

給食だより 10月

令和7年(2025年)9月30日(火) 芸術の森小学校・真駒内桜山小学校

成長期の今こそ! 朝ごはん習慣をととのえよう

朝ごはんは、エネルギー不足の体にとって1日を元気に過ごすための原動力となるだけでなく、成長期の体づくりを行うために欠かせないものです。また、生活リズムをととのえるという意味でもたいへん重要な役割があります。朝ごはんの働きや食べない場合に体へもたらす影響を知り、明日の自分の体のために、まずは“食べる習慣づくり”から心がけられるようにしましょう。

太りにくい体にする

朝ごはんを食べずに、空腹のまま給食をかきこむと、血糖値が急変動し、太りやすくなります。



体の内部が成長する

背が伸び、骨が強くなるだけではなく、大人の体へと成長する第二次性徴のために必要です。



筋肉量がへるのを防ぐ

朝ごはんを抜くと、筋肉を材料にエネルギー補給をするため、体の筋肉量がへってしまいます。



自律神経をととのえる

毎に活動する「交感神経」と夜リラックスするための「副交感神経」のバランスをととのえて心を安定させます。



カンタン朝ごはん作りにちょうどせんしてみよう!

レンジdeキムチチーズぞうすい

【材料:1人分】

- | | |
|-------------|------------------|
| ・ごはん | 150g |
| ・キムチ | 50g |
| ・ウィンナー | 1本 |
| ・ごま油 | 小さじ2 |
| ・とりがらスープのもと | 小さじ 1.5 + 水150cc |
| ・たまご | 1こ |
| ・ピザ用チーズ | ひとつまみ |
- ※仕上げに小ねぎをちらす
のもおすすめです。

- ① マグカップに、ごはん、とりがらスープのもと(コンソメ+しょうゆでもOK)、ごま油、スライスしたウィンナー、水を入れてよくませる。
- ② ラップをかけて600Wで3分間レンジで温める。
- ③ 2のラップをとり、上からたまごをわり入れピザチーズをのせる。
- ④ ラップなしで、600Wで1分間レンジで温めたら完成!

アレルギーのある食材は
避けましょう!

マグカップオムライス

【材料:1人分】

- | | |
|---------------|--------|
| ・ごはん | 150g |
| ・たまご | 1こ |
| ・ツナ缶 | 1缶 60g |
| ・冷とうミックスベジタブル | 大さじ1 |
| ・マヨネーズ | 大さじ1/2 |
| ・ケチャップ | 大さじ1 |

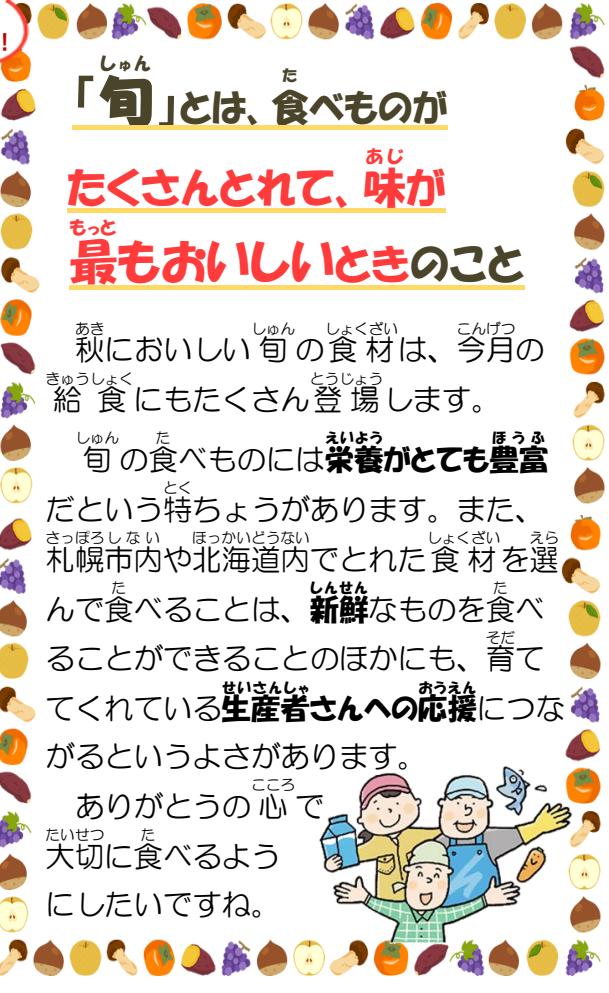
※最後にケチャップをかけたい場合、上の分量以外でかけましょう。



- ① ボウルにたまご、マヨネーズをいれてまぜておく。
- ② 大きめのマグカップにごはん、ツナ(缶の油はする)、ミックスベジタブル、ケチャップを入れてよくませる。
- ③ 2のケチャップライスの上に1のたまご液を流し入れて、ふんわりとラップをかける。
- ④ 600Wで2分間レンジで温めたら完成!(※たまごのかたまり具合を見て、20~30秒ほど追加でチンする。)

「旬」とは、食べものが

たくさんとれて、味が
もっと最もおいしいときのこと



10月のこんだて

★印は「除去食」対応、▲は「代替食」対応の献立です。牛乳は毎日つきます。

- 果物は、産地や市場の影響で、急きよ変更となる場合があります。
 - アレルギー等で食べられない献立がある日は、お子さんにしっかりと話してあげてください。(持参したお弁当は、職員室へお持ちください。)

月 6日	火 7日	水 8日	木 9日	金 10日
★エスカロップ リサイクルフロッコリーと コーンのサラダ 	ご飯 豆ふの中華煮(えび入り) 揚げポークシュウマイ(2c) ナムル	コッペパン 南区産小松菜のクリーム煮 ぶりスパイスあげ パイン缶詰 <div style="border: 1px dashed red; padding: 2px; display: inline-block;"> 【真駒内桜山小】3年生なし </div>	フードリサイクル玉ねぎの かきあげ丼(えび入り) 高野豆ふとわかめのみぞ汁 りんご 	ふくろ入りパスタ ミートソース オニオンチップサラダ 
米、おむぎ、白ワイン、バセリ、たけのこ、 バター 、白こしょう、豚肉、清酒、小麦粉、全卵、パン粉、なたね油、揚げ油、玉ねぎ、にんじん、しょうが、ににく、サラダ油、ケチャップ、トマトピューレ、中濃ソース、デミグラスソース、醤油、きび砂糖、食塩、黒こしょう、オールスパイス、カレー粉、赤ワイン、鶏がらスープ/ハム、ブロッコリー、ホールコーン、白 ごま 、サラダ油、きび砂糖、穀物酢、醤油、黒こしょくう/	白飯 豆腐 、豚肉、むきえび、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、たもぎたけ、干しいたけ、黒きらげ、しょうが、ににく、サラダ油、醤油、きび砂糖、清酒、食塩、黒こしょう、 ごま 油、かたり粉/ボーケッシュウマイ、なたね油、揚げ油、ハム、こまつな、 あやし 、にんじん、醤油、穀物酢、きび砂糖、唐辛子、 ごま 油、トウバンジャン、白 ごま /	コッペパンベーコン、こまつな、マカロニ、にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム、小麦粉、 バター 、サラダ油、 牛乳 、 豆乳 、 スキムミルク 、白ワイン、食塩、白こしょう、鶏がらスープ/ぶり切り身、しょうが、ににく、清酒、醤油、食塩、かたり粉、小麦粉、カレー粉、チリパウダー、黒こしょう、なたね油、揚げ油/ベビーパイン缶詰	白飯、むきえび、清酒、あさり、さくらえび素干し、しらす干し、玉ねぎ、にんじん、ごぼう、しゅんきく、ひじき、切り干し大根、小麦粉、全卵、なたね油、揚げ油/凍り 豆腐 、塩わかめ、長ねぎ、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布/りんご	ソフトパスタ、豚肉、 大豆 水煮、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、セロリー、にんにく、しょうが、サラダ油、バセリ、小麦粉、カレー粉、ケチャップ、トマトピューレ、トマト缶詰、デミグラスソース、ウスター調味料、中濃ソース、醤油、食塩、黒こしょう、赤ワイン、オールスパイス、ナツメグ、鶏がらスープ/ハム、キャベツ、きゅうり、ホールコーン、玉ねぎ、かたり粉、なたね油、揚げ油、穀物酢、上白糖、きび砂糖、醤油、食塩、黒こしょう、白 ごま /
 スポーツの日 	とりめし ★ちくわチーズつめフライ 小松菜ともやしのごま和え	角食 リサイクルオニオンの ポタージュ 十勝大豆コロッケ ミニトマト(2c) ▲ブルーベリージャム	ご飯 きのこ汁 さんまの煮付け パイン缶詰 	沖縄そば きなこポテト 黄桃缶  <p style="text-align: right;">おきなわそばの日</p>
深川めし もやしと油あげのみぞ汁 ★高野豆ふのフライ	豚すき丼 白菜と油あげのみぞ汁 早生みかん <div style="border: 1px solid orange; padding: 2px; display: inline-block;"> 『札教研』給食早出し </div>	横割パンズ ベーコンシチュー 揚げハンバーグ スライスチーズ パイン缶	ご飯 マーボー豆ふ ししゃものからあげ (1~4年生:1本/5~6年生:2本) ほうれん草と 白菜のおひたし	ソフトラーメン 、豚肉、しょうが、ににく、きび砂糖、こねぎ、ほうれんそう、醤油、清酒、みりん風調味料、本みりん、牛 豆乳 、 スキムミルク 、 チーズ 、 全卵 、パン粉、なたね油、揚げ油/こまつな、 あやし 、白すり ごま 、きび砂糖、醤油/ ブルーベリー 、水飴、ゲル化剤ベクチン、 かん酸) 白飯ぶなしめじ 、えのきたけ、なめこ、にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、 油揚げ 、 サラダ油 、赤みそ、白みそ、唐辛子、清酒、むろあじ、昆布/さんま骨付き、 しょが 、清酒、醤油、きび砂糖、みりん風調味料、本みりん、穀物酢/ベビーパイン缶詰
深川めし もやしと油あげのみぞ汁 ★高野豆ふのフライ	豚すき丼 白菜と油あげのみぞ汁 早生みかん <div style="border: 1px solid orange; padding: 2px; display: inline-block;"> 『札教研』給食早出し </div>	横割パンズ ベーコンシチュー 揚げハンバーグ スライスチーズ パイン缶	ご飯 マーボー豆ふ ししゃものからあげ (1~4年生:1本/5~6年生:2本) ほうれん草と 白菜のおひたし	むろらんカレーラーメン 青のりポテト 柿 <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;"> 【芸術の森小】 わかば学級なし </div>
米、おむぎ、昆布、 あさり 、しょうが、にんじん、ごぼう、サラダ油、醤油、赤みそ、黒砂糖、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、本みりん、だし汁、葉いかこん、食塩/ あやし 、 油揚げ 、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布/凍り 豆腐 、醤油、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、本みりん、カレー粉、食塩、小麦粉、白すり ごま 、 全卵 、パン粉、白 ごま 、なたね油、揚げ油/	白飯、豚肉、しらたき、玉ねぎ、たけのこ、たもぎたけ、きび砂糖、醤油、清酒、みりん風調味料、本みりん、だし汁、葉いかこん、食塩/ あやし 、 油揚げ 、白みそ、赤みそ、むろあじ、昆布/みかん	横割パンズベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、 バター 、サラダ油、 牛乳 、 豆乳 、 チーズ 、 スキムミルク 、食塩、白こしょう、白ワイン、鶏がらスープ/ハンバーグ、なたね油、揚げ油/スライスチーズ/ ベビーパイン缶	白飯豆腐 、豚肉、しょうが、ににく、 油揚げ 、 サラダ油 、赤みそ、白みそ、唐辛子、清酒、むろあじ、昆布/さんま骨付き、 しょが 、清酒、醤油、きび砂糖、みりん風調味料、本みりん、穀物酢/ベビーパイン缶詰	ソフトラーメン 、豚肉、清酒、しょうが、ににく、 油揚げ 、 サラダ油 、メンマ、 あやし 、はくさい、にんじん、玉ねぎ、はうれんそう、長ねぎ、カットかわめ、小麦粉、カレー粉、カレールア、醤油、ウスター調味料、白みそ、食塩、黒こしょう、トマトピューレ、唐辛子、昆布/フレンチボテト、なたね油、揚げ油、 きな粉 、きび砂糖、食塩、 黄桃缶
チキンウインナーライス ★ほっけの オートミールフライ パイン缶詰	ご飯 カレー肉じゃが 秋サバの香味あげ 小松菜と白菜の磯和え	あげパン(シナモン) ポテトスープ あさりのスパゲティサラダ	ハヤシライス 大根サラダ	五目うどん 手作りいももち (ごまだれ) パイン缶詰 <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;"> 【芸術の森小】 4年生なし </div>
米、おむぎ、 バター 、トマト缶詰、白ワイン、カットチキンウインナー、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、グリンピース、サラダ油、ケチャップ、食塩、黒こしょう/ ほっけ 、清酒、小麦粉、全卵、オートミール、パン粉、なたね油、揚げ油/ ベビーパイン缶詰	白飯豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、しらたき、さやいんげん、干しいたけ、たもぎたけ、しょうが、サラダ油、醤油、黒砂糖、てんさい糖、きび砂糖、清酒、みりん風調味料、本みりん、カレー粉、昆布/さば切り身、しょうが、ににく、醤油、清酒、かたり粉、小麦粉、なたね油、揚げ油/こまつな、はくさい、切りのり、醤油/	ソフトフランスパン、なたね油、揚げ油、グラニュー糖、シナモン/ベーコン、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、パセリ、醤油、食塩、黒こしょう、白ワイン、鶏がらスープ、鳥がら/ あさり 、 しょが 、清酒、スパゲティ、きゅうり、にんじん、醤油、穀物酢、サラダ油、きび砂糖、白みそ、 ごま油 、白 ごま /	白飯、豚肉、牛肉、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、たけのこ、セロリー、しょうが、ににく、マッシュルーム、グリンピース、小麦粉、サラダ油、カレー粉、トマトピューレ、ケチャップ、トマト缶詰、ハヤシソース、デミグラスソース、ウスター調味料、中濃ソース、醤油、白みそ、昆布/じゅうまいもん、食塩、なたね油、揚げ油、きび砂糖、水あめ、醤油、白すり ごま 、かたり粉、黒すり ごま 、ベビーパイン缶詰	ソフトめん、鶏肉、 油揚げ 、 つぶ 、にんじん、ほうれんそう、ごぼう、長ねぎ、干しいたけ、たもぎたけ、醤油、きび砂糖、清酒、本みりん、穀物酢、唐辛子、むろあじ、宗田、昆布/じゅうまいもん、食塩、なたね油、揚げ油、きび砂糖、水あめ、醤油、白すり ごま 、かたり粉、黒すり ごま 、ベビーパイン缶詰
<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> ※10/1(水)～10/3(金)の献立は9月の給食だよりの末尾にございます。 </div>				