

\$\$\$ 1160₩±







_	 	
	KT db.	ᆇ
256	74 134	

家	主数配	郡				17年度 練馬区立北	<u>原小</u> !	<u>学校</u>
_	曜	.	牛	赤の食品	黄色の食品	緑の食品	栄養量	
		献立名	乳	血や肉、骨や歯になる	体を動かす熱や力になる	体の調子を整える	Iネルギ- (Kcal)	たんぱく質 (%)
4	火	き、はない 菊の花入りごはん かなたった。 魚の竜田揚げ ちくわぶ汁	0	とりにく ぎゅうにゅう さけ	こめ おおむぎ こめあぶら さとう かたくりこ ちくわぶ	しめじ きく さやえんどう にんじん だいこん えのきたけ ねぎ こまつな	598	18.9
5	水	ピザトースト ポトフ くだもの(みかん)	0	ベーコン チーズ ぎゅうにゅう とりにく いんげんまめ ウインナー	しょくパン こめあぶら じゃがいも	にんにく たまねぎ マッシュルーム ピーマン トマトピューレ にんじん トマトペースト キャベツ みかん	627	18.3
6	木	ごはん じゃこふりかけ いそべぁ ししゃもの磯部揚げ じゃがいものそぼろ煮	0	ぎゅうにゅう ししゃも あおのり ぶたにく ちりめんじゃこ しおこんぶ	こめ こむぎこ こめあぶら じゃがいも さとう かたくりこ ごま	たまねぎ にんじん ほししいたけ さやいんげん	688	16.6
7	金	ごはん ジャンボ揚げギョウザ ナムル わかめスープ	0	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく とうふ わかめ	こめ ごまあぶら かたくりこ ごま ぎょうざのかわ	キャベツ たまねぎ にら しょうが にんにく もやし にんじん こまつな えのきたけ ねぎ	553	14.0
10	月	ごはん がきや	0	ぎゅうにゅう たまご とりにく だいず あぶらあげ わかめ みそ	こめ こめあぶら さとう かたくりこ	たまねぎ にんじん ほししいたけ ねぎ きりぼしだいこん こまつな キャベツ	597	17.6
11	火	ごはん さんが焼き い わふう じゃこ入り和風サラダ うすくず汁	0	ぎゅうにゅう あじ たら ぶたにく みそ のり ちりめんじゃこ とりにく とうふ あぶらあげ	こめ さとう マヨネーズ(たまごなし) こむぎこ ごま でんぷん ごまあぶら こめあぶら	ねぎ しょうが こまつな にんじん キャベツ だいこん ほししいたけ	611	19.3
12	水	ねりまさん ♪ 練馬産キャベツ使用日♪ ねりまさん 練馬産キャベツのホイコーロー丼 はるさめ 春雨スープ	0	ぶたにく ぎゅうにゅう	こめ おおむぎ こめあぶら さとう かたくりこ ごまあぶら はるさめ	にんにく しょうが にんじん たまねぎ キャベツ ほししいたけ ピーマン あかピーマン ねぎ こまつな	561	15.9
13	木	セサミトースト ポークビーンズ きりほしだいこん 切干大根とツナのサラダ	0	ぎゅうにゅう ぶたにく いんげんまめ まぐろかん	しょくパン バター ごま さとう グラニューとう こめあぶら じゃがいも ごまあぶら	セロリー にんにく マッシュルーム にんじん たまねぎ トマトピューレ きりぼしだいこん キャベツ こまつな	575	16.9
14	金	むぎ 麦ごはん レーほーどうふ 西湖豆腐 ビーフンソテー くだもの(りんご)	0	ぎゅうにゅう ぶたにく こうやどうふ とうふ	こめ おおむぎ こめあぶら さとう かたくりこ ビーフン ごまあぶら	にんにく しょうが ねぎ にんじん たけのこ ほししいたけ トマトかん ピーマン キャベツ あかピーマン りんご	614	17.1

※学校行事、食材料等の関係で献立を一部変更する場合があります ※太字の食材は練馬区産を使用予定です。

いただきます!

しょくじ まえ 食事をする前の「いただきます」と食事が終わった後の「ご ちそうさま」というあいさつには、一体、どんな意味がある のでしょうか?

大切なものを 「頂く」「戴く」

「いただきます」の 「いただく」は、「食

べる」や「もらう」の ていねいな言い方

がんじ いただ いただ かです。漢字では「頂く」「戴く」と書きま
がかし ひと なに たいせつ
す。 昔 の人は何か大切なものをもらった かんしゃ きも あらわ ときに、感謝の気持ちを表すために、もら あたま うえ ったものを 頭 の上にのせるしぐさをよくし ました。「いただく」はこのことから生まれた ことば かんが 言葉だと 考 えられています。

「命」をいただく

私 たちがいただく ^{た もの} 食べ物はすべても とをたどれば生き



いうあいさつには、食事ができることへの かんしゃ きも どうじ た もの 感謝の気持ちと同時に食べ物となったすべ ての 命 に「ありがとう、感謝していただき ます」と言う言葉でもあるのです。

人々の働きに

漢字で書くと「ご 馳走様」となります。 「馳走」には「かけま



あります。「ごちそうさま」というあいさつに あせ なが た もの あつ は汗を流して食べ物を集め、まるでかけま わるようにして食事の用意をしてくださっ た人たちのご苦労をねぎらい、感謝する気持 ちが込められています。



· \$ \$ \$ \$ \$ 11月0献五





令和7年度 練馬区立北原小学校

20/10	生数组	an a			(()(2)气产) 令:	和7年度 練馬区立北	原小!	学校
	曜		牛	赤の食品	黄色の食品	緑の食品	栄養量	
		献立名	乳	血や肉、骨や歯になる	体を動かす熱や力になる	体の調子を整える	Iネルギー (Kcal)	たんぱく質 (%)
17	月	きのことあさりのピラフ たらのプロバンス風 やさい 野菜スープ	0	ベーコン あさり ぎゅうにゅう たら レンズまめ	こめ おおむぎ こめぬかあぶら こむぎこ オリーブゆ さとう こめあぶら	たまねぎ にんじん しめじ マッシュルーム グリンピース にんにく トマトかん キャベツ トマトピューレ こまつな	594	18.2
18	火	ひじきごはん ちくわの二色揚げ にらたま汁	0	とりにく ひじき だいず あぶらあげ ぎゅうにゅう ちくわ あおのり とうふ たまご	こめ おおむぎ こめあぶら さとう こむぎこ かたくりこ しょうないふ	にんじん ほししいたけ さやいんげん えのきたけ にら	605	16.4
19	水	なぎ 麦ごはん のりの佃煮 あった 厚揚げのそぼろ煮 やさい 野菜のごま和え	0	ぎゅうにゅう あつあげ ぶたにく のり	こめ おおむぎ さとう こめあぶら じゃがいも かたくりこ ごま	しょうが にんじん ねぎ もやし こまつな	587	16.7
20	木	しばく 食パン 手作りりんごジャム クリームシチュー フレンチサラダ	0	ぎゅうにゅう ベーコン とりにく なまクリーム	しょくパン こめあぶら さつまいも バター こむぎこ さとう	にんにく しょうが たまねぎ にんじん かぶ しめじ セロリー こまつな キャベツ きゅうり りんご レモン	530	14.6
21	金	ごはん さつま揚げ だいこん にもの じゃがいもと大根の煮物 くだもの(みかん)	0	ぎゅうにゅう たら いわし みそ ぶたにく	こめ さとう かたくりこ こめあぶら じゃがいも でんぶん はるさめ	にんじん ごぼう ねぎ しょうが たまねぎ だいこん さやいんげん みかん	595	16.4
25	火	ごはん きかな 魚のにんにくみそ焼き やさい 野菜のおかか和え さつま汁	0	ぎゅうにゅう さわら みそ かつおぶし とりにく あぶらあげ	こめ さとう ごまあぶら こめあぶら こんにゃく さつまいも	しょうが にんにく ねぎ キャベツ にんじん はくさい こまつな だいこん たまねぎ えのきたけ はねぎ	563	19.5
26	水	チキンカレーライス オニオンドレッシングサラダ くだもの(みかん)	0	とりにく レンズまめ ぎゅうにゅう	こめ おおむぎ こめあぶら じゃがいも こむぎこ さとう	にんにく しょうが たまねぎ にんじん キャベツ こまつな レモン みかん	621	13.5
27	木	ごはん いかの更終揚げ こまつな もやしと小松菜ののり 気 見だくさんみそ汁	0	ぎゅうにゅう いか のり とりにく とうふ あぶらあげ みそ	こめ さとう かたくりこ こめあぶら じゃがいも	しょうが もやし ねぎ こまつな にんじん ごぼう だいこん たまねぎ ほししいたけ	592	18.6
28	金	やさい 野菜たっぷりタンメン さかなたいず あ に 魚と大豆の揚げ煮	0	ぶたにく なると ぎゅうにゅう だいず たら	ちゅうかめん ごまあぶら かたくりこ さとう	にんにく しょうが ほししいたけ たけのこ たまねぎ にんじん キャベツ もやし ねぎ チンゲンサイ	569	19.4
29	土	ビビンバ ワンタンスープ	0	ぶたにく みそ ぎゅうにゅう	こめ おおむぎ こめあぶら さとう かたくりこ ごまあぶら ウェーブワンタン	にんにく しょうが たけのこ にんじん もやし こまつな キャベツ ねぎ	576	17.1

※学校行事、食材料等の関係で献立を一部変更する場合があります ※太字の食材は練馬区産を使用予定です。

【一人あたりの平均栄養摂取量】

	エネルギー kcal	タンパク質 %	脂質 %	食塩 g	カルシウム g	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB ₁ mg	ビタミンB ₂ mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
11月平均	595	17	32.6	2.3	334	91	2.2	200	0.30	0.45	16	5.1

10月の食材の主な産地

牛乳 (東京 群馬 山梨 岩手 青森 秋田 宮城 山形 北海道)

じゃがいも(北海道) さといも 人参

(千葉) キャベツ(群馬・茨城)

* (宮城) 鷄卵 白菜

(北海道) **ごぼう** (青森) (群馬・長野) **玉ねぎ** (北海道)

大根 きゅうり(福島)

(北海道・青森)

豚肉 (北海道•茨城) さんま (北海道)

鶏肉 (岩手・宮崎) (ロシア・アメカ・チリ) さけ

(栃木)

(秋田・山形) さやいんげん (福島・埼玉) ねぎ さやえんどう(北海道)チンゲン菜(静岡)

小松菜 (埼玉・足立)

銀さわら(ニュージーランド)

いか (\\ \\-)

(山梨) ぶどう (福島) なし

プルーベリー (練馬) (和歌山) 柿

ししゃも(カナダ)

ちりめんじゃこ (兵庫・高知)

お知らせ

◎連続して5食以上欠食される場合は、事前に『給食停止届』をご提出ください。 ※『給食停止届』は、学校のホームページよりダウンロードできます。



