えいようさんしょく

食べ物のはたらきによって 3つのなかまに分けられます

きいろ ねつやエネルギーのもとになる

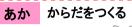












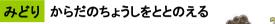






















アレルギー表示(4品目:卵・乳・えび・いか)について

- ひんもく ふく ばあい こんだてめい しょうざいりょう ひだりがわ きさい (1) 4品目を含む場合は、献立名または使用材料の左側に記載しています。
- ② アレルギー表示のない食品には、「豚・乳・えび・いかは入っていません。 ※ちりめんじゃこのみ、えび等が混入している可能性が高いため、

かこうしょくひん こざかな など ふく ばあいなど きさい 加工食品(小魚ミックス等)に含まれる場合等は記載しておりません。 とういつこうじょう せいぞう たせいひん しょうげんざいりょう ※同一工場で製造している他製品の使用原材料については、記載しておりません。

- © アレルギー児童のアレルゲン食品をよくご確認していただくようにお願いします。





Oさつまいものシチュー 13日(木) Oさつぽてベーコン

27日(木)

まっま げんざい かごしまけん から伝わった芋と 薩摩(現在の鹿児島県)から伝わった芋と いうことで薩摩芋と呼ばれるようになった そうです。さつまいもには、食物繊維が多く たいまでも、さつまいもを使った献立が登場 します。家庭でも、さまざまな料理や お菓子に利用してみましょう。

区分		エネルギー	たんぱくしつ	ししつ	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン				食物せんい
					(食塩相当量)				ΑμgRE	B₁ mg	B ₂ mg	C mg	
		kcal	g	g	g	mg	mg	mg		-	2 0	٥	g
中学	11月の東大阪市平均栄養量	610	(16.7%) 25.4	(31.9%) 21.6	2.4	355	81	2.3	210	0.38	0.51	18	4.0
年	文部科学省学校給食栄養摂取基準	650	エネルギーの 13%~20%	エネルギーの 20%~30%	2.0未満	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5

かんしゃ こころ も <u>た</u>	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)			
感謝の心を持って食べましょう	ごはん 乳 牛乳	ごはん 乳 牛乳	乳 コッペパン 乳 牛乳	ごはん 乳 牛乳			
	豚肉 15 赤 ハンハーク 1 c(50) 土しょうが 0.3 縁 しめじ 4 酒 0.5 黄 さとう 1	下いき内	*** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	上しようが 0.6 線 にんにく 0.1 "			
	koal g g g g 570 25.1 16.5 2.0	578 27.0 16.7 1.8	635 23.7 28.7 2.8				
10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)			
乳 コッペパン 乳 牛乳	ごはん 乳 牛乳	ごはん 乳 牛乳	乳 コッペパン 乳 牛乳	ごはん 乳 牛乳			
ワンタンスープ 豚肉 15 赤 ワンタンの皮 5 黄 はくさい 30 ほんじん 10 "太もやし 10 "青ねぎ 5 "鳥がらスープ 赤うすくちしょうゆ 3.5 塩 0.4 こしょう 中でキャベツ ちかせソース (クラス1本)	i 卵 たまご 20 " にんにく 0.1 だいがいも 20 黄 土しょうが 0.2 にんじん 15 緑 サラダ油 0.5 たまねぎ 20 " ロングソーセージ 10 たまねぎ 30 だまねぎ 30 がたまねぎ 30 ii たまねぎ 30 ii たんにく 0.1 ii たんにく 0.2 ii たんにく 0.1 ii たんにく 0.2 ii たんにん 0.2 i	下 下 下 下 下 下 下 下 下 下	サラダ油 0.5 黄 さつまいも 30 " たまねぎ 20 にんじん 15 " (クラス1本) しめじ 8 " パセリ 0.05 ホ 乳 生クリーム 1 黄 料チーズ 鳥がらスープ " すずくちしょうゆ 1.2 0.5 黄 ごまがっこードレッシグ " (クラス1本) しかし 8 " は 4 ホ 鳥がらスープ " "	とうふ 20 " くきわかめ 15 " はくさい 15 緑 ひら天 5 "			

																NO. 621
令和7年11月分(Cグル	, 一プ)			/J\	学校	給食	予定	:献立	表					(2	東大阪 東大阪(根公	市教育委員会 市学校給食会
17日(月)		18日(火)				19日(水)			20日(木)				21日(金)			
乳 10g減量黒ざとうパン 乳 牛	乳	ごはん	乳	牛乳	5	ごはん	乳	牛乳	乳練乳	.ツイストパン	乳	牛乳		ごはん	乳	牛乳
こめこのタンタンめん にくボールの あまずあんだ	<u> ハヤ</u>	<u>シシチュー</u>	<u>やさい</u>	サラダ	<u>おでん</u>		<u>きゅうり</u>	と <u>のすのもの</u>	ベジ	タスープ	ドッグン	<u>/ーセージ</u>	<u>たまね</u>	ぎのみそしる	とりごは	ぼうきんぴら◇
中華めん(米粉) 20 黄	(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	30 0.07 1 2 0.07 1 3 3 10 3 10 3 10 3 10 3 10 3 10 3 1	キャベツ スイートコ にんじん 和風玉ねぎド (クラス	25 緑 一ン 10 " 5 " レッシング [*] 1本)	鶏ご厚あげっく 肉でである。 はいうでもいった。 はいうでもいった。 かりん	25 赤 " " 20 20 " 20 10 " " 黄 55 2 55 1	きゅうり ほしご すさとう うちりん	30 緑 め 0.5 赤 1 黄 3 1.3 黄	鶏かはキに太青土鳥酒 おおいじゃ まんしが	10 赤 " 黄緑 " " 黄緑 " " 15 " " 5 5 5 5 % " " 15 " " が 0.3 "		ーセージ 1本(40) 赤 2 黄 クス 10 " 6 " ヤツプ 緑	と油まれじきぎ にんのねそ み赤だし にかたい そ のねそ かまだし と に の た く に の れ た く に の れ た い と き ぎ く く に く い に く い に く い に く い に く い と に く い と い と ら と ら と ら と ら と ら と ら と ら と ら と	20 5 30 5 5 5 5 5 5 5	鶏酒さんけき 油ましせき こご白	25 0.5 ホ黄緑 " " 黄 " 黄 " 黄 " 黄 " 美 " 大
713 30.3 29.6	2.9 658	21.7	23.3	2.3	527	22.5	14.6	2.1	654	24.9	30.2	3.3	563	26.8	16.2	2.1
輸食のレシピ	10	25日(火) 10g減量ごはん 乳 牛乳		26日(水)				27日(木)			28日(金)					
※ 給食のレシピ	10					ごはん		牛乳	乳食パン		半乳 牛乳		ごはん		半乳 牛乳	
とりごぼうきんぴら 21日	\ 310 . /	くうどん	<u>ぶたにく</u> キャベツ	<u>と</u> のいためもの	<u>すまし</u>	<u> :る</u>	<u>ひじき</u>	のいために	マカロ	<u>コニスープ</u>	さつぽっ	<u>でベーコン◇</u>	キャベ	<u>ツのみそしる</u>	けいに	こくのからあげ
①ごぼうはささがき、にんじんはせん切り、まいたけは3cmの大きさに切る。 ②しらたきはよく洗い、3~4cmの長さに切塩もみをして湯をかけ、水洗いをする。 ③白ごまは炒っておく。 ④サラダ油で鶏肉を炒め、酒をふる。にんごぼうを炒め、しらたき、まいたけも炒めさとう、こいくちしょうゆで味つけをし、最行ごまとごま油を入れて仕上げる。	した。 ラどん 発生が出たした。 おかはいますりい。 だしまさり。 だしまさり。 だした。 だした。	5 // ん 10 緑	豚に塩ご酒サキピコこさみご は、う ダベマジちらん油 リーライーチいとりま がいまり はいまい かいまい かいまい かい	35 0.05 0.1 0.5 黄 40 40 3 0.5	鶏からいたいますが、おいては、いんなた。まで、いんないできずいであるが、いかが、はいいでは、いいでは、いいでは、いいでは、いいでは、いいでは、いいでは、いい	5 //	ひ京からきんけん ツーナ (バランのにサきごいりのにからう かんけん かんけん かんけん かんしょう しゅう かんしょう かんしょく かんしん かんしん かんしん かんしん かんしんしん かんしん かんしんしん かんしんしん かんしん かんしん かんしん しんしん しんしん かんしん しんしん しんし	5 が 0.5 黄 1.5 ″ ようゆ 2.5 黄 ホ	豚マキたにセパ鳥う塩こ タカヤまんロセパ鳥う塩こしょく よう	フ 20 緑 ぎ 10 // し 10 // 1 // 0.05 //	バラベルももたいもというがいいき パーコー かられいき パーラック にいっち パーラック にっこう エスライン スライン	40 黄 15 // 10 緑 0.02 // 0.2 0.05 緑 0.25	豚キ油まんに青み赤だり、ツげもんをそみたけが、それができ、それがある。	10 20 3 10 10 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	鶏土しようからしたいというが、 にいいりんが油 といりんが油 といりので揚げなりのでありいい。 かりのであります。 かりのであります。 かりのであります。 かりのであります。 かりのであります。 かりのであります。 かりのであります。 かりのであります。 かりのであります。 かりのであります。 かりのであります。 かりのであります。 かりんがは、 かりんがは、 かりんがは、 かりんがは、 かりんがは、 かりんがは、 かりんがは、 かりんがは、 かりんがは、 かりんがは、 かりんがは、 かりんがは、 かりんがは、 かりんがは、 かりんがは、 ちりんがは、 ちりんがは、 ちりんがは、 ちりんがは、 ちしいりんがは、 ちしいりんがは、 ちしいりんがは、 ちしいりんがは、 ちしいりんがは、 ちしいりんがは、 ちしいりんがは、 ちしいりんがは、 ちしいりんがし、 もしいりんがし。 もしいりんがし。 もしいりんがし。 もしいりんがし。 もしいりんがし。 もしいりんがし。 もしいりんがし。 もしいりんがし。 もっともりんがし。 もっともりんがし。 もっともりんがし。 もっともりともっともっともっともっともっともっともっともっともっともっともっともっともっと	0.2 // 2.5
	601	27.4	18.5	2.1	523	22.5	15.9	1.9	584	25.7	22.2	3.3	654	29.0	24.4	2.3
							10.0	1.0	001					20.0	27.7	

11月24日は和食の首

ユネスコ無形文化遺産には、「和食・日本人」 の伝統的な食文化」が登録されています。

11月21日の豁後では、だし洋(にぼし)を使ったたまねぎのみそ汁などが和後の日の 献立としてでます。

~ 「和食」の4つの特徴 ~

「一汁三菜」を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスとされるなど、 下記のような特徴があげられます。無形文化遺産とは、自に見える形で残らないため、私たちが日々の食生活を通じて未来へ伝えていくことが重要です。

1多様で新鮮な食材とその持ち味の尊董



③自然の美しさや季節の移ろいの表現

②健康的な食生活を支える栄養バランス



④正月などの年中行事との密接なかかわり









東花園店 住 所 東大阪市吉田6-2-45 TEL 072(965)8318(ヤサイヤ)