぶら さとう	ぎゅうにゅう かます おから あおのり とりにく	しょうが にんじん だいこん いんげん	653	- 小田原かます献立
						26.4	
						21.0	
						1.7	

スポーツフェスティバルも終わり、秋の深まりを感じる季節になりました。さて、みなさんは小田原市や神奈川県で採れる食べ物についてどれくらい知っていますか?かまぼこや梅干しは小田原の特産品として有名ですが、実は給食で食べたり飲んだりしているお米や野菜、牛乳なども小田原市や神奈川県の地域のものをできる限り使うようにしています。今月はかまぼこ献立や小田原かます献立など、地域の魅力をたくさん感じることができる献立を意識してみました。地域の産物について知り、その魅力や大切さについて再認識してもらえたら嬉しいです。

食品の自給率はどれくらい?



) は、 飼料自給率を老庸した値。



出典 農林水産省「平成29年度食料需給表」

食料も消費される に関わているかはものです。 を表するとは、気管内のです。 でもいるです。 でもいるできたい。 できたい。 できたい。

食料自給率アップの取り組み

①学が旬の食 べ物を選ぼう ②地元でとれる食材を食べよう

③ごはんデ心の バランスのよい 食事をしよう

④食べ残しを 減らそう ⑤自給率向上の 取り組みを知り、 応援しよう









食料自給率向上のために、自分たちにできることをしましょう。

今月の小田原産・神奈川産食品(予定)

※実際の産地は、当日昼の放送でお知らせしています。

ぎゅうにゅう・ぶたにく・かます・なると・かまぼこ・地魚はんぺん・さつまいも・こまつな・もやし・きくらげ・はちみつ

小田原市では、神奈川県が実施している給食用食材の放射性物質検査を活用し、月2回 翌日の給食で使用する食材1品を 選定し、放射性物質の有無や量を調べています。今後の検査予定および結果については市のHPでお知らせしています。

毎月末は、前月分給食費の納期限です。口座残高の確認や入金にご協力をお願いにします。

*給食について疑問な点や質問等がありましたら、担任または栄養教諭まで、気軽に言葉をかけてください。