2025年 10月の献立表

	20254		和	食護子仪 はしめ向寺子園
月	火	水	木	金
※今月は、1学年のみなさんが、選んだ☆セレクトメニューあります。		1日 ①鶏ごぼうごはん ②みそ汁 ③マセドアンサラダ ④ 牛 乳	2日 ①ごはん②かき玉汁 ③なすのはさみ揚げ ず ④酢みそ和え ⑤ 牛 乳	3日 5ゅうか どん ① 中華丼 5ゅうか ② 中華スープ ③レモン和え ぎゅうにゅう ④ 牛 乳
6日 たいま ①ツナと大豆のごはん ② 芋こ汁 窓なめ書かる。 ② すま ② すま ③なめ すま ② すま ② すま ②またい ③ く ②またい 〕	7日 ①ごはん②のり 佃 煮 ③みそ汁 ④ひじきと青菜の 卵 焼き ⑤ごぼうサラダ⑥ 牛 乳	8日 ①あさりのカリッとピラフ ②ホンな ②小松菜のスープ ③サウザンサラダ ぎゅうにゅう 4 乳	9日 ①黒コッペパン②野菜スープ ③豆腐のオイスターソース煮 ④フレンチサラダ ⑤ 牛 乳	10日
マスポーツ。日	14日 ①しょう油ラーメン ②チヂミ ③柿 ④牛乳	15日 ①木の葉丼 ②みそ汁 ③ごま和え **ゆうにゆう ④ 牛 乳	16日 ①ごはん②真だくさんみそ汁 ③ミートボールの甘酢煮 ④スパゲティーサラダ ⑤牛乳	17日 1学年センクトメニュー ① さんまごはん ②みそ汁 ③和風サラダ 番ゅうにゅう ④ 牛 乳
20日 ①ごはん②むらくも汁 ③さばのみそ煮 ④かおり和え ⑤ 牛 乳	21日 ①和風チャーハン ②キャベツスープ ③もやしのひじき和え ④ 牛 乳	22日 ①ごはん②ふりかけ ③みそ汁④大根とがんもの煮物 ⑤レンコンサラダ ⑥ 牛 乳	23日 19年セレクトメニュー 19年セレクトメニュー 194 2 2 3 4 2 2 3 4 2 2 2 3 4 2 2 2 3 4 2 2 2 3 4 2 2 2 2	24日 ①ハヤシライス ②グリーンサラダ ③ 牛 乳
27日 ①ごはん②みそ汁 ③豆腐のステーキ ④さつまい芋サラダ ⑤ 牛 乳	28日 たまご 1学年セレクトメニュー ① 卵 とじうどん ② 辛子和え ③ 洋梨のケーキ ぎゅうにゅう ④ 牛 乳	29日 ①ホイコーロー丼 ②わかめスープ ③春雨の酢の物 ぎゅうにゅう ④ 牛 乳	30日 ①ごはん②きのこ汁 ②鱈と大豆のみそがらめ ④なます ^{きゅうにゅう} ⑤ 牛 乳	31日 ハロウィン ① 卵 ケチャップライス ②五首スープ ③イタリアンサラダ かがほちゃ ② 南瓜プリン ⑤ 牛 乳





人間は情報の約80%を視覚から得る といわれています。資事を首で見て楽し むためにも、首を大切にして、食事前にス マートフォンなどの電源は切りましょう

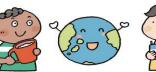


食事中にテレビがついていたり、スマホや

ゲームをやっていたりしませんか? 食事に 集中できずしっかり味わえなくなり、楽しい

会話もなくなってしまいます。党事前に電源

国連によって世界の食料問題を考 える首として制定されました。 ひとりが協労し合い、「すべての人 に食料を」を実現し、世界に広がる 飢餓などを解決していくことが首節 です。この機会に食料問題について





を切りましょう。

かぜ かんせんしょうほうし 風邪や感染症防止のために 石けんを使ってしっかり手を洗いましょう。

10月15日は

がつ はい いっき あきぶか あさゆう きおん ひ 10月に入ると、一気に秋深くなってきます。朝夕の気温もかなり低くなってきましたので風邪をひか こんげつ きゅうしょく あき みかく とうじょう ないよう、体 調 に気をつけてくださいね。今 月の給 (食でも、 秋の味覚がたくさん登)場します。 た げんき あき たの しっかり食べて、元気に秋を楽しみましょう。

~今月の給食のポイント~

1学年のみなさんに、秋らしい献立(主食・汁物・デザート)の中から3品選んでもらいました。





がくいも ひょう .大学 芋 11 票 くり 栗ごはん 10 票 りょう でんしょう かんしゅ しょう チャンチャン焼き 10 票 でした。

1位~3位のメニューが ^{とうじょう} 登 場します。

6日は中秋の名月です。十五夜は、いも名月とも言われています。



っきゃだんご とうじょう まえ しゅうかく さといも そな お月見団子が登場する前は、収穫した里芋を供えていたこともあるそうです。 ^{きゆうしょく} 給 食 では、**里芋を使った「芋こ汁**」 がでます。デザートは、さつま芋ペースト とうにゆう と豆 乳 クリームを包んだ**柔らかい大福が**出ます。



こりはどん 木の葉丼とは?? いろと 木の葉丼とは?? 玉子丼の一種で、薄く切ったカマボコや椎茸を用い、彩 み ぱ くわ とくちょう きゅうしょく ちく カ つか なな き りに三つ葉やネギを加えるのが特 徴 です。 給 食 では、竹輪を使います。斜めに切っ た竹輪の切り口が、木の葉に見えませんか?!

10 月10日は、自の愛護テーです



とうじつ きゅうしょく てつぶん きょうか 当日の給 食は、鉄分を強化したサク サクのメンチカツをカレーにトッピングして食 べてもらいます。

サラダは、ビタミンAが多いほうれん草を 使います。デザートは、**アントシアンが多い ブルーベリーのゼリー**です。

ほっかいとうきん かぼちゅ つか にゅうふしょう とうにゅうしょう で 北海 道産の南 瓜を使ったプリン(乳 不使用・豆 乳使用)が出ます。



