

2024年度

9月 給食だより

残暑もまだ厳しいようですが、ふとしたところに秋の気配が感じられます。体調を崩さないよう、規則正しい生活リズムを心がけましょう。

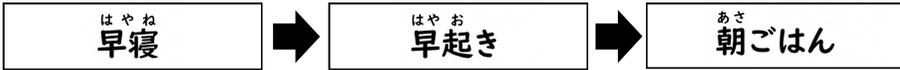
9月の給食目標

せいかつ

生活リズムをととのえよう

生活リズムをととのえる 早寝・早起き・朝ごはん

みなさんは規則正しい生活をしていますか？体内時計のリズムを保つことによって、脳も体もしっかり働くことができます。早寝・早起き・朝ごはんの習慣を身に付け、生活リズムをととのえましょう。



睡眠は、疲れを取ったり、体を成長させたりします。夜は早く寝て十分な睡眠をとりましょう。



朝の光を感じると、覚醒を促すホルモンが分泌され、日中に活動しやすくなります。早起きをして太陽の光をたっぷり浴びましょう。

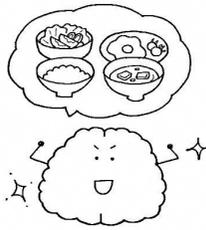


朝ごはんは栄養を補給するだけではありません。食べ物を見る、かんで食べる、胃に食べ物が行き渡るなどの一連の動作で体が目覚めます。

脳の元気&学力アップ大作戦！

わたしたちは、朝食で午前中のエネルギーや栄養素を補給しています。朝食抜きはエネルギー不足で、脳を元気に働かせることができません。

また、朝食でおかずをしっかり食べている人の方が、テストの点数がよいという研究結果もあります。朝から脳を元気にするには、主食だけでなくおかずも一緒に食べることが大切です。



柏崎市南部地区
学校給食共同調理場
TEL 21-0900
FAX 22-6866

市のホームページ
からも見てね



9月 こんだて表

月	火	水	木	金
2 ミニトマト 小2こ 中2こ 夏野菜と 車麩の 揚げ煮 ごはん どさんこ スープ 630 / 22.5 / 2.0 799 / 26.6 / 2.3	3 手作り ぶどうゼリー ブロッコ リーサラダ ドライカレー (麦ごはん) 691 / 23.8 / 2.1 863 / 28.1 / 2.5	4 いちご ジャム グリーン サラダ なすの チーズ焼き コッパン コンソメ スープ 657 / 28.1 / 3.3 798 / 33.4 / 4.1	5 ポテト きんぴら あつやき たまご ごはん 手作り とり団子汁 620 / 26.7 / 2.1 776 / 31.7 / 2.5	6 糸つりの 五目なます ししゃもの からあげ ごはん 夕顔の みそ汁 604 / 23.6 / 2.0 760 / 28.5 / 2.4
9 角チーズ マーボー なす丼 (麦ごはん) もすく と 卵の スープ 618 / 24.5 / 2.6 773 / 28.9 / 3.0	10 枝豆の 昆布あえ 豚肉の しくれ煮 ごはん 潮風汁 616 / 28.7 / 1.7 769 / 34.0 / 2.2	11 りんご ジュース レモン ドレッシング サラダ チキン かつ チキン デミカツ丼 (麦ごはん) 674 / 16.7 / 2.5 866 / 21.9 / 3.1	12 切干大根の 7ピアータ 和風 クラタン ごはん かきたま スープ 682 / 26.0 / 2.2 823 / 30.2 / 2.6	13 きゅうりの 鶏とレバー のごまだれ あえ ごはん かぼちゃの みそ汁 655 / 25.4 / 2.3 814 / 29.8 / 2.7
16 敬老の日 かき揚げ みだらし 団子 かりほり 大豆 サラダ くり ごはん おぼろ汁 611 / 23.5 / 2.8 781 / 28.0 / 3.4 十五夜献立	17 みだらし 団子 かりほり 大豆 サラダ くり ごはん おぼろ汁 611 / 23.5 / 2.8 781 / 28.0 / 3.4 十五夜献立	18 梨 ソフトめん なすの トマトソース 624 / 26.0 / 2.7 814 / 32.7 / 3.1	19 ぼくもぐランチ 糸つりの カラフル サラダ 焼きさば のみそだれ かけ ごはん さつまいも のみそ汁 634 / 28.0 / 2.2 792 / 33.3 / 2.7 ぼくもぐランチ	20 さっぱり ポテト スパイシー 揚げ ごはん 大根の オイスター 煮 624 / 29.0 / 2.3 783 / 34.6 / 2.9
23 振替休日 キャベツと 油揚げの ソテー 手羽先風 からあげ 小1こ 中2こ ごはん きのこ のみそ汁 676 / 26.6 / 2.1 843 / 31.6 / 2.5	24 キャベツと 油揚げの ソテー 手羽先風 からあげ 小1こ 中2こ ごはん きのこ のみそ汁 676 / 26.6 / 2.1 843 / 31.6 / 2.5	25 ミニよなし ゼリー ひじき サラダ ピザ トースト あまごい 秋野菜の ポトフ 626 / 25.7 / 3.2 766 / 31.3 / 4.2 南中欠食	26 はるさめ サラダ 白身魚の 薬味ソース ごはん チンゲン菜 スープ 598 / 25.0 / 2.1 751 / 29.8 / 2.4	27 ごまじゃこ サラダ 枝豆 かぼちゃ の豆乳 ココロ ライス シチュー 600 / 25.6 / 3.2 761 / 30.2 / 4.0
30 ナタデココ ヨーグルト 豚キムチ丼 (麦ごはん) 豆腐の スープ 614 / 24.6 / 2.0 770 / 29.1 / 2.4	9/19 *献立は都合により 変更させていただく 可能性があります。 ご了承ください。 小：1杯分-たんぱく質/塩分 中：1杯分-たんぱく質/塩分 全校欠食の学校・行事など	9月地場産物 ごはん だいず いとうり (予定)	9月11日は かしわざきの 食育5か条献立 き 今日も一緒に いただきます。	

9月の食材料表

◇給食だよりは市のHPでもご覧になれます。 検索:柏崎市HPトップ画面>子育て・教育>教育>学校給食>学校給食だより

2024年9月 柏崎市南部地区学校給食共同調理場

学力も体力もアップ!?

朝食のすすめ

朝食を毎日食べている人は、そうでない人にくらべて、体力・運動能力や、学力が高い傾向にあることが文部科学省などの調査でわかっています。朝食をとって勉強も運動もがんばりましょう。



朝ごはんの効果



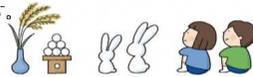
朝ごはんを食べることでエネルギーや栄養素が補給され、五感も刺激されて、体や脳が目覚めます。そして、寝ている間に低下した体温を上昇させます。また、よくかんで食べることで、脳に刺激を与えて脳の働きが活発になるほか、胃に食べ物が入り込むと腸が動き始めて、朝の排便を促します。

秋の年中行事 月見

月見は、旧暦の8月17日に美しい月を眺めながら、秋の収穫物を供えて感謝をする行事です。「十五夜」や「中秋の名月」ともいいます。

月見の時には、月見だんごやさといもなどを供えます。

今年の十五夜は9月17日です。



かしわざきの食育5か条献立

「かしわざきの食育5か条」とは、望ましい食習慣を「かしわざき」の頭文字で表したものです。毎月1回、食育5か条にちなんだ献立を行うので、ぜひ、覚えてください!

9月のテーマは、「き：今日も一緒にいただきます」です。

き 今日も一緒にいただきます



このテーマは、食事を家族や友だちとともにし、その中で、感謝の心を育むことや食事のマナーを守ることを学んでほしいという思いから、設定されました。

9/11の給食では、心をこめてあいさつをして、食事のマナーを守り、クラスの仲間と楽しく食べましょう。

日 曜	はたらき					
	体をつくる(赤)		体の調子を整える(緑)		エネルギー源になる(黄)	
	1群	2群	3群	4群	5群	6群
	豆腐・卵・魚・肉	牛乳・乳製品・小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂
2月	ぶた肉、みそ、とり肉	牛乳、わかめ	ミニトマト、にんじん、かぼちゃ	ねぎ、はくさい、もやし、コーン、にんにく、メンマ、なす、えだまめ	米、くるまふ、かたくりこ、さとう	ごま油、油
3火	ぶた肉、だいず	牛乳、チーズ、スキムミルク	ブロッコリー、にんじん	キャベツ、きゅうり、コーン、セロリ、たまねぎ、グリーンピース、しょうが、にんにく	米、むぎ、さとう、ぶどうジュース、7分コ、ゼリーのもと	油、デミグラスソース、カレールウ
4水	とり肉、ぶた肉、ベーコン	牛乳、チーズ	トマト、にんじん	キャベツ、きゅうり、えだまめ、たまねぎ、なす、コーン	パン、マカロニ、さとう、じゃがいも、いちごジャム	油
5木	あつやきたまご、あぶらあげ、とり肉、とうふ、ぶた肉	牛乳	にんじん	キャベツ、しめじ、しょうが、たまねぎ、ねぎ、しらたき、ごぼう	米、かたくりこ、じゃがいも、さとう	油
6金	あつあげ、みそ、あぶらあげ、だいず	牛乳、ししゃも、わかめ	にんじん	たまねぎ、ゆうがお、しらたき、きゅうり、いとうり、しいたけ、きくらげ、しょうが、にんにく	米、さとう、かたくりこ	ごま、油
9月	たまご、あさり、ぶた肉、みそ	牛乳、もずく、角チーズ	にんじん	ねぎ、えのきたけ、たまねぎ、なす、えだまめ、しょうが、にんにく、たけのこ	米、むぎ、かたくりこ、じゃがいも、さとう	油、ごま油
10火	ぶた肉、とり肉、あつあげ	牛乳、しおこんぶ、ひじき、しらすぼし	こまつな	しょうが、ごぼう、たまねぎ、ねぎ、もやし、えだまめ、キャベツ、きゅうり、コーン	米、さとう、じゃがいも	油、ごま、ごま油
11水	とり肉、ぶた肉、ハム		にんじん、トマト	たまねぎ、グリーンピース、にんにく、キャベツ、きゅうり、レモン汁	米、むぎ、こむぎこ、パンこ、さとう、りんごジュース	ハヤシルフ、油、デミグラスソース、オリーブ油
12木	あつあげ、ぶた肉、みそ、とり肉、たまご	牛乳、チーズ、わかめ	にんじん、ピーマン、トマト	キャベツ、にんにく、コーン、きりぼしだいこん、たまねぎ、えのきたけ、しめじ、マッシュルーム	米、さとう、かたくりこ	オリーブ油、油、ノンエッグマヨネーズ
13金	あぶらあげ、みそ、レバー、とり肉、だいず	牛乳	こまつな、にんじん、かぼちゃ	たまねぎ、ねぎ、キャベツ、きゅうり、たくあん、しょうが	米、かたくりこ、さとう	ごま、油
17火	かまぼこ、ぶた肉、とうふ、だいず、ハム	牛乳	にんじん、ほうれんそう	えのきたけ、ねぎ、キャベツ	米、くり、かたくりこ、さとう、さつまいも、白玉だんご	ごま、油
18水	だいず、ぶた肉、ベーコン	牛乳	にんじん	キャベツ、きゅうり、コーン、セロリ、たまねぎ、なす、マッシュルーム、えだまめ、にんにく、なし	ソフトめん、さとう、こめこ	油、オリーブ油
19木	あぶらあげ、みそ、だいず、とうふ、ハム、さば	牛乳、ひじき	にんじん	しらたき、ねぎ、きゅうり、いとうり、しょうが	米、さつまいも、さとう、かたくりこ	ごま油、ごま
20金	ハム、あつあげ、ぶた肉、いか	牛乳	にんじん、さやいんげん	きゅうり、コーン、だいこん、きくらげ、しょうが、にんにく、たけのこ	米、じゃがいも、さとう、かたくりこ	油
24火	あぶらあげ、みそ、だいず、とうふ、とり肉	牛乳	こまつな、にんじん	キャベツ、ねぎ、えのきたけ、なめこ、まいたけ、しょうが、にんにく	米、じゃがいも、かたくりこ、さとう	油、ごま
25水	ベーコン、とり肉、ウィンナー	牛乳、ひじき、チーズ	にんじん、ピーマン、ブロッコリー	だいこん、たまねぎ、キャベツ、きゅうり、にんにく	パン、さつまいも、さとう、ミニようなしゼリー	オリーブ油、油
26木	ぶた肉、とうふ、ハム、メルルルサ	牛乳	チンゲンサイ、にんじん	えのきたけ、たけのこ、きゅうり、コーン、もやし、ねぎ、しょうが	米、かたくりこ、はるさめ、さとう	ごま油、油、ごま
27金	とうにゅう、とり肉、ぶた肉	牛乳、ちりめん	ブロッコリー、かぼちゃ、にんじん、こまつな	たまねぎ、しめじ、コーン、マッシュルーム、えだまめ、キャベツ	米	ごま、ホワイトルウ、マーガリン、ごま油
30月	やきぶた、とうふ、ぶた肉	牛乳、わかめ、ヨーグルト	こまつな、にら、にんじん	えのきたけ、たまねぎ、はくさい、キムチ、しょうが、もやし、りんごかん、みかんかん、ももかん	米、むぎ、かたくりこ、さとう、ナタデココ	油、ごま油