## や和7年 10月 給食だより

香美町立 香住学校給食センター

(TEL36-0686)

A	火	水	木	金
6 ゟ゚゙ハッピーマンテーゟ゚゙	7	8	9 <u> </u>	10
ごはん	プルコギ丼	ごはん	まざい ままず ままり ままり ままり ままり ままり ままり ままり ままり ままり	ごはん
ぎゅうにゅう <b>牛乳</b>	(菱ごはん)	ぎゅうにゅう <b>牛乳</b>	きゅうにゅう 牛乳	きゅうにゅう <b>牛乳</b>
サワラの南蛮づけ	学がにゆう 牛乳	た。 魚のチーズ焼き	とりレバーとナッツのケチャップからめ	イワシのみりん干し
じゃがいものきんぴら	さつまいもサラダ	チョレギサラダ	ほうれん草の黒ごまあえ	炒めビーフン
小松菜のみそ汁	ふわふわ玉子スープ	みそけんちん汁	かぼちゃとなすのみそ汁	きのこのクリーム煮
お月見ゼリ―(香住小5年)				
13	14	15 <u>もおっ~と食べよう但馬牛</u>	16	17
スポーツの凸	ごはん	ごはん 🔐	ごはん	さつまいもごはん
	学りにゅう 牛乳	学 学がにゅう 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学 学	きゅうにゅう <b>牛乳</b>	きゅうにゅう 牛乳
。 ジオンくんがついている日	ほうれん草グラタン	ねぎ玉焼き	鮭のみそパン粉焼き	和風チキン
は、町内産の魚やイカを	キャベツ梅風味	さんしょく 三色ナムル	糸昆布の酢の物	ツナサラダ
<sup>っか</sup> 使っています。	ミネストローネ	たじまぎゅうにく 但馬牛肉じゃが	ちゃんこ汁	なめこ汁
		《地元産但馬牛肉普及事業》	<sup>れいとう</sup> <b>冷凍みかん</b>	
20	21	22 黛の首	23	24
ごはん	ごはん	ぱぱん ごはん	きざさはん	とり蓋質ごはん
ぎゅうにゅう 牛乳	きゅうにゅう <b>牛乳</b>	きゅうにゅう 牛乳	学がにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳
揚げサバのおろしがけ	豚肉のしょうが炒め	ヤマガレイのから揚げ	秋野菜カレー	ニギスの香味揚げ
じゃこピーマン	糸こんサラダ	かぽチーサラダ	大豆のしそあえ	<sup>はるさめ</sup> 春雨サラダ
さつまげ	ります。 たまご <b>厚揚げの玉子とじ</b>	和風みそキムチスープ	を	ゆばのすまし汁
		《香美町魚食普及事業》	-0-	
27	28	29	30 <u>日本の郷土料理(香美町)</u>	31
麦ごはん	ごはん	ロールパン	ごはん 🏰	彩り麦ごはん
4乳	<sup>ぎゅうにゅう</sup> <b>牛乳</b>	世界 学りにゆう 牛乳	*## <b>半乳</b> ************************************	きゅうにゅう 牛乳
マーボー豆腐	タンドリーチキン	焼きそば	はんぺんフライ	ハンバーグきのこソース
海藻サラダ	根菜サラダ	揚げぎょうざ	粉豆腐の煮物	マセドアンサラダ
大学いも	ちゃんぽん豆乳スープ	フルーツ杏仁	酒かすうどん汁	かぼちゃのポタージュ
(※材料等の都合により献立を	を変更することがあります。)		70.50	とお め あいご

## 10月は ひょうらき

~食で育む元気なひょうご"実践の「わ」を広げよう"~

「人の輪(わ)、和食文化の和(わ)、環境の環(わ)」の 3つの「わ」を支える食育実践をめざそう



- ○毎日の食事に野菜料理を1皿プラス
- ○バランスのよい<u>朝ごはん</u>で 1 日を元気にスタート
- ○主食・主菜・副菜を1日2回は組み合わせよう
- ○環境と調和のとれた持続可能な消費行動
- ○<u>ひょうごの食</u>をプラス
- ●家族や友人と一緒に食事をしましょう

