令和3年9月(No.1)											大阪府立佐野支援学校									
学校給食予定献			だて	2学期の給食が					7											
大 が 大 が 大 に が に に に に に に に に に に に に に	. NO	尺	<u>J'</u>	人				<u> </u>	1		1	始	まり	ます	!	\$ (The state of the s	
献立名	使用		グラム	ŧ	73,	みどり	エネルギー			名	使			料	グラム	ਣੇ	あか	_	エネルギー	
2日(木) ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅ こめ *	oj La	206 80		0		小(低) 682	6日 ぎゅう			ぎゅこめ	うに	ゅう ぷ		206 80		0		小(低) 526	
なつやさい カレーライス	とりにく ^で かぼちゃ・ なす	たまねぎ なまねぎ M	40 40 20			00	小(高) 733	ぶたに こまっ			とまったまれ	つな			40 20 ② 40		0	00	小(高) 566	
ほうれんそうと ツナのサラダ	ホールコー トマト にんにく・		5 10 0.3			000	中·高 893	あんカ かいそ			はくにんえの	じん きだ		r O	30 10 5			000	中•高 691	
なしゼリー	あぶら カレールウ ケチャッフ	The The	1 16 1	00					# 100 PM		みり. かた	ん・くり		i id	3	3				
	カレーこ とりがらス		0.2 1					Carrie of	J. W. E. S.	•	だしくきんひじょ	わか き	A	<i>*</i>	0.3	3	00	(
	ほうれんそ キャベツ ツナ オリーブオ		10 30 10	0		00					にもありん	しら		⇒ うり)	10 20 2			00		
	しょうゆ リンゴす なしゼリー		2 4 60								しょ	うゆ・こ	lょ [:]		0.5					
3日(金) ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅ		206 80		0		小(低) 553	7日 ぎゅう			ぎゅこめ		ゅう		206 80	<u> </u>	0		小(低) 726	
ごはん	ぶたにく はるさめ		9 40 10		0		小(高)	ごはん		,	ハン	ねぎ			60 9 40		0		小(高)	
ぶたにくと はるさめの	ピーマン あかピーマ たけのこ		20 70 10 15			000	605 中·高	ハンバハヤシ	-		にんブロあぶ	ッコ	・しゃリー	5 U	15 20 1			00	783 中•高	
いためもの	ほししいたにんにく・		1 0.3			000	745	かぼち			ハヤケチ	シル	. 4	3	5	_			929	
とうがんの スープ	あぶら ごまあぶら しょうゆ		1 1	00				ぶどう	ヨー	グルト。	ウスシあかり	ワイ	ン		1 1					
	さけ さとう	3	1 0.5	0				الدائد				. ر	へ」 しょ ²	_	40	0				
(Texter star star)	こしょう ハム とうふ		0.03 10 30		000				1		ハム			tねぎ ヨネー:	10 (10		0	0		
	とうがんえのきだけ		20 5			0		8日	(- 	399		うヨ・	ーグリ		50 206		00		小(低)	
	ねぎ あぶら		了 3 0.5			ŏ		ぎゅう			バタ・ヤき・	一口、	ール		80 100	0			612	
	さけ・しょかたくりこ		1 2					バター		ール	ぶたしだい	にく ずも	(40 20		00		小(高) 682	
	とりがらスしお・こし							やきる		L ,		ねぎ	· 15/	じんしん	40 10				中·高	
製について知ろう!								チンケスーフ		r 1	ピーやきケチ	そば		, C	10 12	2		0	844	
											しおあぶ。	・こ ら	Ĺょ ³	; <i>'''</i>	0.2 2					
製は、みずみずしく、シャリシャリとした食感が特徴的です。 梨がおいしく食べられる旬の時期は、8月から10								Ś	- Q	y	とりしチンク	ゲン	•		15 15	5	0	00		
がっ 月です。しかし、梨の旬は品種ごとに時期が違います。									* 4.		にんたまれ	ねぎ			プ 10 20 郷 5			000		
今、梨がおいしい季節のため、いろいろな品種の梨を家で 食べて、味や食感の違いを見るのも楽しいですね。											-	がら	スープ	-	3)		
は、											しこよ	よう	. 3		0.1					

生活リズムを 食予定 整えよう! エネルギ あか だて めい 立 名 だて めい **立 名** 使用材料 あ 使用材料 どり き 献 き 献 か (カロリー) (カロリー) O 9日(木) ぎゅうにゅう 206 小(低) 13日(月) ぎゅうにゅう 206 O 小(低) レーズンパン ミンチカツ ぎゅうにゅう 80 0 530 ぎゅうにゅう 50 0 701 とりにく 30 0 60 0 0 ごはん ちくわ 20 0 小(高) レーズンパン かぼちゃ 20 小(高) だいずみずに こんにゃく 20 601 15 0 771 30 0 ールコーン ちくぜんに さといも ミンチカツ 10 0 ごぼう・たけのこ 〇中·高 さやいんげん 10 0 中·高 15 みぞれじる れんこん・にんじん 15 0 740 だいずと たまねぎ 5 0 898 さやいんげん 10 0 かぼちゃの 0 10 あぶら サラダ ぶたにく 10 0 40 たまねぎ きとう 30 0 にんじん 6 カレースープ しょうゆ 10 Ο さけ・みりん 2 ブロッコリー 20 0 だしじる 0 にんにく 0.3 0 しょうが あつあげ 20 0.3 0 しめじ ふずな 5 0 ケチャップ 5 ウスターソース (の) 0 10 -----1 だいこんおろし 15 0 カレールウ 10 O しょうが 0.5 \bigcirc とりがらスープ うすくちしょうゆ 4 0.03 ぎゅうにゅう こめ みりん 206 3 14日(火) 0 小(低) 80 O だしじる ぎゅうにゅう 648 ゆかりふりかけ だしこんぶ 0 しお 0.2 さば 60 0 小(高) ごはん かたくりこ つちしょうが O 717 2 10日(金) ぎゅうにゅう 206 0 小(低) ゆかりふりかけ うめぼし 5 80 0 中•高 ぎゅうにゅう め 489 ねぎ 5 0 さのたまあじつけのり 0 0 さばのうめに こんぶ 0.3 888 ベーコン ごはん 30 0 小(高) しょうゆ 4 たまねぎ・だいこん 0 じゃがいもと さとう・さけ 3 0 40 569 だいこんの みりん さのたま にんじん 20 0 3 50 0 じゃがいも 中·高 そぼろに 0 10 あじつけのり とりミンチ じゃがいも 40 0 0 695 さやいんげん 10 うすくちしょうゆ わふうポトフ たまねぎ 0 30 2 にんじん さけ・みりん 0 2 15 だしじる 2 はくさい 0 こんぶと 30 きゃべつの しお・こしょう しめじ 5 0 あまずづけ 0 こんぶ だいこん 40 0

0

0

|休み崩けは、熊気やだるさを感じたり、やる気が出なかったりと、予調が違こりやすくなります。

30

5 6

2

0.5

学校で元気に活動するためには、

食事、運動、睡眠などの自常生活を 規則正しく行い、生活リズムを整えることが 大切です。また、休み中家の中にいることが 多かった人は、熱中症にも注意が必要です。 水分補給をしっかりと行い、

トャベツ

きとう

お

きゅうり・にんじん

無理をしないようにしましょう。

きとう

しょうゆ

だしじる

かたくり

さけ・みり

3 0

5