



げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび
		1 <u>日</u>	2日 鮭ごはん	3日
今月の世界	界メニューはスペインです!		鶏団子と白菜のスープ	
スペイン語でおはようは Hola(オラ)		願書受付日のため休園	スイートポテト	運動会準備のため休園
6日	7日	8日	365 kcal 10.1 g 7.4 g 67.6 g 1.5 g 9日	10目
	白菜そぼろあんかけ丼	ごはん	ロールパン	味噌ラーメン
	れんこんの金平	鶏肉のバター醤油焼き	カバリャ・コン・トマテ	春巻き
運動会代休	牛乳	(ブロッコリー・人参)	(スナップえんどう)	フルーツヨーグルト
ESJZIVII		ビーフン	ブロッコリーときのこのアヒージョ風	
	TAILギー タンパク質 影質 炭水化物 食塩相当量	みそ汁	洋風スープ	エネルギー タンパク質
	525 kcal 19.3 g 14.9 g 78.0 g 1.6 g	434 kcal 17.6 g 12.7 g 64.8 g 2.5 g	386 kcal 14.2 g 20.3 g 39.1 g 1.5 g 3	395 kcal 13.8 g 11.9 g 57.1 g 1.7 g
旬の野菜はさつまいもです!	ごはん	クリームスパゲティ	ベジロール(人参)	<u>鶏</u> ごぼう丼
	照り焼き肉団子	ブロッコリーのチーズ和え	豚肉のケチャップ炒め	青梗菜のお浸し
	小松菜としいたけのうま煮	ピーチゼリー	キャベツのマヨサラダ	みそ汁
	みそ汁		牛乳	
20目	132 kcal 11.1 g 12.1 g 71.2 g 3.0 g 21 目	エネルギー タンパク質 脂質 炭水化物 食塩相当量 366 kcal 12.7 g 8.6 g 60.8 g 2.3 g	は エネルギー タンパク質 脂質 炭水化物 食塩相当量 403 kcal 17.7 g 18.7 g 40.9 g 1.4 g 23目	エネルギー タンパク質 脂質 炭水化物 食塩相当量 403 kcal 14.3 g 7.1 g 65.9 g 2.5 g 24日
ミートスパゲッティ	ごはん	ごはん	コッペパン	ごはん
ブロッコリーのマリネ	たらの竜田揚げ	家常豆腐	煮込みハンバーグ	タンドリーチキン
オレンジゼリー	(キャベツソテー)	切り干し中華サラダ	(ブロッコリー・人参)	(スパゲッティサラダ)
	さつまいものレモン煮	わかめスープ	フレンチサラダ	小松菜の鉄分サラダ
* 5 * 5 * 6 * 5 * 6 * 6 * 6 * 6 * 6 * 6	みそ汁		牛乳	豆乳スープ
エネルギー タンパク質 脂質 炭水化物 食塩相当量 346 kcal 13.3 g 7.5 g 58.8 g 0.8 g 27目	エネルギー タンパク質 脂質 炭水化物 食塩相当量 394 kcal 12.6 g 5.9 g 78.7 g 2.4 g	エネルギー タンパク質 脂質 炭水化物 食塩相当量 375 kcal 11.5 g 8.8 g 64.8 g 1.2 g 29目	エネルギー タンパク質 脂質 炭水化物 食塩相当量 521 kcal 18.4 g 29.1 g 47.8 g 1.9 g 4	エネルギー タンパク質 脂質 炭水化物 食塩相当量 462 kcal 17.2 g 15.1 g 66.1 g 2.2 g
ごはん	ごはん	ごはん	キーマカレー	コッペパン
すき焼き風煮	シャリアピンソースチキン	あじの利休焼き	かぼちゃサラダ	かぼちゃのクリームシチュー
小松菜の春雨サラダ	(かぼちゃ・人参)	(がんもどき・人参)	牛乳	カラフルサラダ
すまし汁	じゃがバターコーン炒め	切干大根の煮付け		ハロウィン2色ゼリー
	洋風スープ	みそ汁		
エネルギータンパク質脂質炭水化物食塩相当量342 kcal14.0 g5.2 g62.2 g1.1 g	エネルギータンパク質脂質炭水化物食塩相当量429 kcal16.3 g11.1 g65.6 g1.5 g	エネルギータンパク質脂質炭水化物食塩相当量366 kcal16.2 g6.7 g64.8 g2.7 g	エネルギー タンパク質 脂質 炭水化物 食塩相当量 575 kcal 19.0 g 20.2 g 78.4 g 1.5 g	エネルギータンパク質脂質炭水化物食塩相当量389 kcal14.2 g14.7 g50.6 g1.9 g

10月2給食だより



爽やかな気候になりだんだん秋も深まってきました。秋と言えば 気候が良く何をするにも楽しい季節です。食べ物も「実りの秋」と言 われる程充実している季節ですので秋の味覚を楽しみましょう。

今月の旬の食材は…

さつきいも 「sweetpotato」(スウィートポテト)

江戸時代に九州南部で栽培が始まり、「薩摩の芋」として全国に定着しました。

さつまいものエネルギー量は、米や小麦の3分の1程度と低く、ヘルシーな主食食材としても注目されています!また、さつまいもには腸の運動を促進する働きがあり、豊富に含まれる食物繊維との相乗効果で便秘予防の効果も期待できます。

~給食レシピ紹介~

★小松菜の春雨サラダ

●材料(幼児1人分)

- ·春雨…1.5g
- ·小松菜…30g
- ·人参…5g
- ・コーン…5g
- ・ツナ…3g

☆酢···1g

☆濃口醤油…1.5g

☆砂糖…1g

☆ごま油…0.2g

☆炒りごま…0.5g

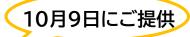
●作り方

- ①人参を千切り、小松菜はざく切りにします。
- ②人参を水から火にかけます。沸騰したら小松菜を
- 入れ茹で上がったら、ざるにあげて水気をきります。
- ③春雨を熱湯で戻して適当な長さに切っておきます。
- ④ツナと☆を大きめのボウルに入れ、よくかき混ぜま
- す。そこに②と③、水気を切ったコーンを入れ、全体

をよく和えて、完成です。









・カバリャ・コン・トマテ ・ブロッコリーときのこの アヒージョ風

・カバリャ・コン・トマテ

スペイン語で「カバァリャ」は鯖、「トマテ」はトマトを意味します。スペインでは鯖や鰯などをトマト煮やトマトソースをかけて食べています。



・プロッコリーときのこのアヒージョ風

アヒージョはスペインの小皿料理です。オリー ブオイルとにんにくで食材を煮込む料理で、具材 は海鮮や肉類、野菜など幅広いです。