

令和6年10月(2024年10月)献立表(高津・宮前区)給食回数21回

【給食目標】 じょうぶな体をつくろう
【今月のねらい】 栄養バランスのとれた正しい食事のとり方がわかる

\*献立名の下には献立のねらいを記載しています。
◎印の献立は今月のねらいに即した献立です。

Table with 4 columns (1-4) and 2 rows. Row 1: 10月は、以下の食材について県内産のものを学校給食に取り入れます。 1 (火) ぶどうパン... 2 (水) ごはん... 3 (木) ビーンズサンド... 4 (金) ビビンバ... Row 2: 【献立のねらい】主食について知る... 季節の食品のさばについて知る... 季節の食品のさつま芋について知る... ビビンバについて知る...

Table with 4 columns (7-11) and 2 rows. Row 1: 7 (月) しろパン... 8 (火) ごはん... 9 (水) はいがロールパン... 10 (木) むぎごはん... 11 (金) ごはん... Row 2: とり肉のケチャップ炒めについて知る... ◎じょうぶな体をつくろう... マカロニについて知る... 大豆ミートについて知る... ◎じょうぶな体をつくろう...

Table with 4 columns (16-18) and 2 rows. Row 1: 16 (水) ハヤシライス... 17 (木) フィッシュサンド... 18 (金) こうやどふのそぼろごはん... Row 2: ◎じょうぶな体をつくろう... ホキフライについて知る... 高野豆腐について知る...

Table with 4 columns (21-25) and 2 rows. Row 1: 21 (月) ごはん... 22 (火) ミニロールパン... 23 (水) ツナそぼろごはん... 24 (木) きなごパン... 25 (金) ごはん... Row 2: 豚肉と生揚げのカレー炒めについて知り、味わう... ほうとうについて知る... からしについて知る... きな粉パンについて知る... 季節の食品のチンゲン菜について知る...

Table with 4 columns (28-31) and 2 rows. Row 1: 28 (月) ごはん... 29 (火) ごはん... 30 (水) しょくパン... 31 (木) チキンクリームライス... Row 2: かまぼこについて知る... 季節の食品の里芋について知る... コロッケについて知る... きのこについて知る...

\*ごはんは精白米、パンは小麦粉の量で示しています。\*飲用牛乳は全学年200ccです。