日 エネルギー(kcal)		あか <b>赤</b>	apisp <b>緑</b>	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ちょうみりょう た
たんぱくしつ (g)	こんだてめい		おもにからだのちょうしを	おもにねつやちからの	調味料・その他
カルシウム (mg)		おもにからだをつくる	ととのえる	もとになる	
4 (火)	ごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	にんじん ごぼう ◎ほししいたけ まいたけ しめじ ◎ねぎ	©ごはん ⇒ トラ・ボイデイ	+1+ 1 1 = 14 7.10 /
600kcal 20.5g	きのこごはんのぐ すずかやさいのみそに  「†***)	とりにく ◎あかみそ あつあげ	©だいこん にんじん	さとう (こんにゃく)	さけ しょうゆ みりん (けずりぶし) さけ しょうゆ みりん
296mg	こめこのこうちゃむしパン		9,60,670	こめこホットケーキミックス さとう あぶら	こうちゃ
5 (水)	わかめごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		⊚わかめごはん	
591kcal		ぶたにく	ごぼう にんじん さやいんげん	じゃがいも あぶら (こんにゃく) さとう ごま	
18.5g 290mg	もやしのおひたし		もやし にら にんじん	さとう	しょうゆ
6 (木)		   ぎゅうにゅう		◎ごはん	
600kcal	あつあげのちゅうかにこみ	ぶたにく あつあげ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん ⊚はくさい ◎ねぎ		さけ しお こしょう しょうゆ オイスターソース
21.3g	ふかしいも			さつまいも	しお
380mg <b>7 (金)</b>	ごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		◎ごはん	
602kcal	さばのたつたあげ	さば	しょうが	©こはん さとう でんぷん あぶら	さけ しょうゆ みりん しお
25.2g	うのはないため	とりにく おから	にんじん ◎ほししいたけ さやいんげん	あぶら (こんにゃく) さとう	(けずりぶし) しょうゆ
274mg	こめみそのみそしる	しろみそ わかめ	にんじん ◎だいこん たまねぎ しめじ ◎ねぎ		(けずりぶし)
<b>10 (月)</b> 633kcal	こくとうパン ぎゅうにゅういためビーフン	ぎゅうにゅう ぶたにく	にんにく しょうが たまねぎ にんじん ◎ほししいたけ ◎キャベツ	こくとうパン あぶら ビーフン	しお ごしょう しょうゆ オイスターソース ちゅうかスープのもと
24.2g	おやこビーンズ	◎だいず	えだまめ	でんぷん あぶら さとう	しょうゆ
351mg	すずか				
11 (火)	ごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		⊚ごはん	
616kcal	さつまいものカレー	ぶたにく ツナオイルづけ		あぶら さつまいも	カーリックパウダー カレーこ チャッネ コンソメ カレールウ ウスターソース
19.1g 284mg	キャベツとツナのサラダ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ツナオイルづけ	にんじん ◎キャベツ とうもろこし	ノンエッグマヨネーズ	しお こしょう
12 (水)	ごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		◎ごはん	
593kcal	かつおのあまからめ	かつお	しょうが	でんぷん あぶら さとう	さけ しょうゆ みりん
27.4g	いろいろやさいいため ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ぶたにく	にんじん たまねぎ ◎ほししいたけ ◎キャベツ もやし	あぶら でんぷん	しお こしょう しょうゆ オイスターソース ちゅうかスープのもと
264mg <b>13 (木)</b>	ごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		◎ごはん	
	にくだんごのもちごめむし	◎ぶたにく	しょうが たまねぎ	さとう でんぷん ◎もちごめ	 さけ しょうゆ しお
22.1g	The second of th	もずく のとうふ	にんじん たまねぎ えのきたけ ◎ねぎ		(けずりぶし) しょうゆ
294mg <b>14 (金)</b>	すずかのおちゃプリン 「***** ー ごはん ぎゅうにゅう	<ul><li>◎ すずかのおちゃプリン</li><li>ぎゅうにゅう</li></ul>		◎ごはん	
	にこみうどん	とりにく			(けずりぶし) しょうゆ みりん さけ
		◎たまご ツナオイルづけ		あぶら さとう	しょうゆ さけ
278mg					
		きなこ ぎゅうにゅう ぶたにく ⊚だいず	たまねぎ にんじん トマトみずに	コッペパン さとう あぶら あぶら じゃがいも さとう	しお コンソメ トマトケチャップ しお
27.4g	ごぼうとベーコンのソテー	ベーコン	ごぼう	あぶら	しおこしょう
327mg	すずか				
	こがたコッペパン ぎゅうにゅう			コッペパン	
58/kcal 26.1g	ポークビーンズ ごぼうとベーコンのソテー	ぶたにく ⊚だいず ベーコン	たまねぎ にんじん トマトみずに ごぼう	あぶら じゃがいも さとう あぶら	コンソメ トマトケチャップ しお しお こしょう
321mg	みかんジャム			みかんジャム	000
	-	ぎゅうにゅう		コッペパン	
	きのこスパゲティ キャベツのマヨいため	ベーコン	にんにく たまねぎ しめじ エリンギ ◎ねぎ ◎キャベツ にんじん とうもろこし	スパゲティ あぶら ノンエッグマヨネーズ	しお こしょう しょうゆ しょうゆ しお こしょう
	みかんジャム しょう しょう しょう しょう しょう しょう しゅうしゅう かんジャム			プンエックマヨネース みかんジャム	Ux 5 W UB CUx 5
		きなこ ぎゅうにゅう		コッペパン さとう あぶら	しお
		ベーコン	にんにく たまねぎ しめじ エリンギ ◎ねぎ		しお こしょう しょうゆ
21.8g 290mg	キャベツのマヨいため		◎キャベツ にんじん とうもろこし	ノンエッグマヨネーズ	しょうゆ しお こしょう
		  ぎゅうにゅう		⊚ごはん	
592kcal	マーボーどうふ	◎ぶたにく ◎あかみそ ◎とうふ	にんにく しょうが にんじん たまねぎ のほししいたけ のねぎ	あぶら さとう でんぷん	トウバンジャン しょうゆ オイスターソース ちゅうかスープのもと
_	ナムル ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		もやし にら にんじん	さとう あぶら ごま	しょうゆ
378mg <b>20 (木)</b>		ぎゅうにゅう		◎ごはん	
	とりとごぼうのあまからめ	とりにく	ごぼう	でんぷん あぶら さとう	しょうゆ
22.1g	むぎみそのみそしる	あぶらあげ ◎とうふ むぎみそ	⊚はくさい にんじん たまねぎ		(けずりぶし)
302mg	すずか 産	+" = / =		≈ ¬" I → 1	
	1 to 5 a to 5 a to 1 to 1 to 1	ぎゅうにゅう さわら	にんじん たまねぎ	⊚ごはん でんぷん あぶら さとう	さけ しお みりん しょうゆ
		ゆば ⊚とうふ	にんじん ©だいこん えのきたけ ©ねぎ		(けずりぶし) しょうゆ
303mg	なっとう	なっとう			
	ごはん ぎゅうにゅう ひじきいりちゅうかそぼろ	ぎゅうにゅう ◎ぶたにく ひじき ◎あかみそ	にんにく しょうが にんじん たまねぎ ◎ほししいたけ ◎ねぎ	©ごはん あぶら きとう	トウバンジャン しょうゆ オイスターソース
587kcal 21.8g	ひじきいりちゅうかそぼろ ちゅうかやさいスープ みかん	© とうふ		あぶら さとつ	トワハンジャン しょっゆ オイスターソース しお こしょう ちゅうかスープのもと しょうゆ
Z1.0U	みから すずかー		みかん		
323mg	<b>07/370</b> 産	ぎゅうにゅう	1 ±"	oごはん - アイディーナデミ	1 , = th - ±1±
26(水)	ごはん ぎゅうにゅう			でんぷん あぶら	しょうゆ さけ
<b>26 (水)</b> 602kcal	ごはん ぎゅうにゅう きびなごのからあげ	きびなご	しょうが たまねぎ にんじん さやいんばん		さけ カレース しょうめ
<b>26 (水)</b> 602kcal	ごはん ぎゅうにゅう きびなごのからあげ		たまねぎ にんじん さやいんげん	あぶら (こんにゃく) じゃがいも さとう	さけ カレーこ しょうゆ
<b>26 (水)</b> 602kcal 21.6g 481mg	ごはん ぎゅうにゅう きびなごのからあげ カレーあじのにくじゃが ごはん ぎゅうにゅう	きびなご ぶたにく ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん さやいんげん	あぶら (こんにゃく) じゃがいも さとう ◎ごはん	さけ カレーこ しょうゆ
26 (水) 602kcal 21.6g 481mg 27 (木) 593kcal	ごはん ぎゅうにゅう きびなごのからあげ カレーあじのにくじゃが ごはん ぎゅうにゅう こうやどうふのたまごとじ	きびなご ぶたにく	たまねぎ にんじん さやいんげん にんじん ⊚ほししいたけ たまねぎ	あぶら (こんにゃく) じゃがいも さとう ©ごはん さとう	(けずりぶし) さけ みりん しょうゆ
26 (水) 602kcal 21.6g 481mg 27 (木) 593kcal 23.1g	ごはん ぎゅうにゅう きびなごのからあげ カレーあじのにくじゃが ごはん ぎゅうにゅう こうやどうふのたまごとじ ごぼうサラダ	きびなご ぶたにく ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん さやいんげん	あぶら (こんにゃく) じゃがいも さとう ◎ごはん	さけ カレーこ しょうゆ (けずりぶし) さけ みりん しょうゆ しょうゆ しお
26 (水) 602kcal 21.6g 481mg 27 (木) 593kcal	ごはん ぎゅうにゅう きびなごのからあげ カレーあじのにくじゃが ごはん ぎゅうにゅう こうやどうふのたまごとじ デビュサラダ	きびなご ぶたにく ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん さやいんげん にんじん ⊚ほししいたけ たまねぎ	あぶら (こんにゃく) じゃがいも さとう ©ごはん さとう	(けずりぶし) さけ みりん しょうゆ
26 (水) 602kcal 21.6g 481mg 27 (木) 593kcal 23.1g 340mg 28 (金) 598kcal	ごはん ぎゅうにゅう きびなごのからあげ カレーあじのにくじゃが  ごはん ぎゅうにゅう こうやどうふのたまごとじ ごぼうサラダ  ごはん ぎゅうにゅう さけのなんばんづけ	きびなご ぶたにく ぎゅうにゅう とりにく こうやどうふ ◎たまご ぎゅうにゅう さけ	たまねぎ にんじん さやいんげん にんじん ◎ほししいたけ たまねぎ ごぼう にんじん ◎キャベツ にんじん たまねぎ ピーマン	あぶら (こんにゃく) じゃがいも さとう  © ごはん さとう さとう ノンエッグマヨネーズ  © ごはん でんぷん あぶら さとう	(けずりぶし) さけ みりん しょうゆ しょうゆ しお しょうゆ す とうがらし
26 (水) 602kcal 21.6g 481mg 27 (木) 593kcal 23.1g 340mg 28 (金)	ごはん ぎゅうにゅう きびなごのからあげ カレーあじのにくじゃが  ごはん ぎゅうにゅう こうやどうふのたまごとじ ごぼうサラダ  ごはん ぎゅうにゅう	きびなご ぶたにく ぎゅうにゅう とりにく こうやどうふ ◎たまご ぎゅうにゅう さけ	たまねぎ にんじん さやいんげん にんじん ⊚ほししいたけ たまねぎ ごぼう にんじん ◎キャベツ	あぶら (こんにゃく) じゃがいも さとう  ◎ ごはん さとう  さとう	(けずりぶし) さけ みりん しょうゆ しょうゆ しお

中乳は豊重魚産です。 お $\hat{\mathbb{R}}$ は、新産力を カシヒカリです。

☆7日(釜)のごはんは、鈴鹿農業協飼組合受託者部会様から寄贈された新来です。

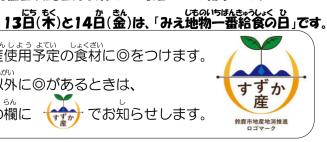
-17昏と18昏の敵笠は、舀荷橇に記載したグループごとに答校・薗で龔なります。

Aグループ:牧田・飯野・国府・明生・合川・天名・井田川・飯野幼稚園・国府幼稚園 Bグループ:潤が芒・河曲・一ツップ・清和・庄内・潤が芒幼稚園・玉道幼稚園

※都合により、資税や献笠が変量になる場合があります。

ずずかし きんしょう まてい しょくざい 鈴鹿市産使用予定の食材に◎をつけます。

ごはん以外に◎があるときは、 





# 给意思。5011月是



《センター校・園》

# ≪すがたをかえる大豆をさがそう≫

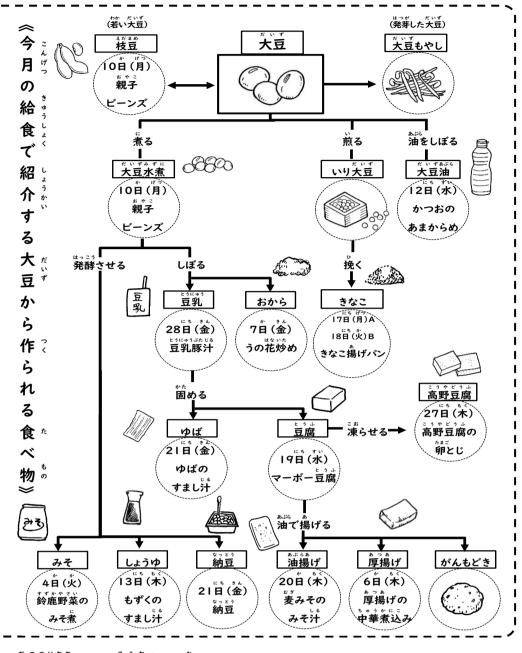
11月の豁食には、大豆から作られている食べ物がたくさん登場します。

大豆は、「畑の肉」といわれるほど、たんぱく質を多く 含む食べ物です。たんぱく質は、私たちの体をつくるもとに なります。

大豆は、昔から私たちの食生活に欠かせない食べ物です。 大豆として食べるだけでなく、加立することによって、 いろいろな食べ物に変化させ、おいしく食べる工夫をして きました。

私たちがよく食べている豆腐や漁揚げ、しょうゆなども 大豆から作られる食べ物です。





### 11月の給食首標

## 感謝して食べよう

論食がみなさんのところに届くまでに、愛くの人が関わっています。 になっては、毎日4500人分の給食を32人の調理賞さんが作っています。 調理賞さんたちは、「おいしくなぁれ♪」と、 思いを込めて、安全で安心な給食を作っています。







# ~11月1日は「紅茶の日」です~

瀬主の偉人「大薫屋光太美」にちなんだメニューとして、 11月4日(火)の驚食では、紅茶を使用した「米物の紅茶蒸しパン」が 登場します。

・《こうだゆうくん》

#### ~11首24首は「粕食の占」です~





「和養」は、日本の自然や歴史から生まれた、伝統的な食文化です。 和養は、多様で新鮮な食材を使い、一洋三葉を基本としていることから、 栄養バランスがよく、健康的な食生活につながります。また、自然の 美しさを表現し、年中行事や人生の節首の行事とも深い関わりがあります。 11月24日の「和食の日」にちなんで、給食では、21日(金)に 和食の献立が登場します。和食のよさを敬めて考えてみましょう。



## つくってみよう! 給食レシピ

# 親子ビーンズ

11月10日 (月) の献立より

		IC/	บ เรี	ih	
-	4	1	4	$\sim$	`
\	4	ハ		IJ	/

大豆水煮
 140g
 むき枝豆
 りたくりに
 片栗粉
 揚げ油
 140g
 30g
 漬りに
 適量

<下ごしらえ>

大豆、枝豆は水洗いし、水気をよく切る。

カリッと劇げるポイントは、 まぶんなた実物を振るい落とすことと、 多めの節で、<u>じっくり揚げる</u>ことです。 ご家庭でも作ってみてくださいね。

<作り芳>

①鍋に、☆の調味料と水を入れ、ひと煮立ちさせ、タレを作る。

②大豆と枝豆に片栗粉をまぶす。ざるに入れ、余分な片栗粉を振るい落とす。

③治を180℃に熱し、大豆と枝豆を間りから出る泡が少なくなるまでカリッと揚げる



☆しょうゆ ☆水

☆砂糖

10g 大さじ1

15g

④ 揚げた豆とタレをからめて、出来上がり!