

10月の予定と献立内容

きょうじしょく じゅうごや 10月 6日(月) 行事食:十五夜

昔から秋は1年のうちで最も月がきれいに見える季節とされ、

昔の暦で秋の真ん中にあたる8月15日(今年は10月6日)の

十五夜の月を「中秋の名月」とよんで、月を鑑賞するお月見の

行事が行われてきました。満月を見ながら秋の収穫に感謝する日



です。6日の給食には、給食室で手作りした白玉だんごを入れた『月見汁』を出します♪
かぼちゃで色をつけた、満月色の白玉だんごですよ。

^{ਜ਼}゚ヹ゚ゟじょうずに食べよう♪

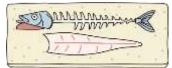
十五夜の行事食に合わせて、秋が旬の「さんま」を塩焼きにして出します。 給食のいつもの切り身の魚とは違って、筒切りの「骨つき」のさんまです。おはしを使ってじょうずに骨をはずして食べられるでしょうか?ご家庭でもぜひ練習してみてください!



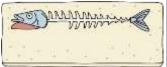
①まんなかの闇にそって はしを入れる。皮の色が かわるさかいめあたりに はしを入れよう。



②**፫**の鼻をはずして た たべる。



③臂をはずして上に おく。



④下の身をきれいに たべて、ごちそうさま!

総ではあたまはついていません。大きな骨をとったあとも、小さな骨が 残っているかもしれないので、よくかんで気をつけながら食べましょう。

10月10日(金) 曽の愛護デー

10月10日は「自の愛護デー」です。10を横にたおすと 自とまゆの形に見えることから制定されました。10日の献立 は自の愛護デーにちなんで、自の健康にかかわる栄養を意識した 献立です。にんじんやトマト・稀は体の中で「ビタミンA」に 変化する「βカロテン」を含みます。ビタミンAは、自や皮膚・ 粘膜の健康に欠かせない栄養素で、不足すると、暗い所で物が 見えにくくなったり、ドライアイや視力の低下をひきおこす恐れ があります。βカロテンたっぷりの「にんじん」は給食に毎日 いあります。βカロテンたっぷりの「にんじん」は給食に毎日 出るように、どんな料理にもよく合う野菜なので、ぜひご家庭での 食事にも取り入れてみてください。



ただ、どれか一つ、ということではなく、様々な栄養素や成分も目の健康に役立っています。 す。 好き嫌いせず、様々な食べものをバランスよくとることが大切です!

10月17日(金)・20日(月) 運動会がんばろう!鉄分たっぷり献立

私たちの体内には血管が張り巡らされており、血液によって酸素や栄養が全身に運ばれています。酸素を運ぶ赤血球中のヘモグロビンの量が減って体が酸欠状態になることを「貧血」と言い、ヘモグロビンを構成する鉄(鉄分)の不足によっておこるのが「鉄欠乏性貧血」です。成長期で急に身長や体重が増えた時や日常的にスポーツをする人は特に貧血になりやすいため、食事から鉄を意識してとる必要があります。

運動会に向けて、練習をがんばっているみなさんを給食で応援しよう!ということで、17日と20日に「鉄分たっぷり献立」を出します。鉄分豊富な食品(小松菜、あさり、ひじき、大豆製品)を取り入れました。ご家庭でも意識して取り入れてみてください!

資血を防ぐり 食生活のポイント 珍











ビタミン C を多く含む食品













ಕ್ಯಾರ್ರಿಕ್ನರ್ ಕ್ಷಮ್ಮ ಕ್ಷಮ್ಮ (2025年9月3日~26日) 給 食 食 材の産地 (2025年9月3日~26日)

18 X X 18 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12 12									
品目	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)
ごぼう	青森	小松菜・まいたけ	東京	さつまいも	千葉·茨城	かつお厚削り	高知	ちりめんじゃこ	広島
ねぎ	青森	にんじん	北海道	たけのこ水煮	国内産	干し椎茸	九州	メルルーサ	アルセ・ンチン・ウルグ・アイ
きゅうり	福島	セロリ・エリンキ゛	長野	フルーツ缶	国産	昆布	北海道	アカウオ	大西洋・アメリカ
キャベツ	群馬·長野	さやいんげん	青森	ピーマン・にら	茨城	梨	福島	さば	ノルウェー
とうがん・なす	町田	じゃがいも	北海道	枝豆(冷)	北海道	ホールコーン(冷)	北海道	豚肉	神奈川
白菜	長野	たまねぎ	北海道	ぶどう	山梨·山形	小豆·金時豆	北海道	米	山形·宮城
にんにく	青森	りんご	青森	赤パプリカ	静岡	むきえび	インド・パキスタン	たまご	栃木
しょうが	高知	もやし・豆もやし	栃木	しめじ・えのき	長野	いか	ペルー	鶏肉	岩手