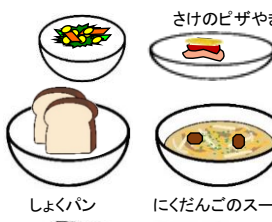
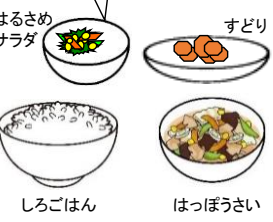
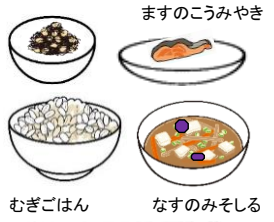
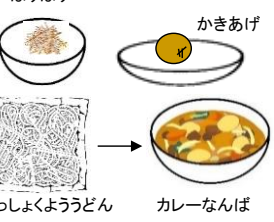
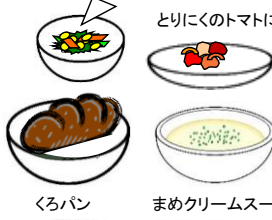
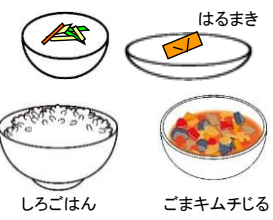
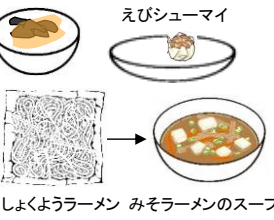
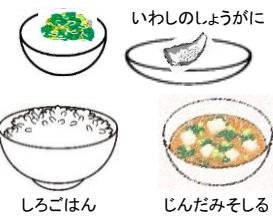
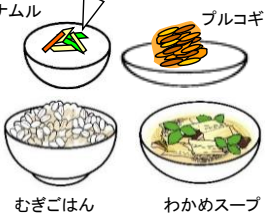
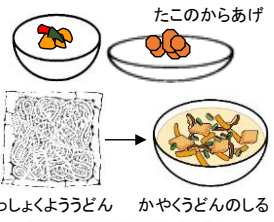
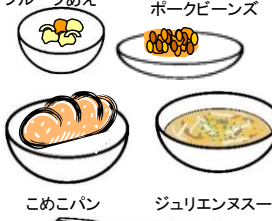
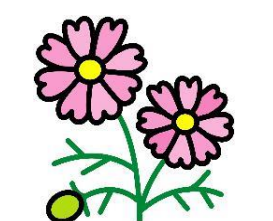
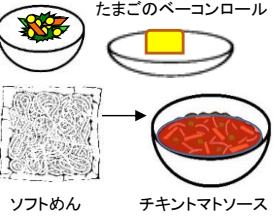
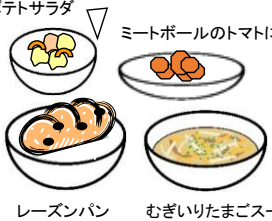
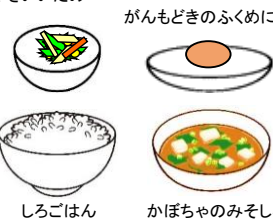


令和7年 9月 はいぜんたべかたひょう

幼稚園

羽島市学校給食センター

1日(月) りんごジャム カラフルソテー  さけのピザやき しょくパン にくだんごのスープ さかな せつしゆふそく 魚の摂取不足による日本人のビタミンDの不足が問題になっています。魚を食べ、骨の健康を保ちましょう。	2日(火) ◆れいとうみかん ドレッシング  はるさめ サラダ すどり しろごはん はっぼうさい はっぼう ちゅうごく りょうりようご 八宝は、中国の料理用語です。中国風に読むとパーポーまたはパーパーと読みます。意味を調べてみましょう。	3日(水) ちくぜんに  おからコロッケ むぎごはん ふのすましじる にほん でんとうで き しょくひんりょうり と い 日本の伝統的な食品と料理を取り入れます。健康な生活を送ることができるように、積極的に食べましょう。	4日(木) ひじきのにつけ  ますのこうみやき むぎごはん なすのみそしる ひじきはミネラルが豊富な海の食材です。縄文時代から食べられていたことが分かっています。	5日(金) きりぼしだいこんの はりはり  かきあげ いっしょくようどん カレーなんば カレー南蛮は、大阪発症のめん料理です。長ねぎを多く使用しています。	
8日(月) ドレッシング おんやさい  とりにくのトマトに くろパン まめクリームスープ からだ せいちょう か 体の成長に欠かすことのできない、カルシウムや鉄分をとることができる献立です。	9日(火) パンサンデー  はるまき しろごはん ごまキムチじる あつ つよ からだつく 暑さに強い体を作る「ごま、キムチ、酢」などを使います。酢には、胃の働きを助ける効果もあります。	10日(水) ◆とうにゅうのレモンムース  あおのにびたし こうやどうふと レバーのみそがらめ ぶたにくのしょうがやきふうたきこみごはん あつ つよ からだかいふく 夏の暑さで弱った体を回復させる食材を使います。三角食で、バランス良く食べましょう。	11日(木) かんそうこざかな むしとうもろこし  さわやかマリネ むぎごはん あきなすいりカレー やさい た りょうり いしき 野菜を食べる量を意識していますか？今日は、1日の目標摂取量の3分の1の野菜を使います。	12日(金) マーボーなす  えびシューマイ いっしょくようラーメン みそラーメンのスープ あき せめ く 「秋なすは嫁に食わずな」ということわざがあるように、なすは味がよいことに加え、体を冷やす効果があります。	
15日(月) けいろう ひ 敬老の日 	16日(火) ◆ぎふももゼリー キャベツのごますあえ  いわしのしょうがに しろごはん じんだみそしる しる ぎふけん だいず じんだみそ汁には、岐阜県大豆がつか かくがくわん さいばい きょうか 使われます。各学年で栽培や教科の学びとつなげ、深めましょう。	17日(水) ドレッシング ナムル  ブルコギ むぎごはん わかめスープ かい た く に にほん かんごく 海そうを食べる国は、日本と韓国とイギリスです。今日は、韓国の料理です。外国の食文化を学びましょう。	18日(木) やさいの しそかつおあえ  さばザンギ むぎごはん どさんこじる ほっかいどう きょうどりりょうり 北海道の郷土料理であるザンギとどさんこ汁を出します。北海道では多くの食べ物が収穫されています。	19日(金) ◆フローズンヨーグルト とうがんのかんどうだき  たこのからあげ いっしょくようどん かやくうどんのしる しよくひく ひ こんだて おおさか りょうり 食育の日の献立です。大阪の料理を紹介し、大阪府の遺跡からは、最古のタコつぼが発掘されています。	
22日(月) かたぬきチーズ  フルーツあえ ポークビーンズ こめこパン ジュリエンスープ おおさかばんばく へいまく いっ げつ き 大阪万博の閉幕まで、一か月を切りました。今日は、フランス料理とアメリカ料理を紹介します。	23日(火) しゅうぶんひ 秋分の日 	24日(水) ◆きせつのだもの  いそにしき あゆのカレーあげ あきのみかくごはん あき みかく なに おも う 秋の味覚に何を思い浮かべますか。秋は食欲の秋といわれ、おいしい食べ物がたくさんある季節です。	25日(木) こうやどうふの たまごじ  かぼちゃのてんぷら むぎごはん じゃがだんごじる かぼちゃは夏の終わりにから秋にかけて収穫されます。カンボジア原産の緑黄色野菜です。	26日(金) やさいのソテー  たまごのベーコンロール ソフトめん チキントマトソース チキントマトソースには、旨味が豊富で、さらに、生活習慣病を予防する効果のあるトマトを使います。	
29日(月) マヨネーズタイプ ポテトサラダ  ミートボールのトマトに レーズンパン むぎいりたまごスープ からだ つか こうないえん 体が疲れると、口内炎になりやすくなります。その予防に必要な栄養素が麦にあります。	30日(火) ◆オレンジ  やさしいため がんもどきのふくめに しろごはん かぼちゃのみそしる わしよく えいよう あじ 和食は、栄養や味のバランスが整いやすい日本伝統の食事です。給食には、和食がよく登場します。	◆ゴミは業者が回収します。 ★数ものについて 12日 えびシューマイ 幼1個、小2個、中・高3個 30日 がんもどきの含め煮 幼・小1個、中・高2個			【きゅうしよくクイズ】 もんだい あか いしゃ あお なつ 問題：「赤くなると、医者が青くなる夏の食べ物」 たべ もの 食べ物は ①～④のどれでしょうか？」  ①りんご ②ウインナー ③トマト ④にんじん にち きゅうしよく で た もの *26日の給食に 出る食べ物です。