



★しるしのこんだてには、かたぬきんにんじんがはいっています。

Main table with columns for date, meal type, ingredients, and energy/fiber content. Includes a section for 'おつきみこんだて' (Otsukimi Dinner) and a note about the Mid-Autumn Festival (Chūshū no Natsuyuki).

日曜日	はし スプーン	こんだてめい			しょくひんめい				えいようか		
		のみもの	りょうりのしゅるい	しゅしよく と おかず	ねつやちからになる		ちやにくをつくる	からだのちようしをととのえる	ちようみりよう調味料・その他	エネルギー(キロカロリー)	たんぱく質(グラム)
					こめ・パン・めん・さとう・あぶらなど		ぎゅうにゅう・にく・さかな・まめ・かいそうなど	やさい・くだもの・きのこなど			
16 (金)		牛乳	しゅしよく	ごはん	こめ					713	25.9
			しゅさい	さんまのかばやき	かたくりこ あぶら さとう	さんま			酒 しょうゆ		
			ふくさい	まめもやしのナムル	ごまあぶら ごま			だいずもやし ほうれんそう にんじん	塩		
			しるもの	さといものみそしる	さといも	あぶらあげ みそ	だいこん しめじ ねぎ	かつお節			
19 (月)		牛乳	しゅしよく	ごはん	こめ					645	25.7
			しゅさい	★チキンカレー	じゃがいも あぶら カレールウ さとう	とりにく だいず	たまねぎ にんじん にんにく しょうが トマト	コンソメ ベイリーフ			
			しゅさい	ほうれんそうのオムレツ	さとう かたくりこ あぶら コーンスターチ	たまご	ほうれんそう	かつお昆布だし 酢 みりん しょうゆ 塩			
			ふくさい	はくさいのかおりづけ			はくさい にんじん ゆず	かつおだし 塩			
20 (火)		牛乳	しゅしよく	ごはん	こめ					651	24.9
			しゅさい	すぶた	かたくりこ あぶら さとう	ぶたにく	たまねぎ ピーマン たけのこ しいたけ	中華スープ がらスープ 塩 こしょう ケチャップ しょうゆ 酢			
			ふくさい	こまつなのごまあえ	すりごま さとう		こまつな にんじん	しょうゆ			
			しるもの	わかめスープ	かたくりこ ごまあぶら	わかめ とうふ	えのき にんじん たまねぎ しょうが	中華スープ こしょう しょうゆ がらスープ 塩			
21 (水)		みかんジュース	しゅしよく	ごはん	こめ					644	23.3
			しゅさい	プルコギ	あぶら さとう	ぶたにく みそ	りんご しょうが にんにく にら しめじ たけのこ たまねぎ にんじん ぜんまい	しょうゆ 酒 塩 こしょう 豆板醤			
			しゅさい	とうふしゅうまい②	こむぎこ ぶたのあぶら かたくりこ さとう	ぶたにく とうふ とりにく	たまねぎ しょうが	塩 しょうゆ こしょう			
			ふくさい	ピリカラきゅうり			きゅうり	キムチの素 塩			
			<p>今月(こんげつ)の世界(せかい)の料理(りょうり)はおとなりの国(くに)、韓国(かんこく)のプルコギです。プルコギの「プル」は火(ひ)、「コギ」は肉(にく)を意味(いみ)する言葉(ことば)です。甘(あま)いしょうゆベースのタレに漬(つ)け込(こ)んだ肉を野菜(やさい)と一緒に(いっしょ)炒(いた)める料理(りょうり)と思(おも)われていますが、韓国では野菜を入(い)れ炒め煮(に)にするそうです。焼肉(やきにく)よりも日本(にほん)のすき焼(や)きに近(ちか)い料理(りょうり)だといわれています。</p>								
22 (木)		牛乳	しゅしよく	ごはん	こめ					590	27.2
			しゅさい	あじのスタミナやき	さとう	あじ	にんにく しょうが	みりん しょうゆ 豆板醤			
			ふくさい	ほうれんそうのソテー	あぶら		ほうれんそう とうもろこし エリンギ	塩 しょうゆ こしょう			
			しるもの	もやしのみそしる		あつあげ みそ	もやし こまつな えのき	かつお節			
			デザート	かき			かき				
23 (金)		牛乳	しゅしよく	こどもパンスライス	こむぎこ さとう あぶら	スキムミルク			塩	698	21.3
			しゅさい	コロッケ	じゃがいも ぶたのあぶら パンこ ころも ころも あぶら みずあめ でんぷん コーンスターチ さとう	ぶたにく	たまねぎ	塩			
			しゅさい	ポトルソース				ソース			
			ふくさい	グリーンサラダ	あぶら さとう		キャベツ きゅうり	塩 こしょう 酢			
			しるもの	パンプキンポタージュ	ベシャメルソース	ぎゅうにゅう だいず	たまねぎ かぼちゃ にんじん パセリ	コンソメ 塩			
26 (月)		牛乳	しゅしよく	わかめごはん	こめ さとう	わかめ			塩	608	30.3
			しゅさい	さかなのころころあげ	かたくりこ あぶら さとう	かじき		しょうゆ 酒			
			ふくさい	メンマのあえもの	ごまあぶら		メンマ きゅうり だいずもやし	しょうゆ			
			しるもの	よしのじる	かたくりこ	とりにく とうふ	しいたけ にんじん こまつな ねぎ しょうが	かつお節 塩 しょうゆ			
27 (火)		牛乳	しゅしよく	ごはん	こめ					693	23.2
			しゅさい	ぶたにくのうまに	さといも あぶら さとう	ぶたにく	こんにゃく だいこん たけのこ にんじん チンゲンサイ しょうが にんにく	みりん 酒 塩 しょうゆ			
			しゅさい	ごもくたまごやき	あぶら さとう	たまご ぶたにく ゼラチン こんぶ	にんじん たまねぎ ほうれんそう	しょうゆ 塩 かつお節だし 魚介エキス			
			デザート	りんご			りんご				
28 (水)		牛乳	しゅしよく	ゆでうどん	こむぎこ				塩	656	28.4
			しゅさい	しろごまタンタンうどん	あぶら さとう ねりごま すりごま ラー油	ぶたにく あぶらあげ みそ	にんじん チンゲンサイ たまねぎ ねぎ	かつお節 豆板醤 しょうゆ 塩			
			しゅさい	ささかまぼこのてんぷら②	こむぎこ あぶら	ささかまぼこ					
			ふくさい	キャベツのおかかあえ		かつおぶし	キャベツ ほうれんそう にんじん	かつおだし しょうゆ			
29 (木)		牛乳	しゅしよく	ごはん	こめ					612	29.1
			しゅさい	やきとりどん	あぶら さとう かたくりこ	とりにく	ねぎ	酒 みりん かつおだし しょうゆ 唐辛子			
			しゅさい	きざみのり		のり					
			ふくさい	れんこんのきんぴら	ごまあぶら ごま さとう	ちくわ	れんこん にんじん	しょうゆ			
			しるもの	かぶのみそしる		あぶらあげ みそ	かぶ ほうれんそう しめじ	かつお節			
30 (金)		牛乳	しゅしよく	ごはん	こめ					666	25.4
			しゅさい	しせんどうふ	さとう あぶら かたくりこ ごまあぶら	ぶたにく とうふ	たけのこ にんにく ねぎ にんじん にら	しょうゆ 豆板醤 中華スープ			
			しゅさい	いわしのカリカリあげ②	みずあめ さとう じゃがいも コーンスターチ こめ あぶら	いわし	しょうが	塩			
			ふくさい	はなやさいサラダ	イタリアンドレッシング	かまぼこ	ブロッコリー カリフラワー				
			デザート	ハロウィンデザート	さとう こなあめ あぶら		クランベリーかじゅう いちごかじゅう ブルーベリーかじゅう				

明日(あす)、10月(がつ)31日(にち)はハロウィンです。ハロウィンは外国(がいこく)の習慣(しゅうかん)で、日本(にほん)でいうお盆(ぼん)と同(おな)じようなものです。この世(よ)とあの世(よ)の境目(さかい)がなくなつて、亡(な)くなった人(ひと)のたましいがこの世(よ)に戻(もど)つてくるといふ日(ひ)です。ただし、日本(にほん)のお盆(ぼん)とちがひ悪い(わるい)霊(れい)も一緒に(いっしょ)戻(もど)つてきてしまうため、かぼちゃをくりぬき中(なか)にろうそくを立(た)てて家(いえ)の入口(いりぐち)に飾(かざ)り、悪い(わるい)霊(れい)を怖(こわ)がらせて追(お)いはらつたり、仮装(かそう)をして身(み)を守(まも)るそうです。

10月分栄養価	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	塩分(g)
学校給食摂取基準	650	21~33	14~22	80~110	2.0未満
給食センター平均	647	25.8	21.0	88.7	2.5

※使用している材料についてすべて記載しているわけではありません。  
アレルギー等(とう)で知りたい食品(しょくひん)がありましたら、給食センター栄養士までご相談(ごうたん)ください。  
※材料(ざいりょう)の入荷(にゅうか)の都合(ごうご)により、献立(けんてい)を変更(へんこう)することがありますがご了承ください。  
※給食センターでは、そば・キウイ・いぐらの使用(しよん)はありません。

