10月给食店品日本

札幌市立陵陽中学校 札幌市立八条中学校

A	火	7K	木	金
6 レーズンパン ベーコンシチュー ブロッコリーと コーンのサラダ 黄桃缶	7 豚すき丼 みそ汁 白身魚フライ	8 パスタ ミートソース オニオンチップサラダ ブルーベリーゼリー	9 栗ごはん さわらの オートミールフライ からし和え	10 ごはん スープカレー あさりのサラダ
ベーコン、じゃが芋、玉ねぎ、人参、パセリ、小麦粉、バター、牛乳 豆乳 チーズ、スキムミルク/ハム、ブロッコリー、ホールコーン、ごま、油	豚肉、白たき、玉ねぎ、たけのこ、たもぎだけ、ほうれん草/じゃが芋、わかめ、長ネギみそ/まだら、小粉、卵、パン粉、油	豚豆、大の大き肉、 まなぎ、 ルと参、 スピリー、 生姜、 ト、ツー、 生姜、 ト、ツー、 生物 がっかい たっかい かっかい ボール かっかい でんかい でんかい でんかい でんかい でんかい でんかい でんかい でん	胚芽精米、大麦、日本 栗、油揚げ、人参、ごな しめじ、干し椎茸ノー わら、小麦粉、卵、油/ トミール、パン粉、油/ 小松菜、キャベツ、ちく わ	鶏肉、じゃが芋、南 瓜、さやインゲン、玉ねぎ、ナシメジ、玉ねざ、生 ロリー、りんご、生 姜、にんにく、油、き マト/あさり、生姜、き ゅうり、人参、キャベツ、 ごま、油
13 スポーツの日	4 味噌カツ丼 けんちん汁 みかん	15 きつねうどん スィートパンプキン パイン缶	16 小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 柿	17 ごはん コーンクリーム スープ ハンバーグおろしソース ナムル
THE PROPERTY OF THE PROPERTY O	豚肉、パン粉、卵、小 麦粉、油、みそ、ごま /鶏肉、豆腐、こんにゃ く、人参、大根、ごぼう、 長ネギ、/	鶏肉、油揚げ、つと、干 しシイタケ、長ネギ、た もぎ茸、ほうれん草/ 南瓜、バター、牛乳、生 クリーム、スキムミルク、	ー、ベーコン、人参、玉 ねぎ、にんにく、ホール コーン、小松菜/高野	ホールコーン、クリームコーン、クリームコーン、パセリ、小麦粉、バター、チーズ、油、牛/豚肉、チーズ、乳肉、乳肉、大根、乳肉、乳肉、大根、白粉/ハム、ほうれん粉/ハム、と生姜、でん粉/ハム、ともやし、人参、これ、ごま油、ごまかり、クリームをは、一点、一点、からない。
20 ツイストパン 小松菜グラタン チキンナゲット 大根サラダ	21 給食なし	22 肉うどん さつまいもグラッセ みかん	23 とりごぼうごはん 南瓜チーズフライ 磯和え	24 <p 24 (八条中学校祭給食なし) ごはん 豆腐の中華煮 ほっけのみそ焼き たたききゅうり
ベーコン、小松菜、マカロニ、玉ねぎ、小麦粉、ハター、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク、パン粉、粉チーズ、マッシュルーム、油/鶏肉、大豆、小麦粉、油/大根、までん粉、油/大根、こまからり、人参、ごま	【注】わかめ・あさり・しらす・ししゃも 等の魚介類にはあさり・エビ・いか・かに等が混入している場合があります。ご承知下さい。	人参、干し椎茸、長ネ ギ、たもぎ茸、小松菜 /さつま芋、バター、牛	胚芽精米、大麦、鶏肉、豆腐、生姜、みそ、ごまう、人参、油揚げ、ごま、油/南瓜、チーズ、パン粉、牛乳、マーガリン、小麦粉、米粉、大豆、でん粉/きよたやさいほうれん草(ポーラスター)、もやし、のり	豆腐、豚肉、えび、人参、玉ねぎ、たけのこ、たもぎだけ、干し椎茸、黒きくらげ、生姜、にんにく、ごま油、でん粉/ほっけ、生姜、みそごま/きゅうり、ごま

「横割りバンズパン カレーコロッケ スライスチーズ L中濃ソース

オニオンポタージュ グレープゼリー

じゃが芋、豚肉、玉ね ぎ、牛乳、パン粉、小麦 粉、油/ベーコン、じゃ が芋、玉ねぎ、パセリ、 小麦粉、バター、油、牛 乳、豆乳、スキムミル ク、チーズ/グレープ ジュース、寒天

28 ごはん

厚揚げの カレーソース 揚げぎょうざ おひたし

味噌ラーメン アメリカンドック りんご

30 とりめし きのこ汁 北海道産ぶりカツ

ごはん さつま汁 サンマの煮つけ



厚揚げ、豚ひき肉、豚レ バー、人参、玉ねぎ、サ ヤインゲン、生姜、にん にく、油、小麦粉/豚 肉、キャベツ、葉ネギ、 玉ねぎ、にら、にんにく、 生姜、人参、椎茸、大 豆、ごま油、小麦粉/

小松菜、白菜、削り節

ソフトラーメン、豚肉、 メンマ、生姜、にんに く、つと、もやし、玉ね ぎ、人参、長ネギ、ほう れん草、くきわかめ、 みそ、ごま、豆板醤/ 豚肉、貝カルシウム 小麦粉、卵、牛乳、

胚芽精米、大麦、鶏肉、玉 ねぎ、生姜、油/ぶなしめ じ、えのきだけ、なめこ、人 参、大根、ごぼう、長ネギ 油揚げ、油、みそ/北海道 ぶり、パン粉、小麦粉、トウ モロコシでん粉、さつま芋 でん粉、でん粉、ライ麦、

豚肉、さつま芋、豆腐、 んにゃく、大根、人参、 ぼう、長ネギ、生姜、油、 みそ/サンマ、生姜







イワシとは古いつきあい

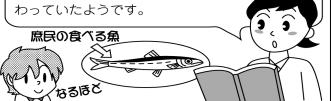
縄文時代の貝塚からイワシの骨が発掘されて いることから、イワシは太古の昔から食べられ ていたことがわかります。

平安時代には庶民の食べる魚とされていたよ うで、紫式部が人目をしのんで食べていた話も 伝わっています。

江戸時代の「本朝食艦」という書物にも、町 の人は、これを日常の飯の助けとして1日たりと も欠かせない食べ物だと記されています。

おせち料理の「田作り」の材料として、また 節分には頭を「魔除け」として…

イワシは昔から人びとの生活に関





イワシの栄養は?

たんぱく質を多く含む食品ですが、カル シウムやビタミンも豊富です。

最近では脂肪酸の一種である「EPA」や 「DHA」が多いことが注目されています。



これらの脂肪酸には『血液をきれい にする』『血管の病気を防ぐ』『心臓 の病気を防ぐ』『脳細胞を

つくる』『記憶力を高 める』などの働きが あります。(これら の脂肪酸は背の青い 魚に多く含まれる。)



"イワシも 七たび洗えば 鯛の味"

イワシは生臭いというイメー ジがあるかもしれませんが、本 当はとても味の良い魚で、塩焼 き、刺身、揚げ物などいろいろ な料理に使われます。



