



令和6年9月 こんだてひょう (小2コース)



長野市第一学校給食センター

TEL 214-9355 FAX 214-9366

日 曜	こんだてめい			しょくひんのしゅるいとはたらき			えいようか		ひとくちメモ
	しゅしょく	牛 乳	お か ず (しるもの・しゅさい・ふくさい)	ちやにくに なるもの (あか)	からだのちようしを よくするもの (みどり)	はたらくちからや たいおんになるもの (きいろ)	エネルギー (キロカロリー)	脂質 (グラム)	
2 月	むぎごはん 	ぎゅうにゅう 	はるさめスープ いかのねぎしおやき ぶたにくとピーマンのいためもの	ぎゅうにゅう とりにく・わかめ いか・ぶたにく みそ	たまねぎ・にんじん えのきたけ・はくさい しょうが・にんにく・ながねぎ たけのこ・もやし・ピーマン	むぎごはん はるさめ さとう・ごまあぶら ごま・ひまわりゆ	エネルギー 568 たんぱく質 32.3	脂質 15.6 食塩相当量 2.2	いかやぶたにくには、たんぱくしつがおおくふくまれ、ひろうをかいふくするこうがあります。
3 火	むぎごはん 	ぎゅうにゅう 	じゃがいものみそしる さんしょくそぼろどんのぐ のりっこあえ	ぎゅうにゅう みそ・わかめ たまご・とりにく のり	たまねぎ・にんじん えのきたけ・しょうが えだまめ・キャベツ きゅうり・うめ	むぎごはん じゃがいも ひまわりゆ さとう	エネルギー 579 たんぱく質 25.0	脂質 18.7 食塩相当量 2.7	たくさんたまごをいりまたまごにして、さんしょくそぼろどんのぐをつくります。
4 水	コッペパン 	ぎゅうにゅう 	ジュリアンスープ ペンネのミートソース なし	ぎゅうにゅう ベーコン ぶたにく	たまねぎ・にんじん キャベツ・チンゲンサイ にんにく なし	コッペパン じゃがいも ひまわりゆ マカロニ	エネルギー 580 たんぱく質 26.3	脂質 17.0 食塩相当量 2.8	なしは8がから10がつがしゅんのくだものです。まつかわまちさんのなしです。ひんしゅはおたのしに!
5 木	むぎごはん 	ぎゅうにゅう 	【ちようようのせっくこんだて】 はんべんのすまじる シルバーのさいきょうやき きっかあえ(だいす)	ぎゅうにゅう はんべん・わかめ シルバー(さかな) こおりどうふ	たまねぎ・にんじん えのきたけ・はくさい こまつな・キャベツ もやし	むぎごはん ひまわりゆ さとう	エネルギー 535 たんぱく質 24.5	脂質 15.1 食塩相当量 1.8	9がつ9かは、ちようようのせっくです。きくやくりをたべて、けんこうにながいきできることをねがいます。
6 金	コッペパン 	ぎゅうにゅう 	【ぼうさいこんだて】 ぶるぶるかんてんスープ ふっこうだいすいりキーマカレー フルーツポンチ	ぎゅうにゅう とりにく かんてん ぶたにく・だいす	たまねぎ・にんじん だいこん・はくさい チンゲンサイ・にんにく みかん・パインアップル	コッペパン ひまわりゆ・こめこ シャインマスカットゼリー きょほうゼリー	エネルギー 637 たんぱく質 28.3	脂質 19.2 食塩相当量 2.6	たいふう19ごうのひがいをうけたわたちくちでとれたあおだいすをつかって、キーマカレーをつくります。
9 月	むぎごはん 	ぎゅうにゅう 	【おつきみこんだて】 さといものみそしる いわしのかばやき えだまめサラダ・おつきみだんご	ぎゅうにゅう あぶらあげ みそ いわし(さかな)	たまねぎ・にんじん だいこん・えのきたけ はくさい・しょうが もやし・えだまめ	むぎごはん さとも・こめこ でんぶん・ひまわりゆ さとう・おつきみだんご	エネルギー 720 たんぱく質 25.4	脂質 22.5 食塩相当量 2.3	9がつ17にちは「じゅうごや」です。すすきやおだんごなどをおそなえして、ほうさくにかんしゃします。
10 火	むぎごはん 	ぎゅうにゅう 	【えいようきょうゆじゅうせいのこんだて】 さけみそけんちんじる ぶたにくとさつまいものあまから こまつなともやしのしおこんぶあえ	ぎゅうにゅう さけ(さかな)・とうふ みそ・ぶたにく・こんぶ	ごぼう・にんじん だいこん・ながねぎ もやし こまつな	むぎごはん さつまいも でんぶん・ひまわりゆ さとう・ごま	エネルギー 666 たんぱく質 27.7	脂質 22.1 食塩相当量 2.2	えいようきょうゆじゅうせいがたてたこんだてです。しゅんのしょくさいがたっぷりつかわれています。
11 水	コッペパン 	ぎゅうにゅう 	えびボールスープ ロングウインナー ^{防災} シャキシャキポテトサラダ	ぎゅうにゅう えびボール ウインナー	たまねぎ・にんじん はくさい きゅうり レモン	コッペパン はるさめ じゃがいも さとう・ひまわりゆ	エネルギー 624 たんぱく質 28.6	脂質 26.7 食塩相当量 3.5	シャキシャキポテトサラダは、じゃがいものシャキシャキとしたしょくかんがにんきのサラダです。
12 木	むぎごはん 	ぎゅうにゅう 	ワンタンスープ とりにくのピリからやき チョレギサラダ	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく のり	にんじん・たけのこ たまねぎ・はくさい チンゲンサイ・にんにく しょうが・キャベツ・きゅうり	むぎごはん ワンタン ごまあぶら・ごま ひまわりゆ・ドレッシング	エネルギー 554 たんぱく質 28.8	脂質 15.4 食塩相当量 1.7	チョレギとは、「あさづけ」「しおじのドレッシング」「ででぎる」など、いろいろないみがあります。
13 金	コッペパン 	ぎゅうにゅう 	はくさいとベーコンのスープ ジビエコロッケ ひじきのサラダ	ぎゅうにゅう ベーコン ひじき	たまねぎ・にんじん はくさい・チンゲンサイ キャベツ きゅうり	コッペパン ジビエコロッケ ひまわりゆ さとう	エネルギー 558 たんぱく質 22.6	脂質 20.2 食塩相当量 3.4	しないさんのしかにくをつかったコロッケです。ジビエきゅうしょくはSDGsにつながります。
17 火	むぎごはん 	ぎゅうにゅう 	【ちいきしょくざいのひこんだて】 とうふのみそしる ごぼとんどのぐ きょぼう(3こ)	ぎゅうにゅう とうふ みそ ぶたにく	たまねぎ・にんじん だいこん・えのきたけ こまつな・ごぼう ながねぎ・きょぼう	むぎごはん しらたき さとう	エネルギー 564 たんぱく質 24.0	脂質 16.5 食塩相当量 1.8	しないさん、けんないさんのしょくざいをたっぷりつかった【ちいきしょくざいのひこんだて】です。
18 水	コッペパン 	ぎゅうにゅう 	コーンボタージュ チキンのハーブやき ごまドレッシングサラダ	ぎゅうにゅう ベーコン スキムミルク とりにく	たまねぎ・コーン だいこん・にんじん スキムミルク キャベツ	コッペパン バター・オリーブ油 ひまわりゆ さとう・ごま	エネルギー 620 たんぱく質 34.4	脂質 20.7 食塩相当量 3.3	チキンのハーブやきは、スチームコンベクションオーブンをつかってこんがりジューシーにやきあげます。
19 木	むぎごはん 	ぎゅうにゅう 	とりごぼうじる ちくわのいそべあげ まいつき19にちは しょくいくのひ (2こ) たくあんづけあえ	ぎゅうにゅう とりにく・とうふ ちくわ のり	ごぼう・たまねぎ にんじん・えのきたけ こまつな・たくあんづけ キャベツ	むぎごはん てんぶらこ ひまわりゆ ごま	エネルギー 577 たんぱく質 23.7	脂質 15.4 食塩相当量 2.1	「のとんとうじしん」でひさいしたこうじょうで、ちくわのせいさんがさいかいされました。
20 金	コッペパン 	ぎゅうにゅう 	ラビオリースープ こおりどうふとめだいのケチャップあえいとかんてんのサラダ	ぎゅうにゅう めだい(さかな) こおりどうふ かんてん	たまねぎ・にんじん ホワイトしめじ・はくさい チンゲンサイ・キャベツ きゅうり	コッペパン ラビオリ でんぶん さとう・ひまわりゆ	エネルギー 617 たんぱく質 28.4	脂質 21.3 食塩相当量 3.4	こおりどうふ、かんてんは、ながのけんがぜんこくせいさんりょうだい1いのとくさんぶつです。
24 火	むぎごはん 	ぎゅうにゅう 	かぼちゃとひきにくのカレー えびフライ ふくじんづけあえ	ぎゅうにゅう ぶたにく えびフライ	にんにく・しょうが・たまねぎ にんじん・かぼちゃ・りんご えだまめ・キャベツ もやし・ふくじんづけ	むぎごはん ひまわりゆ	エネルギー 675 たんぱく質 27.2	脂質 22.4 食塩相当量 2.2	かぼちゃにはカロテンがおおくふくまれ、かぜをよぼうしたり、はだをきれいにしてくれるこうがあります。
25 水	まるパン 	ぎゅうにゅう 	ミネストローネ てりやきハンバーグ コールスローサラダ	ぎゅうにゅう ベーコン ハンバーグ	にんにく・たまねぎ にんじん・セロリー はくさい・トマト キャベツ・コーン	まるパン じゃがいも・マカロニ ひまわりゆ・さとう でんぶん・ドレッシング	エネルギー 618 たんぱく質 27.2	脂質 20.0 食塩相当量 3.4	ミネストローネにはいっているマカロニは、シェルマカロニというかいがらのかたちをしたマカロニです。
26 木	むぎごはん 	ぎゅうにゅう 	すいとんじる さばのしおこうじやき きんぴらごぼう	ぎゅうにゅう とりにく・みそ さば(さかな) さつまあげ	たまねぎ・にんじん だいこん・えのきたけ はくさい・ながねぎ ごぼう・さやいんげん	むぎごはん すいとん ひまわりゆ こんにゃく・さとう	エネルギー 615 たんぱく質 28.8	脂質 16.4 食塩相当量 2.4	けんないさんのこむぎこでくつったすいとんをつかって、すいとんじるをつくります。
27 金	まっちゃんパン 	ぎゅうにゅう 	【じょうやましようがっこうおたのしみこんだて】 ABCスープ とりささみのレモンソース ごめこのハートサラダ・さつまいもとくりのタルト	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく	たまねぎ・にんじん はくさい・チンゲンサイ レモン・キャベツ きゅうり	まっちゃんパン・マカロニ でんぶん・ひまわりゆ・さとう ごめこのマカロニ・ドレッシング さつまいもとくりのタルト	エネルギー 807 たんぱく質 31.1	脂質 28.4 食塩相当量 2.8	じょうやましようがっこうのみなさんのおたのしみこんだてです。まっちゃんパンがだいにんきだったそうです。
30 月	むぎごはん 	ぎゅうにゅう 	キムチじる めかじきのこうみソース もやしのナムル	ぎゅうにゅう とりにく みそ めかじき(さかな)	たまねぎ・はくさいキムチ はくさい・えのきたけ ながねぎ・しょうが・にんにく もやし・きゅうり・にんじん	むぎごはん じゃがいも・もち・こめこ でんぶん・ひまわりゆ さとう・ごまあぶら	エネルギー 604 たんぱく質 26.4	脂質 18.0 食塩相当量 2.5	めかじきのこうみソースは、ににくやしょうががはいったしょくよくをそそるソースをかけます。

しょくいく 食育だよい

9月

今月の
目標

きそくただ 規則正しい食事をしよう

夏休みが終わり、2学期が始まりました。また暑い日が続きそうですね。休み明けは頭痛、だるい、やる気が出ないなど、心身ともに不調を感じる人が多くなります。原因として、生活リズムの乱れや夏の疲れからくるものと考えられています。生活リズムを整えて、元気に2学期を過ごせるようにしましょう！

はやね はやお あさ せいかつ 早寝・早起き・朝ごはんで生活リズムをととのえよう！

子どもの健やかな成長のために、規則正しい生活習慣が必要です。生活習慣の乱れは、学習意欲や体力などの低下につながるといわれています。早寝・早起き・朝ごはんの習慣を身につけましょう。

はやね
早寝



はやお
早起き



あさ
朝ごはん



すいみん 睡眠は、疲れを取つたり、
からだ つかと と 体を成長せたりします。夜
は早く寝て十分な睡眠をとり
ましよう。

あさ ひかり かん 朝の光を感じると覚醒を促
のういふつづり す脳内物質のセロトニンが分
ひつ 泌され、日中に活動しやす
なります。

ゆうじょく 夕食でとったエネルギーは
あさ のこ うなが 朝には残つていません。午前
ちゅう げん ま かつどう 中、元気に活動するために、
ちゅうじょく 朝食をとりましょう。

Q. あさ しょくよく とき 朝に食欲がない時はどうすればよいの？

A. あさ しょくよく ひと ぜんじつ せいかつ 朝、食欲がない人は前日の生活をふりかえってみましょう。
ゆうしょくこ やしょく た ね じかん おぞ せいかつしゅうかん みだ 夕食後に夜食を食べていたり、寝る時間が遅くて、生活習慣が乱れ
たりしていませんか？まずは、早寝・早起きを心がけて、朝からおな
かがすくように生活リズムをととのえましょう。



9月1日は防災の日です。その日を含む8月30日から9月5日までは「防災週間」、また毎年9月は全国「防災月間」と定められています。9月1日が防災の日となったのは、1923年9月1日に発生した関東大震災に由来します。この時期は、災害について考えたり、備えたりしましょう。

9月に「防災献立」を実施します。

「ぶるぶる寒天スープ」

・・・「寒天」を使ったスープです。乾物は長期保存が可能な食品です。

「復興大豆入りキーマカレー」・・・令和元年に台風19号の被害を受けた若穂地区綿内産の青大豆を使います。

「フルーツポンチ」

・・・フルーツのシロップ漬けを使用します。缶詰は家庭でも備蓄しやすい食品の一つです。

長野市食育通信が見られます！ 9・10月号の内容は「防災について」です。

食育推進のために、長野市教育委員会 学校教育課、保健給食課と連携し、長野市「食育」通信を発行しています。下記URLを検索するか、二次元コードを読み取り、ぜひご覧ください。



URL <https://www.city.nagano.nagano.jp/n602000/contents/p006171.html>

今月の献立から

《シャキシャキポテトサラダ》



(4人分)

材 料	分 量	作 り 方
じゃがいも	150g	① じゃがいもとにんじんはせん切り、きゅうりは斜め半月に切る。
人参	20g	② ①の野菜を茹でて冷やしておく。
きゅうり	60g	③ Aの調味料をよく混ぜ、ドレッシングを作る。
しょうゆ	大さじ1/2	④ ②の野菜と③のドレッシングを和えてできあがり！
A	レモン汁 小さじ1/2	
	塩こしょう 少々	
	砂糖 小さじ1/3	
	サラダ油 小さじ1/2	

夏におすすめのあっさりとしたポテトサラダです。
じゃがいものシャキシャキ感が残るように茹でることがポイントです♪

