



10月給食だより



阿波市学校給食センター
ホームページ



令和5年

～毎月19日は食育の日です～

| 日 | こ ん だ て め い | | | し ゚ ゅ く ひ ん め い | | | | | | 小学校(中学年) | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|-------------|-----|--|-----------------|-------|---|---|---|---|----------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|---|---|------------|---------|------|------|
| | しゅしよく | 牛乳 | お か ず | あ | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | エネルギー kcal | たんぱく質 g | | |
| | | | | か | な | る | も | の | ど | り | え | る | も | の | し | も | と | に | なる | もの | 主 | に | | | 脂 | 質 |
| 2月 | ごはん | ミルク | とうふのチゲ風 きょうざ オレンジ おかかふりかけ | ぶた肉 | とうふ | み | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 644 | 24.0 |
| 3火 | きなこあげパン | ミルク | マカロニのクリームに てっこつサラダ | きなこ | とり肉 | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 666 | 27.2 | |
| 4水 | ごはん | ミルク | じゃがいものそばろに ごまぜあえ たい風味あじつけのり | 牛ひき肉 | 大豆 | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 630 | 23.4 | |
| 5木 | ちらしずし | ミルク | いわしのうめに ふしめん汁 ヨーグルト | 高野豆腐 | たまご | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 648 | 26.3 | |
| 6金 | ごはん | ミルク | れんごんの白せんあげ きゅうりのピリットづけ ぶた肉とあつあげのみそに パックスソース | ぶた肉 | あつあげ | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 642 | 23.0 | |
| 10火 | 小型アップルパン | ミルク | 五目うどん きつねもち 和風サラダ ブルーベリーゼリー | とり肉 | かまぼこ | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 614 | 23.0 | |
| 11水 | ごはん | ミルク | さばのごまみそかけ さつまいもサラダ さわにわん しそひじき | さば | みそ | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 720 | 27.5 | |
| 12木 | ごはん | ミルク | あわじ島カレー フレンチサラダ | ぶた肉(いのふた) | 白大豆 | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 645 | 24.8 | |
| 13金 | チーズパン | ミルク | チリコンカン かきのフルーツミックス | 牛ひき肉 | 大豆 | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 647 | 25.2 | |
| 16月 | ごはん | ミルク | かぼちゃひき肉フライ そくせきづけ 牛肉とごぼうのいために | 牛肉 | | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 687 | 22.1 | |
| 17火 | 全粒粉バンズ | ミルク | セルフで焼きたチキンバーガー (てり焼きチキン・ポイル野菜) クリームシチュー タルタルソース | とり肉 | ベーコン | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 667 | 27.7 | |
| 18水 | ごはん | ミルク | ツナそばろ丼 (ツナそばろ・あえ物) とうがんのみそ汁 | ツナ | たまご | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 666 | 25.3 | |
| 19木 | おにぎり | ミルク | 焼きそば ごぼうとひじきのサラダ お米のタルト | ぶた肉 | さつまいも | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 739 | 23.3 | |
| 20金 | 菜めし | ミルク | きびなごフライ ブロッコリーのかんきつあえ こんにゃくソテー | ぶた肉 | | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 611 | 22.8 | |
| 23月 | ごはん | ミルク | 牛丼 いかとわかめの酢の物 とう乳クリームだいふく | 牛肉 | さつまいも | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 687 | 25.7 | |
| 24火 | コッペパン | ミルク | ハンバーグのデミグラスソースかけ イタリアンサラダ スコッチブロス メープルジャム | ハンバーグ | 大豆 | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 615 | 23.9 | |
| 25水 | ごはん | ミルク | あつあげのカレーそばろに 切りばし大根のあまぜあえ ミニトマト | ぶたひき肉 | 大豆 | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 663 | 23.3 | |
| 26木 | ごはん | ミルク | とり肉のすだち風味 キャベツのおかかあえ しょうが入りとん汁 | とり肉 | かつおぶし | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 686 | 27.3 | |
| 27金 | コッペパン | ミルク | さわらのみそマヨネーズ焼き ちゅうか風ブロッコリー 白菜と肉だんごのスープ チョコクリーム | さわら | みそ | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 672 | 28.3 | |
| 30月 | とりめし | ミルク | ベーコンたまご焼き ごまあえ すいとん チーズ(中のみ) | とり肉 | 油あげ | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 608 | 26.1 | |
| 31火 | 小型こくとうパン | ミルク | 和風きのこスパゲティ かぼちゃサラダ ハロウィーンデザート | ベーコン | チキンハム | 主 | に | 血 | や | 肉 | に | み | 主 | の | 調 | 子 | を | き | 主 | に | 熱 | や | 力 | 662 | 22.4 | |

※栄養価については、小学校中学年を基準として、成長段階に応じて分量を設定しています。(中学校は基準の1.3倍) ※無断での複製、再配布等のご遠慮ください。
★12日のいのぶたと淡路島玉ねぎは、関西広域連合域内農林水産物の事業により、ご提供いただき、あわじ島カレーに使用します。

実りの秋・食欲の秋 旬の味覚を楽しもう!

「暑さ寒さも彼岸まで」というように、日に日に暑さがやわらぎ、過ごしやすい気候になりました。秋は、お米や大豆、里いもなど、昔から日本人の食生活に欠かすことのできない作物が収穫を迎える季節です。また、漢字で「秋刀魚」と書くサンマをはじめ、サケ、サバ、カツオなどの魚は、秋になると脂ののっておいしくなります。秋の実りや自然の恵みに感謝し、旬の食べ物をおいしくいただきましょう。

秋に美味しい食べ物

- 新米
- 里いも
- さつまいも
- かぼちゃ
- 栗
- 梨
- 柿
- なす
- まつたけ
- ぶどう
- サンマ
- カツオ
- サケ
- サバ

お知らせ 地方創生臨時交付金を活用して、食材調達に係る物価高騰分を公費にて支援しています。

今日の「Awa産Our消」

米・じゃがいも・里いも・さつまいも
ほうれん草・ブロッコリー・なす
キャベツ・葉ねぎ・きゅうり・たまねぎ
とうがん・トマト・ミニトマト
がき・生しいたけ・ほし大根
※天候により変更する場合があります。

阿波の郷土料理

～ちらしずし(かきませ)～

徳島県では、ちらしずしのことを「かきませ」や「ばらずし」といいます。昔は、お米がたくさんとれなかったため、具をたくさん入れて、量を増やしていました。具はその地域でその季節にとれる食材を使用します。定番の食材を使った給食センターオリジナルのちらしずしです。

今日の日本味めぐり(全国各地)

～すいとん～

すいとんは、小麦粉で作った団子を入れた汁物です。「ひつつみ」や「はっつ」など、様々な呼び名があり、だしや調理法も地域ごとに違います。漢字では、「水団」と書き、室町時代の書物に名があったそうです。調理が簡単で、たくさん作ることができ、腹持ちが良いので、昔から日常食として親しまれてきました。

Awa産Our消Myメニュー

R4の金賞メニューが登場します!

26日「しょうが入りとん汁」
(市場小6年生の女の子のメニュー)