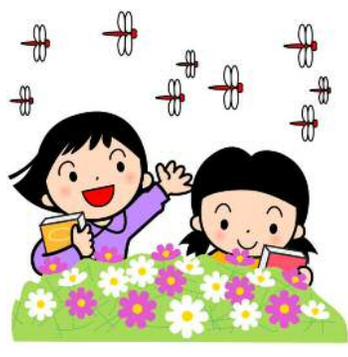
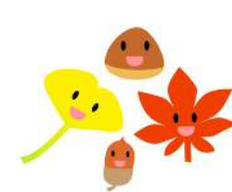




# 令和2年10月分 学校給食献立あれこれ



月	火	水	木	金
		<b>1日</b> 八宝湯 <b>酢豚</b> 今日の八宝湯には、鶏肉、えび、いか、うずら卵、はくさい、にんじん、長ねぎ、干しいたけが入っています。スープに、食材のうま味や栄養素が溶け出しています。	<b>2日</b> 肉じゃが <b>とびうおフライ</b> 今日の肉じゃがに入っているさやいんげんとにんじんは、緑黄色野菜に分類されます。緑黄色野菜の多くは、赤色、黄色、緑色などの濃い色をしています。緑黄色野菜には、カロテンという皮ふや肌を健康に保つために欠かせない栄養素がたくさん含まれています。	
		<b>5日</b> すまし汁 <b>ハンバーグのおろしだれ</b> 今日のすまし汁の中には、かまぼこ、豆腐、えのきたけ、にんじん、長ねぎ、干しいたけが入っています。干しいたけは、生のしいたけを乾燥させたものです。乾燥させると長く保存がきき、うま味も増します。	<b>6日</b> 呉汁 <b>ひじきのいため煮</b> 大豆をすりつぶしてペースト状にしたものを呉といい、呉をみそ汁に入れたものを呉汁といいます。今日の呉汁には、豚肉、豆腐、さといも、にんじん、だいこん、長ねぎが入っています。	<b>7日</b> コーンポタージュ <b>オムレツのデミグラスソース</b> 今日はとうもろこしを使って作ったポタージュです。とうもろこしは、イネ科の植物で、世界中で栽培されています。米や小麦を主食とする国があるように、とうもろこしを主食としている国もあります。
<b>12日</b> 茶わん蒸しスープ <b>さばの竜田あげの甘酢あえ</b> 今日のさばの竜田揚げの甘酢あえは、浅井南小学校の児童が考えた献立です。さばにでんぷんをまぶして油で揚げ、たまねぎとピーマンをいためたものと、しょうゆ、砂糖、酢、酒をまぜあわせて作った甘酢であえて作ります。	<b>13日</b> B・Bカレー <b>マカロニサラダ</b> 今日のB・Bカレーは、ビーフ（牛肉）とビーンズ（豆）が入っています。豆は大豆を使っています。大豆は「畑の肉」と言われるほど栄養豊富な食べ物です。今日のようにそのままの形で食べるだけではなく、加工され姿を変えて、食卓に並びます。	<b>14日</b> しょうゆラーメン <b>焼きギョーザ</b> 今日のしょうゆラーメンには豚肉、焼き豚、メンマ、にんじん、長ねぎ、とうもろこしが入っています。豚肉には、良質なたんぱく質がたくさん含まれていて、私たちの血や筋肉など、体を作るものになります。	<b>15日</b> 愛知県産和牛の牛丼 <b>じゃがいももち</b> じゃがいももちは、皮をむき、茹でてつぶしたじゃがいもに、でんぷんを加え、形を整えて焼いたものです。今日の給食では、しょうゆ、さとう、みりんで作ったたれをかけています。この他に、バターを入れたり、チーズを入れたりと味に変化をつけても楽しめます。	<b>16日</b> 豚汁 <b>まぐろのりんごソース</b> 今日の豚汁には、体をつくるものになる、豚肉や豆腐、油揚げ、みそが入っています。また、エネルギーのもとになるさといもや、からだの調子を整えるごぼう、だいこん、にんじん、長ねぎも入っています。みなさんにとって大切な栄養素がたくさん詰まっています。
<b>19日</b> わかめ汁 <b>名古屋コーチンの照り焼き</b> わかめは、部位によって呼び方が異なります。葉の部分をわかめ、茎の部分を荻わかめ、根本の部分をめかぶと言います。食物繊維や、ミネラル類が豊富に入っています。	<b>20日</b> ビーフシチュー <b>焼きフランクフルト</b> 牛肉には、たんぱく質や鉄やビタミンB群がたくさん含まれています。今日のビーフシチューには、さまざまな野菜の栄養素と牛肉のうま味が溶け出しています。	<b>21日</b> はくさいとベーコンのスープ <b>キャベツ入りつくね</b> はくさいは、およそ95パーセントが水分でできています。栄養成分は、ビタミンC、カリウム、カルシウム、マグネシウムなどが含まれています。寒い時期に収穫されるはくさいは、甘味が増しておいしいです。	<b>22日</b> 親子煮 <b>ミンチカツ</b> 親子煮という名前は、鶏の肉と卵を使うことから、親子と名付けられています。今日の親子煮は、鶏肉と卵の他に、たまねぎ、にんじん、グリーンピース、干しいたけが入っています。	<b>23日</b> けんちん汁 <b>かつおのおかか煮</b> 今日のけんちん汁には、鶏肉、豆腐、こんにやく、ごぼう、にんじん、だいこん、長ねぎが入っています。ごぼうは、食物繊維がたくさん含まれており、おなかの調子を整え、便通をよくしてくれます。
<b>26日</b> のっぺい汁 <b>肉団子</b> のっぺい汁は各地に伝わる料理です。さといも、にんじん、しいたけ、油揚げなどを油でいため、だしで煮ます。しょうゆ、塩などで味を調え、でんぷんでとろみをつけて作る汁ものです。地域によって使用する材料やとろみ具合が違います。	<b>27日</b> 五目うどん <b>さつまいもと大豆の甘がらめ</b> 小麦粉は含まれるたんぱく質の量の多い順に、強力粉、中力粉、薄力粉の大きく3つに分類されています。主にパンは強力粉、うどんは中力粉というように料理によって使い分けをします。	<b>28日</b> マーボーはるさめ <b>鶏肉のから揚げ</b> はるさめは、じゃがいもや緑豆のでんぷんから作られています。でんぷんを水と一緒にこね、型から麺状に押し出したものを茹で、乾燥して作ります。今日は、はるさめを使ったマーボーはるさめで、よく味わって食べましょう。	<b>29日</b> 秋野菜カレー <b>フルーツのミルクゼリー和え</b> 今日のカレーは、秋から旬をむかえるれんこんとエリンギを入れた秋野菜カレーです。れんこんには、ビタミンC、カリウム、食物繊維などの栄養素が含まれています。また、れんこんの苦味の成分には、がんを予防したり、老化を防止したりする働きがあると言われています。	<b>30日</b> みそおでん <b>さけの塩焼き</b> 今日のおでんは、豚肉、はんぺん、こんにやく、さといも、だいこん、にんじんを赤みそで煮込みました。赤みそは愛知県を中心に、この地域でよく食べられているみそです。おでんに赤みその味がしみ込んでいます。

この記事は、諸説ある一例をとりあげたものです。