ж

w

由利本荘市立本荘南中学校

月 木 8/23日 チキンカレー フレンチグリーンサラダ 夏休みが終わり、学校が始まりま ※牛乳は毎日つきます。 した。生活リズムを整えるためにも ※物資の都合により献立が変更になること しっかり朝ごはんを食べて登校しま があります。 しょう。 カレーは玉ねぎをしっかり炒めて作りま す。玉ねぎには糖分が含まれていて炒 めると濃縮されて甘みが増します。 27日 29日 30日 26日 28 FI 中華井 豚キムチ丼 ごはん カパン ごはん チーズインハンバーグ なめこのみそ汁 わかめスープ 甘酢肉だんご 白身魚フライ ゴーヤチャンプルー ブロッコリーのソテー 豚肉とキャベツのみそ炒め もずくのみそ汁 ミネストローネ もやしのみそ汁 中華丼は豚肉とイカのうまみ、野菜を ゴーヤは苦みが特徴の夏野菜です ミネストローネはイタリアの野菜スープ みそ炒めは豚肉とキャベツを使った炒 キムチにけ到 酸菌が今まれています 到 たっぷり入れたあんかけの丼です。 チャンプルーとは沖縄の言葉で炒め物 です.トマトをベースとしたスープで 隠 め物です。生姜と豆板器で味にアクセ 酸菌は腸内バランスをよくし、便通を改 の意味だそうです。 し味ににんにくを入れています。 善してくれます。 ントをつけています。 9/2日 3日 4日 5日 6日 ごはん ごはん 五目うどん ごはん ドライカレー さばのしょうゆ煮 春巻き じゃが芋のピリ辛みそ炒め 和風きんぴら包み焼き サイコロサラダ メンマの炒めもの 中華ひじき ふきのうま者 わかめスープ キャベツのみそ汁 みそけんちん汁 メンマは塩漬けのものを水で塩出ししてさばなどの青魚にはDHAやEPAが多く じゃかいもはビタミンCやビタミンB2、ビ ふきはシャキシャキ食感とほろ苦さが魅 ドライカレーはじゃが芋を使わないひき 炒め者にしています。リクエストメニュー 含まれています。血液をサラサラにして タミンB6. 食物繊維のほかに. 過剰な カの山菜の一つです。数少ない日本原 肉のカレーです。サラダの方に角切りの じゃがいも、カルシウム豊富な角切り にも選ばれる人気メニューの一つです。 くれたり、脳の働きを活発にしてくれたり 塩分を排出するカリウムも豊富に含ん 産の野菜のひとつで、秋田でも採ること -ズが入っています。 10日 13日 9 FI TT日 12日 ごはん ごはん ごはん かみかみ豚丼 丸パン あきたどっさり肉だんご ハムチーズピカタ 鶏のから揚げ いわしのみぞれ煮 野菜の卵とじ 切り干し大根のカレー炒め ホイコーロー ミートソースペンネ ポトフ ワンタンスープ 玉ねぎのみそ汁 豆腐のみそ汁 肉だんごは豚肉や枝豆など、秋田県産 山形県庄内に伝わる板状の焼き麸が ポトフはもともとフランスの家庭料理で 切り干し大根は一度乾燥させることで いわしには体内の赤血球を作るために 生の大根とは違う風味と食感になって の食材を取り入れています。 庄内麸です。うすく延ばした生地を棒に したが、今では各国でアレンジされ親し 必要な鉄が多く含まれています。鉄分を います。 巻き付け、直火で焼き上げ板状にした まれている煮込み料理です。 摂ることで、貧血になるリスクや集中カ 麸です。 の低下を防ぐことができます。 16日 17日 「十五夜」 18日 19日 20日 ごはん 野菜タンメン ごはん ハヤシライス 敬老の日 ポークシュウマイ イタリアンソテー ホッケ 豆とコーンの 厚揚げのピリ辛炒め 筑前煮 フールスローサラダ とろみスープ 小松菜のみそ汁 月見だんご |年で空気が最も澄み渡る時期に、月 タンメンは野菜たっぷり入れているの ホッケはビタミンAが豊富に含まれてお 秋田県産の大豆と枝豆が入っている り、皮膚や粘膜の機能を維持する働き 見だんごやススキを飾り、きれいな満月 で、素材のうまさがスープにしみでる塩 コールスローサラダです。 の日を楽しむ日が「十五夜」です。 味のラーメンです。 があります。 23日 24日 25日 26日 27日 カパン チキンカレー ごはん 秋分の日振替休日 秋季大会振替休業日 かぼちゃのコロッケ 杏仁フルーツ 鶏の信田煮 温野茎 もやしとちくわの炒め物 ホワイトシチュー 豚汁 かぼちゃは、緑黄色野菜の代表格です。杏仁とは「アンズの実の中にある種」の 野菜の甘みに加えて豚肉から出るだし カロリーが高く、ビタミンやミネラルが豊 ことです。実際には、種の奥にある堅い で味に深みが増し、種類豊富な食材の 富で、栄養価の高い野菜です。 殻でおおわれた白い実を指します。 栄養を一度に摂ることができるのが豚 30日 1日のスタートは朝ごはんから。朝ごはんを全く食べない子どもの割合は20年前より減っ 麻婆丼 ていますが、若い世代の割合がなかなか減りません。朝ごはんを食べると4つのよいことが 中華スープ あります。もう一度、朝ごはんの大切さについて考えてみましょう。

豚ひき肉やニラ、にんにく、生姜をたっぷ り使った麻婆丼です。にんにく、生姜で スタミナをアップさせましょう。



^{®のエネルギー源となり、} で ぜんちゅう がくしゅう しゅうちゅう 午前中の学習に集中できる! 健康的な生活リズムをつくり、 すっきり排便ができる!

1 日の食事の栄養バランスが とりやすくなる。







