## 今月のめあて

## バランスの良い食事をしよう

しょくじ まえ て あら 食事の前はしっかり手を洗い、 ノロウィルスを予防しよう!

ち づ 5ょうりがっこうきゅうしょく 智頭町立学校給食センター 担当はいま

			世富	<b>学</b> 为559分	主莱	<b>D</b>	その他		食べもののはたらき						<sup>えいようか</sup> 栄 <b>養価</b>				<b>₽</b>	
Ē	<b>B</b>	#5						血・筋肉・骨・曲をつくる(赤)		体の調子を整える(縁)		熱や力のもとになる(黄)		エネルギー	エネルギー たんぱく質 脂質		カルシウム	素hish 塩分	しい食い	献立についてのメッセージ
								第1群	第2群	第3群	第4群	第5群	第6群	kcal	g	g	m g	g	<b>Α</b> Σ	
		水	ご飯		鉄板焼きオムレツ	ポークカレー		とうふ たまご	ぎゅうにゅう	にんじん	えのきたけ	ごはん	あぶら	小学校	小学校	小学校	小学校	小学校		<ul><li>プロッコリーについて・・・つぼみを食べる花野</li></ul>
١.								さかなソーセージ	チーズ	プロッコリー	えだまめ たまねぎ	さとう	ごま	710	25.2	23.8	359	3.5		♥ <u>フロッコリーについて</u> ・・・フはみを良べる化割 菜の一つで、ビタミンCやカロテン、葉酸などを参
	4					プロッコリーのサラダ		ぶたにく	ひじき		にんにく なし	じゃがいも		中学校	中学校	中学校	中学校	中学校	魚	く含みます。春にも栽培されますが、秋から冬にた
								かにかまぼこ			キャベツ			846	29.3	27.1	387	4.1		けてが最もおいしい旬の野菜です。
			<b>注</b>		えびしゅうまい	にらともやしのスープ		えび たら	ぎゅうにゅう	<b>125</b>	たまねぎ もやし	ごはん	あぶら							#### NE. ##EKV.23
- 	_							チキンハム		にんじん	えのきたけ	はるさめ		617	23.2	16.9	299	2.5	5 <b>乳</b> 。	● <u>チャプチェについて・・・</u> 春雨を炒めた韓国料です。紬切りにした牛肉や野菜、きのこ類などを
15 2 15	5	木	ご飯			チャプチェ		とうふ		ねぎ	きくらげ	さとう						製品	ま油で炒めて、しょうゆや砂糖などで味付けをし	
								ぎゅうにく			にんにく	こむぎこ		_	_	_	_	_		す。給食の人気メニューの一つです。
			ご飯		豆腐竹輪の天ぷら	だいこんのそぼろ煮		とうふちくわ	ぎゅうにゅう	にんじん	だいこん	ごはん	あぶら							
₽   ≱								ぎゅうにく	あおのり	グリンピース	こんにゃく	こむぎこ でんぷん		635	25.1	17.0	311	2.8		●豆 <u>腐竹輪について・・・</u> 全国的にも珍しい、鳥取 県の特産品です。鳥取には古くから豆腐を食べる食
Þ \$ 1	6	金				らっきょう和え		ぶたにく	わかめ		らっきょう	さといも								京の特別のでき、意味にはロイから立属を長べる民文化があり、質素検約のため、江戸時代に豆腐竹輪
ㅂ								ひらてん かまぼこ			キャベツ	さとう		_	_	_		_		が考案されたと言われています。
			コッペパン		ごぼうメンチカツ	コーンポタージュ		とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん	ごぼう たまねぎ	コッペパン	あぶら							E O T , MART IS C . D
								ぶたにく	スキムミルク	パセリ	スイートコーン	パンこ でんぷん		665	24.9	26.0	365	3.1		●大豆について・・・"畑の肉"と言われるほどだんぱく質を多く含み、他の豆に比べて炭水化物が少
1	9	A				大豆のトマト煮		だいず			エリンギ	じゃがいも							をう	かはく真を多く含め、他の豆に比べて成がし物が少ないのが特徴です。ビタミン、ミネラル、脂質、資物繊維も多く含む、栄養価の高い食品です。
								ポークウインナー		トマト	にんにく	マカロニ		832	30.1	32.8	398	3.9	親	
					はまちの ゆずみそ焼き	かぼちゃのみそ汁		はまち みそ	ぎゅうにゅう	かぽちゃ	ゆず はくさい		あぶら	1002		32.0				● <u>冬至献立について・・・冬至</u> にちなみ、鳥敢県産のはまちをゆず巣汁入りのみそに漬け込んで焼いた"はまちのゆずみそ焼き"と、鳥取県産のかぼちゃを使った"かぼちゃのみそ汁"にしました。
									ひじき	こまつな	えのきたけ	さとう	5.5.5	636	25.3	19.5	357	27		
2	20	火	ご飯			五首ひじき		さつまあげ	000	にんじん	こんにゃく	CC3		000 20.0	20.0	10.0		2,1	も類	
								C 30017		12,0070	ごぼう えだまめ			762	300	22.3	384	3.2	,,,,	
		水	カラフル ご飯		はちみつ 照り焼きチキン	を 多野菜のポトフ		わかどりにく	ぎゅうにゅう	にんじん	しょうが かぶ		あぶら	102	30.0	22,0	504	J.Z		
									チーズ	プロッコリー	はくさい しめじ		ביוטועט	789 27.9 26.8 382 2.7 ・	豆;	● <u>クリスマス献立について・・・キリスト教のお祭</u>				
2	1					もみのネサラダ	クリスマス デザート			70909	えだまめ キャベツ			109	21.9	20.0	302	۷, ۱	豆製	りですが、日本でも欠かすことのできないイベント になりました。プロッコリーをもみの木に見立てた
								かにかまはこ						000	00.5	000	40.4	0.0	800	サラダやデザートを楽しく食べてください。
											スイートコーン	クリスマスデザート		928	32,5	30.0	404	3.2	2	]

※材料等の都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。

\*智頭町HPより、毎日の給食に関する情報「きゅうメール」がご覧いただけます。

\*毎月1日(第一営業日)は、給食費の口座振替日です!口座の残高確認はお済みですか?(学校給食協議会事務局)

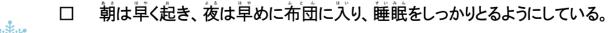


冬至は、1年のうちでもっとも屋が短く、夜 がもっとも長い中です。また、冬至を過ぎる と、これまで短くなっていた自が長くなって いくことから、太陽がよみがえる自とも著え られていました。

冬至には、かぼちゃを食べたり、ゆず湯 に入ったりします。そうすることにより、風邪 などの病気にならないといわれています。



## バランスの良い食事と規則正しい生活で、楽しい冬休みを!



- □ 朝ごはんをしっかり食べ、1日3回の食事を時間を決めて食べている。
- 栄養のバランスを考え、偏った食事にならないよう気をつけている。
- 食事の準備や片づけなどの手伝いをしている。
- できるだけ家族と一緒に食事をするようにしている。







いくつ ☑チェックがつきましたか? 全てに口ができるように心がけて、 楽しい冬休みを過ごしましょう。

