

給食だより11月

練馬区立光が丘第三中学校

校長 蓮池 和彦

栄養士 飯高 順子

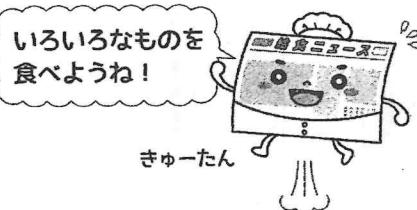
11月8日は いい歯の日 強い歯をつくる食べ物

強い歯をつくるためには、たんぱく質、カルシウム、ビタミンA、C、Dなどをとることが大切です。たんぱく質は歯の土台をつくり、カルシウムは歯のおもな構成成分です。ビタミンAやCは歯をつくったり強くしたりするために必要な成分です。ビタミンDはカルシウムの吸収を助けます。

このように、強い歯をつくる栄養素がとれる食べ物をふだんの食事に取り入れましょう。



たんぱく質	魚、肉、卵、大豆、大豆製品など	カルシウム	牛乳、小魚、大豆製品、一部の緑黄色野菜など
かつお	卵	牛乳	しらす干し
とり肉(ささみ)	納豆	豆腐	こまつな
ビタミンA	レバー、緑黄色野菜など	ビタミンC	野菜、いも、果物など
豚レバー	ほうれんそう	じやがいも	
きんたら	にんじん	プロッコリー	パプリカ
かぼちゃ	キウイフルーツ		
ビタミンD	魚介類、きのこなど		
いわし	まいたけ		
さけ	干ししいたけ		



スポーツと食 食事から十分なエネルギーを!



成長期は、体をつくる時なので、多くのエネルギーや栄養素が必要です。また、部活動などでスポーツをしている人たちの場合、スポーツをしていない人たちにくらべて、より多く必要になります。

不足すると、貧血になったり、けがをしやすくなったりして、健康に悪い影響を及ぼします。

毎日しっかりと食事をとって、十分なエネルギーや栄養素をとるようにしましょう。

感謝して食べよう

わたしたちが毎日食べている給食は、米や野菜などを育てる農家、牛や豚、にわとりなどを育てる畜産農家、魚などをとる漁師、食べ物などを運ぶ運送業者、給食をつくる調理員などの多くの人の努力や苦労によって支えられています。また、動植物などの自然の恩恵のうえで成り立っています。

給食にかかわっている多くの人や自然の恵みに感謝して、食べましょう。



日本各地で受け継がれてきたうどん



日本は海に囲まれ、南北に長いため、地域によって気候風土が異なります。稲作に不向きな地域や稲作の裏作として小麦が栽培され、地域特有のうどんが生まれました。秋田県の稲庭うどんや山梨県のほうとう、大阪府のきつねうどん、香川県の讃岐うどんなど、各地の郷土料理のうどんは、めんの太さや食べ方、味つけに違いがあります。

実施日		献立名	主な材料とその働き						栄養量			
日	曜		おもに体の相應をつくる 1群	おもに体の調子を整える 2群	おもにエネルギーとなる 3群	おもにエネルギーとなる 4群	おもにエネルギーとなる 5群	おもにエネルギーとなる 6群	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)
1	金	ご飯 牛乳 魚のもみじ焼き のべいけい 野菜の醜和え	さけ 鶏もも肉 油揚げ	飲用牛乳 もみのり	にんじん こまつな	たいこん ねぎ もやし スイートコーン	無洗米 こんにゃく さといも でん粉	マヨネーズ	734	18.1	30.9	1.7
5	火	ご飯 牛乳 肉じゃが 茎わかめのきんぴら 果物(りんご)	豚肩肉 豚バラ肉 さつま揚げ	飲用牛乳 くきわかめ	にんじん	たまねぎ ごぼう りんご	無洗米 しらたき じゃがいも 砂糖	米サラダ油 白ごま	770	14.1	26.2	3.0
6	水	回鍋肉丼 牛乳 キムチスープ卵入り	豚肩肉 米みそ 卵	飲用牛乳	青ビーマン にんじん にら	しょうがにんにく たけのこキャベツ ねぎ たまねぎ えのき キムチ	無洗米 粒麥 砂糖 でん粉	米サラダ油	727	17.1	28.6	2.9
7	木	コッペパン 牛乳 手作りりんごジャム キャロットドレッシングサラダ マンハッタンクラムチャウダー	豚肩肉 大豆 あさり	飲用牛乳	にんじん トマト加工品	にんにく たまねぎ スイートコーン りんご	コッペパン 砂糖 じゃがいも マカロニ 薄力粉	バター 米サラダ油	748	16.1	36.1	2.5
8	金	ポークカレーライス 牛乳 アップドレッシングサラダ	豚肩肉 レンズ豆 いか	飲用牛乳	にんじん トマト缶	しょうが にんにく セロリー たまねぎ キャベツ きゅうり りんご	無洗米 粒麥 じゃがいも砂糖 はちみつ 薄力粉	米サラダ油 バター	743	13.4	29.6	2.7
11	月	ご飯 牛乳 たらのフライマリナソースがけ わかめサラダ 白菜とベーコンのスープ	たら ベーコン ひよこまめ	飲用牛乳 カットわかめ	トマト加工品 にんじん ほうれんそう	たまねぎ キャベツ きゅうり はくさい	無洗米 でん粉 砂糖	揚げ油 米サラダ油 白ごま	759	15.9	29.1	2.6
12	火	五目煮煮丼 牛乳 ワンタンスープ 果物(みかん)	豚肩肉 いか えび かまぼこ	飲用牛乳	にんじん チンゲンサイ	しょうが にんにく たけのこ はくさい さくらげ たまねぎ もやし	無洗米 粒麥 でん粉 ワンタン	米サラダ油 ごま油	760	15.8	22.7	2.5
13	水	麦ご飯 牛乳 鶏とたまねぎの卵とじ(高野豆腐入り) 小松菜とえのきのおかか和え さつま芋と豆漬の味噌汁	鶏もも肉 かまぼこ 凍り豆腐 卵 糸割 り 米みそ	飲用牛乳 カットわかめ	こまつな にんじん	たまねぎ 干しいたけ ぶなしめじ グリンピース えのきたけ ねぎ	無洗米 粒麥 砂糖 でん粉 さつまいも 豆馴		725	17.3	23.3	2.9
14	木	ご飯 牛乳 魚のオニオソースかけ 青菜とコーンのソテー かばちゃのボタージュ	かつお ベーコン	飲用牛乳 調理用牛乳 生クリーム	ほうれんそう かばちゃ バセリ	にんにく たまねぎ もやし コーン	無洗米 でん粉 砂糖	揚げ油 米サラダ油 バター	800	16.9	30.4	2.0
15	金	ご飯 牛乳 豚肉と厚揚げの味噌炒め 五目汁	豚肩肉 米みそ 生揚げ 鶏もも肉	飲用牛乳	にんじん こまつな	しょうが キャベツ たまねぎ 干しいたけ ぶなしめじ だいこん	無洗米 砂糖 でん粉	米サラダ油 ごま油	737	15.7	29.8	2.6
18	月	えびピラフ 牛乳 切干大根とツナのサラダ ボトフ	えび ツナ 豚肩肉 ワインナー	飲用牛乳	にんじん こまつな	たまねぎ マッシュルーム 切干したいこん にんにく セロリー キャベツ	無洗米 粒麥 砂糖 じゃがいも	バター 米サラダ油	723	14.1	30.7	2.6
19	火	ご飯 牛乳 さばの生姜煮 チンゲン菜のごま和え 豚汁	さば 豚肩肉 米みそ	飲用牛乳	チンゲンサイ にんじん	しょうが もやし ごぼう だいこん ねぎ	無洗米 砂糖 じゃがいも	すりごま 米サラダ油	720	18.0	27.9	2.8
20	水	中華菜飯 牛乳 いかのかりん揚げ 糸切りわかめのスープ	豚肩肉 いか 卵	飲用牛乳 くきわかめ	のざわな・漬物 にんじん チンゲンサイ	干しいたけ たけのこ しょうが たまねぎ	無洗米 粒麥 砂糖 でん粉	ごま油 揚げ油	748	16.4	28.2	2.9
21	木	カレービーンズトースト 牛乳 バジルボロティ ミネストローネ	豚ひき肉 大豆 豚肩肉	ピザチーズ 飲用牛乳	トマト缶詰 バセリ	たまねぎ にんにく しょうが マッシュルーム キャベツ	食パン じゃがいも マカロニ	米サラダ油 揚げ油 バター オリーブ油	744	16.3	39.0	2.9
22	金	ひじきご飯 牛乳 しゃもじの青のり焼き キャベツのおかか炒め きりたんぽ汁	鶏ひき肉 油揚げ おかか 鶏もも肉	芽ひじき 飲用牛乳 しゃもじ あおのり	にんじん こまつな	干しいたけ キャベツ もやし ごぼう まいだけ だいこん はくさい ねぎ	無洗米 粒麥 砂糖 きりたんぽ	米サラダ油 ごま油	721	15.6	25.5	2.5
25	月	高野豆腐の卵とじ丼 牛乳 野菜の海苔和え 吉野汁	鶏もも肉 凍り豆腐 卵	飲用牛乳 もみのり	にんじん	たまねぎ 干しいたけ だいこん キャベツ ねぎ	無洗米 粒麥 砂糖 でん粉 こんにゃく さつまいも さといも そうめん	米サラダ油	746	16.5	25.8	2.5
26	火	味噌ラーメン 牛乳 大豆入り大学芋	米みそ 豚肩肉 大豆	飲用牛乳	にんじん	にんにく しょうが ねぎ たまねぎ キャベツ もやし スイートコーン	むし中華めん さつまいも でん粉 砂糖 水あめ	米サラダ油 ラード 揚げ油 黒ごま	743	14.9	24.2	2.9
27	水	家常豆腐丼 牛乳 小松菜ともやしのスープ	生揚げ 豚肩肉 米みそ	飲用牛乳	にんじん チンゲンサイ こまつな	しうが にんにく たけのこ 干しいたけ キャベツ ねぎ もやし	無洗米 粒麥 砂糖 でん粉 はるさめ	米サラダ油 ごま油	723	13.7	26.0	2.8
28	木	麦ご飯 牛乳 根菜たっぷり厚焼き玉子 キャベツの辛子和え じゃが芋と豆腐の味噌汁	豚ひき肉 卵 木綿豆腐 米みそ	飲用牛乳	にんじん こまつな	ごぼう 切干したいこん ねぎ キャベツ だいこん	無洗米 粒麥 砂糖 じゃがいも	米サラダ油	702	16.9	27.2	2.8
29	金	ご飯 牛乳 芋煮 彩りきんぴら	豚ロース肉 生揚げ 豚バラ肉	飲用牛乳	にんじん 青ビーマン 赤ビーマン	だいこん しめじ ねぎ ごぼう	無洗米 こんにゃく さといも 砂糖	米サラダ油 白ごま	730	14.1	28.4	2.1

※ 食材料購入の都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。※給食回数20回

月	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (ugRAE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
平均値	740	15.9	28.5	2.6	355	104	3.0	235	0.33	0.48	17	6.8
基準値	830	エネルギーの 13~20%	エネルギーの 20~30%	2.5未満	450	120	4.5	300	0.50	0.60	35	7以上



「早寝早起き朝ごはん」
運動シンボルマーク

生産地一覧(予定)
 ○小松菜 東京・立川産 ○しめじ 長野県 ○人参 北海道 ○玉ねぎ 北海道 ○ねぎ 青森県 ○もやし 栃木県
 ○ごぼう 群馬県 ○ピーマン 茨城県 ○キャベツ 群馬県 ○にんにく 青森県 ○ねぎ 山形県 ○じゃがいも 北海道
 ○生姜 高知県 ○たまご 青森県 ○白菜 長野県 ○大根 北海道 ○里芋 愛媛県 ○チンゲン菜 東京・立川産