



令和4年 10月 池田市立学校給食センター

食欲の秋、読書の秋、スポーツの秋などと言われるように、過ごしやすくいろいろなことに じっくり取り組める季節がやってきました。お米や野菜、果物、魚など、秋が旬の食べ物は たくさんあります。給食でも、旬の食べ物がたくさん登場します!

10月11日は「目の愛護デー」献立です!

10月10日は「目の愛護デー」です。10を横に倒すと、目とまゆの形に見えることから、この日に なりました。スマートフォンやゲームなどの使い過ぎで、目が悪くなる人が増えています。大切な目を 守るために、目によい食べ物を食べましょう。



【目の健康に役立つ栄養素と食べ物】



ビタミンA

目や皮膚・粘膜の健康に欠かせない栄養素です。 不足すると、暗い場所で物が見えにくくなったり、 皮膚や粘膜が乾燥して感染症にかかりやすくなります。



にんじん



ほうれん草



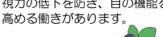


ビタミンB1

炭水化物がエネルギーに なる時に必要です。不足 すると疲れやすくなります。













4群





脳の働きをよくするDHAや、動脈硬化などの病気を防ぐEPAが、 魚の脂には含まれています。

スポーツで力を発揮するための食事とは?

普段から栄養バランスのよい食事を心がけることが大切です。主食・主菜・副菜を基本に、果物や 乳製品も加えるとよいです。6つの基礎食品群の食べ物をバランスよくとりましょう。 大会当日は、本番の3~4時間前までに食事をとります。エネルギーになる主食は多めにとり、 補食をとる場合は、バナナやゼリーなどの消化のよいものを組み合わせましょう。











<学校給食用半製品の材料> 保存料は使用していません

≪除去副食用≫

3日(月)	3日(月)	4日(火)		4日(火)	4日(火)	5日(水)		6日(木)・20日(木)	6日(木)	7日(金)
鮭フライ(50g)	梅肉	五目釜めしの素		昆布豆	わらびもち (40g)	チキンナゲット(18g)		鶏つくね	★いわしでん 粉付き(50g)	いか天ぷら (50g)
鮭	梅肉	しょうゆ	鰹節エキス	大豆	砂糖	鶏肉	[衣]	鶏肉	いわし	いか(赤いか)
パン粉(小麦)	(梅、食塩)		かりん	砂糖	きな粉		天ぷら粉	^{病内} [つなぎ]	馬鈴薯澱粉	小麦粉
小麦粉	l	たけのこ	{	1	わらび粉		· 小麦粉	でん粉	河野省成份	かるが (コーン)
食塩	未幅ぶこり幅水幅 みりん	こんにゃく	煮干エキス	醤油 昆布		(人豆) 植物油脂	・でん粉			ベーキングパウダー
^{艮塩} 小麦粉加工品	I -	にんじん	干しいたけ	食塩	加工でん粉トレハロース	恒初油脂 でん粉	· 食塩	パン粉(小麦) 粉末状植物性たん白		食塩
			}							
	りんご加工品	鶏肉	チキンエキス	寒天	酵素	砂糖	・膨張剤	(小麦・大豆)		揚げ油
香辛料	醸造酢	l	醸造調味料	ソルビット	(一部に	しょうゆ	コーンフラワー	玉ねぎ		
	しそ加工品	l	砂糖	酸味料	大豆を含む)		でん粉	粒状大豆たん白	ミニゼリー(オ	
	でん粉		昆布エキス	調味料(アミノ酸等)		清酒	ぶどう糖	(大豆)		
	しょうゆ	食用植物油脂		漂白剤(亜硫酸塩)		チキンエキス調味料	粉末しょうゆ	砂糖	異性化液糖	
	食塩	食塩					着色料(アナトー)		オレンジ濃縮果汁	
					5日(水)	かつおエキス調味料	揚げ油	食塩	砂糖	
					かぼちゃペースト	魚醤	(一部に小麦・	酵母エキス	ゲル化剤	
					7 18-5 F - XI	香辛料	大豆・鶏肉を含む)	香辛料	(増粘多糖類)	
					南瓜	加エデンプン			酸味料	
						添加物製剤			香料	
						∙pH調整剤			酸化防止剤	
						•V.C			(ビタミンC)	
						クエン酸鉄				
11 E	I (火)	12 E	3(水)	12日(水)	14日(金)	18日(火)	19 E	1 (水)	20日(木)	20日(木)
ブルーベリータルト(25g)				チーズスライ	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	131(人)	.,,		2011(11)	かぼちゃコ
(卵・乳・小麦不使用)		ハンバーグ(50g)		ナーススフィ ス(12g)	白玉団子	たかな漬	粉末二	コンソメ	厚揚げ	かほらやコ ロッケ(50g)
	発酵調味料	食肉	[つなぎ]	ナチュラルチーズ	→ ★/>	たかな	食塩	魚醤パウダー	+=	かぼちゃ
米粉	こんにゃく加工品	(豚肉 鶏肉)	{		砂糖	食塩	デキストリン	香辛料	食塩	パン粉
	}		}					!		
豆乳(大豆)	1	たまねぎ	粉末状植物性	子L16判	加工でん粉	うこん	麦芽糖	トマトパウダー		(小麦・大豆)
	炭酸Ca	粒状植物性	たん白(大豆)		酵素製剤(大豆	調味料(アミノ酸等)	チキンコンソメバウダー	オニオン	加工デンプン	小麦粉
水あめ	ゲル化剤	たん白(大豆)	{		とうもろこし)	酸味料(クエン酸	ぶどう糖	エキスパウダー		馬鈴薯
	(増粘多糖類)		ぶどう糖加工品			リンゴ酸、乳酸)		乳酸発酵トマト	_	小麦粉加工品
(濃縮還元)	{	l	ポークエキス	13日(木)・20日(木)			たん白加水分解物	E	ピロリン酸鉄	(小麦)
	膨脹剤	果糖ぶどう糖液糖	発酵調味料	さつま揚げ	18日(火)	19日(水)	チキンエキスパウダー	にんじん	増粘剤	たまねぎ
植物油	ピロリン酸第二鉄		食塩	C = 0.7,2,7	白身魚フライ	ソフトチーズ	鶏脂	エキスパウダー	(キサンタンガム)	砂糖
水溶性食物繊維	香料		加工油脂	魚肉	(50g)	(15g)	砂糖	香辛料抽出物	(一部に	食用植物油脂
でん粉	酸味料		酵母エキス	イトヨリ	ほき	ナチュラルチーズ(乳)	1	酸味料	大豆を含む)	でん粉
粉末状植物性	· 増粘剤		チキンブイヨン	助宗	〔衣〕	ドロマイト				貝Ca
たん白(大豆)	(キサンタンガム)		加工でん粉	エソ	パン粉(小麦)	(炭酸カルシウム				食塩
			クエン酸鉄Na		小麦粉	マグネシウ含有物)				酵母粉末
			- 1221111	砂糖	でん粉	バター(乳)				43.53 135.15
				食塩	食塩	乳化剤				
				ぶどう糖	(一部に小麦・					
				揚げ油	大豆を含む) 	安定剤(キサンタン)				
21 E	{ I(金)	24日(月)	26日(水)	26 E	1(水)	26日(水)	27日(木)	27日(木)	28日(金)	31日(月)
ぎょうざ(18g)		塩昆布	★フランクフルトソー	コーンド	<i>、</i> ッシング	チョ コレートスプ	平つくね(50g)	栗甘煮	とり天(50g)	ミルメーク
			セージ(40g)			レッド(15g)(乳含む)			_	(コーヒー)(5g)
豚肉	サラダ油	昆布	豚肉(豚脂肪含)	食用植物油脂	プルーン	食用油脂	キャベツ	栗	鶏むね肉	砂糖
豚脂	醤油	醤油	食塩	醸造酢	レモン果汁	砂糖	鶏肉	砂糖	小麦粉	インスタントコーヒー
キャベツ	ポークエキス	砂糖	砂糖	砂糖	増粘剤	カカオマス	豚脂	食塩	とうもろこし澱粉	食塩
玉ネギ	砂糖	食塩	香辛料	食塩	加工でん粉	ココアパウダー	[つなぎ]	乳酸カルシウム	薄口醤油	乳酸菌
ネギ	味噌		白コショウ	スイートコーンバウダー	キサンタンガム	ぶどう糖	でん粉	ビタミンC	大豆油	炭酸Ca
ニラ	オイスターソース(大豆)		カルワイ	発酵調味料	乳化剤	全粉乳(乳)	えんどう豆たん白	亜硫酸塩	ベーキングパウダー	着色料(カラメル)
ニンニク	{ 合成清酒(大豆)			玉ねぎ	酸味料	大豆粉(大豆)	砂糖	1		V.C
生姜	酵母エキス			酵母エキスパウダー	香料	食塩	発酵調味料 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・			クエン酸鉄Na
人参	食塩	のり佃煮(8g)		スイートコーン		炭塩 炭酸カルシウム				ノエン _{IX XX} Na V.A
	{	ΦU			(_,(_,)			-^-		
椎茸	コショウ	のり		にんじんエキス		乳化剤(大豆)	鰹節	型抜きチーズ		香料(カカオ . 、
パン粉	小麦粉	醤油				香料	しょうが	(10g)		コーヒー)
(小麦・大豆)	還元水飴	水飴					酵母エキス	ナチュラルチーズ		V.B1
粒状植物性蛋白	植物性蛋白(大豆)	砂糖					香辛料	(乳)		V.B2
(大豆)	植物油脂(大豆)	大豆食物繊維						乳化剤		
粉末状植物性蛋白	食塩	酵母エキス						クエン酸鉄Na		
(小麦・大豆)	}	澱粉								
	pH調整剤	寒天								
	,		!	!		!			Į.	I