## 栄養三色(赤・緑・黄)食品名・可食量(g) 立 こ あ な け り で さ け が ね じ ぎ せ 学校給食だより ろごはん 5 あぶ ぎゅうにゅう りま にね 20 g かみかみこんさいカレー ん しだじごお いかょい んゆん 5 忑 20 日 10 h 2021年11月 摂津市学校給食会 30 月 ふくじんづけ こくが のにうレ 緑緑 10 0.1 0.2 赤色の食品 血や肉、骨をつくる 栄養三色 ょ ∃ < < 黄 13 肉、魚、卵、豆、乳、海藻類 0.8 蛋白質 脂肪 カルシウム 9 食塩相当量 食物繊維 緑色の食品 体の体調をととのえる -kcalmg g 710 24.4 195 0.29 0.45 20 | 1.2 | 2.3 | 1.9 | 2.3 | 1.5 | 2.3 | 2.5 | 2.3 | 2.5 | 2.3 | 2.5 | 2.3 | 2.5 | 2.3 | 2.5 | 2.3 | 2.5 | 2.3 | 2.5 | 2.3 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 緑黄色野菜、淡色野菜、果実類 ョル 10 パ 黄 ししマにたパうし 10 ぎゅうにゅう け こまつなのスープ 赤赤線線 リーー 黄色の食品 熱や力のもとになる 10 Н 10 20 穀類、いも類、砂とう類、油脂類 火 うゆ 1.2 20 お | | 栄養三色(赤・緑・黄)食品名・可食量(g) 立 表 ぉ 0.0 3 は はくさいのにびたし ひ ら て ん は く さ い てさじ ぎゅうにゅう じはにうみそこ 16.1 63 -あ Ìť 10 緑 h 10 に 3 はん うゆ 1.5 40 ぎゅうにゅう 10 0.5 黄 را はくさいのにびたし $\Box$ 0.5 だいこんのいなかに キャベツとベーコンの 緑 10 ぶしかめ じね ず り ゃ こ : り め ん んぎ 0.2 じゃこわかめ 10 日 ゎ 10 15 70 20 ゃも < 、ルじャ ・ットわか ・ろ ご a たねあぶ ・り ゃ || 黄緑黄 ろ く 、 ま うゆ いためもの という いうしょうゆ いくちしょうゆ すく か み そ 水 0.8 30 2.5 黄 1 黄 IJ かけ とちちりり 1 5 , うゆ うゆ 1 3 1 0.0 た、 り 7 0.5 黄 ょ ん 5 いくちしょうゆ 1.5 5 執量 蛋白質 脂肪 カルシウム タ ミ 食塩相当量 食物繊維 587 20.9 18.5 A μg B1 mg B2 mg -kcal-なたきピしにトなこささケたまパー よんがく エータ かたい ちんがんく エね デース かんち しゃ 、 ご ぎ カ 233 0.33 0.41 13.6 20 んそう のソテ - じ IJ アップルパン いっこどりアップル心 プ ルパ 10 ぎゅうにゅう た ま う が 緑緑緑緑 ぎゅうにゅ スに 0.5 0.2 ン . も ぎ わかめたまごスープ プ コーンスー 10 20 ふぎん 旧 20 30 緑 う ね 日 赤緑 かつおのチリソー ほうれんそうと め まん 黄 10 もやしのソテ -10 。 ちしょうゆ 30 木 火 15 1 4 ر ا うゆ お 0.1 ヨ - グルト i iši 3 ,,,, つおのチリソ つ お いくちしょ ょうゆ 12 おょく 0.2 0.0 40 黄 0.8 0.8 8 12 0.8 0.54 0.69 643 24.7 20.3 326 く パ 4.9 20 ペパン ごめ ひじきごはん 黄 ぎゅうにゅう 10 2 5 わ 20 30 10 ぎゅうにゅう 0.1 10 13 おょしょぶっ ちもあぶっ もあるジャム ランス こまつなとコーンの緑 10 日 とうふのみそしる やぎん 15 0.5 lΒ 10 、 おしょう ちちけんぶっ のみそい。 いっかそしる いっかん。 いっかん。 ソテ 15 紶 20 黄 0.5 0.5 黄 たにうしこけ いしがちもち 1.5 10 金 ラフランスジャム 4 0.2 1.5 黄 苗 1 0.25 0.3 うふのみ 30 6 18.1 12 1 164 0.23 0.39 しこキたにあしさみうバ 0.0 こおすぎなそこや 20 お 0.1 ぎゅうにゅう にゅう , † , う , わ と ナ ゙゙あ 10 -く ら 30 赤 か 20 しらたまじる 日 25 15 3 2 1 1 1 2 0.2 50 さけのちゃんちゃんやき緑 べじ ず っちとん را) 月 うゆ 5 10 h 5 赤黄緑 35 2.5 き うゆ 2.5 ゃいぎ ち 黄 とめ うず 黄黄 バター なたねあぶ さねじ 4 3 50 2 黄 30 ま IJ ιŠἳ

献立表	栄養三色(赤・緑・黄)食	食品名・可食量(g)	献立表	栄養三色(赤・緑・黄)食品名・可食量(g)
コッペパンぎゅうにゅう 16 レンズまめの トマトスープ ドレッシングサラダ ブラックホワイトチョコ	黄     黄       カーマックス     00       カーマックス     15       カーマリン んまん にした まん ロックス     10       カーマリン んまん にしまる     40       おかま は に り     0.5       赤赤緑緑緑緑     たに した に した に した こり 3	オリーブオイル 1 0.3 1.3 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 1.5	日 はくさいのすましじる 水 さ ば の み そ に	げんまいごはん   けずのみそに   1切   はくさいのすましじる   いったが   1切   はくさいのすましじる   いったが   20   かっかくを   5   かっすくちしょうゆ   1.5   30   数線   あおねぎ   5   5   みずる   5   5   みずる   5   5   みずる   5   5   ようすくちしょうゆ   4
ckal - g g g   cg   cg   cg   cg   cg   cg	# 1" " + 1" 1 + 00 43	なたねあぶら 6 た ま ね ぎ 10	-kcal- g g d 642 23.1 24.5 2 オーぶらんパン ぎゅうにゅう クリームシチュー ドレッシングサラダ	分
コッペパン ぎゅうにゅう 18 ちゅうかスープ ほうれんそうのソテ-	し	ごま あぶらう 0.3 のうしゅくスープ 8 ほうしゃくスープ 8 ほうしゃくスープ 5 ほうしん 7 ラ 1 0.3 サリナスもやし 30 サリナスもやし 10 ル 1 0.3 かっ 1 0.3 すくちしょうゆ 1 0.2 も 5 0.3	26 ぎゅうにゅう もみじじる けいにくのたつたあげ のりのつくだに 693 26.4 27.0 2 しろごはん ぎゅうにゅう	黄     こ     め     75     おいにくのたつたあげ 60       赤 赤 か じ じ る もみ じ かま ぼ こ 20     20     対 か た く り ぶ こ 50     10       赤 赤 と う ぶ な 10     カ か た く り ぶ こ 6 6     0 カ か た な あ ぶ に 10     0 カ か た な あ ぶ に 10     0 カ か た な あ ぶ に 10       緑緑 こ ま つ な 10     カ か ま つ な 10     カ か の り の つ く だ に 12     12     12     12       299
ぶたキムチごはん ぎゅうにゅう 19 日 うずらたまごスープ オレンジヨーグルト	こいくちしょうゆ 3 線 けくスープ 2 のうしゅくスープ 2 赤 に に し ん 5	29 3.1 4.5 たまねぎ 30 たにまね が 10 たましょうゆ 4 0.1 ししょう 0.01 けずりョーグルト コイレンググルト 50 かんかん 4 0.5 で 3 オレンジグルト 50 かんかん 5	日 バムとやさいのからしす 月 644   27.3   20.6   3 こくとうパン 30 ぎゅうにゅう	P
573   22.3   16.5   1	2.1   307   0.41   0.56   10   13   13   13   15   15   15   15   15	しろ を	日 かぶのスープ 火 かぼちゃのかきあげ	緑 か ぶ   30  緑  かぼちゃ   30

## 今月の特別栽培農産物 さといも

11月19日は「いい食育の日」です。 摂津市の公立認定こども園・小中学校で、 共通テーマ「感染症予防・免疫力向上」とし、 発酵食品を用いた献立が登場します。 楽しみにしていてくださいね。

献立表の栄養価は中学年を基準に載せています。

は大食器に入れます。

献立の食材は、天候などの影響によりやむを得ず変更となる場合がありますので、ご了承ください。