





給食だより 9月号





献立表	2··· 2···2	<i>g g</i> <u>g</u> <u>l</u>		
月	火	水	木	大田区立羽田小学校 金
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	28	3日	<u>ネ</u> 4日	<u>₩</u> 5⊟
	ポークカレーライス	上海めん	ッナと卵のそぼろ丼	わかめごはん
35 5 ty				
₩生活リスム」、を取り戻そう!	きゅうにゅう 牛乳	牛乳	学 ゅうにゅう 牛乳	牛乳
	パリパリサラダ	ビーンズポテト	切り干し大根と青菜	ピリ発物じゃが
	カルピスゼリー	わかめスープ	のごまマヨ和え	カリカリじゃこサラタ
			さつま済	
			074/1	
	Iネルキ - 681 koal たんぱく質 20.4 g	I礼井 - 616 kal たんぱく質 29.2 g	Iネルキ - 573 koil たんぱく質 26.2 g	Iネルキ - 597 koal たんぱく質 24.5 g
	脂質 22.1 g 食塩相当量 2.3 g	脂質 25.0 g 食塩相当量 2.8 g	脂質 17.6 g 韓期量 2.5 g	
88	9 	10 	11日	12 0
スパゲティみそミートソース	【重陽の節句】	親子丼	ぶどうパン	豚キムチ丼
きゅうにゅう 牛乳	菱ごはん	きゅうにゅう 十乳	牛乳	きゅうにゅう 牛乳
キャロット 🍑	ぎゅうにゅう	 バランスサラダ	クリームシチュー	ナムル
	からや			
ドレッシングサラダ	表っか	豚汁	ココアプリン	とうがんの弾鑵スープ
<u> 果物:ぶどう</u>	菊花おひたし			
	厚揚げとキャベツのみそ汁			
Iネルギー 588 koal たんぱく質 25.3 g	Iネルキ* - 481 koal たんぱく質 26.2 g	I礼‡°- 637 koal たんぱく質 28.9 g		
	脂質 11.4 g 食塩相当量 2.3 g	脂質 23.0 g 食塩相当量 2.6 g		
15⊟	16B	17日	18日 ながのけん とうち きゅうしょく	19B
•	麦ごはん	コーンマヨパン	【長野県ご当地給食】	麦ごはん
	生乳 ・	牛乳	<u>キムタクご飯</u>	生乳 ・
	鯖のごまみそかけ	ポトフ	きゅうにゅう 牛乳	揚げぎょうざ
	機和え	クルトン入りサラダ	とのにく さんぞく や 調肉の山賊焼き	かぶときのこの中華スープ
HU 35 0	n =	ンルドン人りりフタ 	5	いいころのこの中華メーン
(敬)を(の)日)	けんちん洋		カリポリサラダ	
			果物:りんご	
		I礼‡ - 592 kall たんぱく質 23.6 g		
22日	脂質 17.4 g g/s/相当量 2.1 g 23日	脂質 30.3 g 食塩相当量 3.4 g 24日	脂質 27.6 g g/s/s/s/s/25日	脂質 19.0 g 食塩相当量 1.7 g 26日
	利分の日	ガーリックトースト	焼き鳥ごはん	こもく 五目うどん
	秋カの日			
ぎゅうにゅう 牛乳		きゅうにゅう 牛乳	きゅうにゅう	きゅうにゅう 牛乳
きんぴら煮		ボルシチ	昆布サラダ	たこぺったん
もずくのみそ洋		短根ごぼうのサラダ	出舎汁	果物:りんご 🏖
		7.2.0.0.3.3.3.3.3.3		
I礼手 - 655 kcal たんぱく質 25.2 g		I礼井* - 610 kal たんぱく質 23.6 g		Iネルキ* - 600 kcal たんぱく質 27.1 g
脂質 24.1 g 食塩相当量 2.5 g		脂質 30.7 g 食塩相当量 2.9 g	脂質 18.9 g 食塩相当量 2.7 g	脂質 24.2 g 食塩相当量 3.0 g
29日	30日	しゅん しょくざい 旬の食材:ぶどう・とう	がん・ごぼう・りんご・	なし
ビビンバ	麦ごはん		2種類のぶどうの食べ比/	
ぎゅうにゅう 牛乳	きゅうにゅう	9日 重陽の節句 : 寿命を延ばす力があるとされた菊の花を使って長寿や無		
	15	病息災を願う日です。給食では食用菊を使用します。		
チゲスープ	きびなごのから揚げ	18日ご当地給食 キムタクご飯は「キムチ」と「たくあん」の混ぜご飯で		
果物:梨	じゃがいものそぼろ煮	す。鶏肉の心態焼きの名前の曲来として、心臓は「ものを取り上げる」か		
	沢煮椀	ら「鷄を揚げる」に変わ	ったという説があります	
		は、両面を揚げ焼きにし	ていたそうです。	are it is
T ネルキ - 570 koal たんぱく質 23.1 σ	I礼ギ - 589 kml たんぱく質 25.9 g	24 日短根ごぼう : 千葉県多古町産の短めのごぼうです。別名「サラダゴボ		
胎質 17.2 g 食塩相当量 2.6 g	n = ==	ウ」で、あくが歩なく薬らかいのでサラダに向いています。		
<u> </u>		「		

栄養量は、中学年を1として考え、低学年0.85倍、高学年を1.15倍とみてください。 食材料購入ならびに学校行事などの都合により献立を変更することがあります。

今月の首標:食事のマナーを守ってよい姿勢で食べよう