

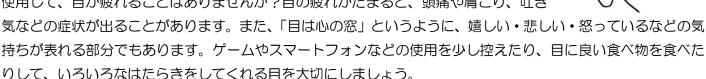
## 10月号 机镍市立等管保中学校 机镍市立类产学校

令和7年(2025年)9月30日

朝晩はひんやりと涼しくなり、日中は過ごしやすい日が多くなってきました。食べ物がおいしい季節ですが、 気温の変化が大きく、体調を崩しやすい時期でもあります。栄養のバランスに気を付けながら3食きちんと食べ て、体調管理に努めましょう。

## る 目を大切にしましょう

10月10日は「目の愛護デー」です。「10 10」を横にすると、眉と目の形に見えることから定められました。みなさんは、ゲームやスマートフォンなどを長時間使用して、目が疲れることはありませんか?目の疲れがたまると、頭痛や肩こり、吐き



ビタミン A の多い食べ物





にんじん ほうれん草 緑黄色野菜やレバー など 目の疲れや乾燥を 防ぐはたらきがあります ビタミン B1 の多い食べ物





豚肉や卵、大豆製品 など

視力障害や眼精疲労 などを予防してくれます ビタミンCの多い食べ物







ピーマン キャベツ いちご 野菜や果物など 白内障などの目の 病気を予防してくれます

## ピクミンACついて

ビタミンAは鼻やのどの粘膜を強くしたり、暗いところでものを見るはたらきを助けたりしてくれるビタミンです。そのため、不足すると目が乾く、風邪を引きやすくなるなどの症状があらわれます。また、このビタミンは油と一緒にとると効率良く吸収されます。にんじんをソテーしたり、油を使った料理を同時にとったりなどの工夫で吸収率が高められるため、目が疲れたときはぜひ試してみてください。



|  |   |  |   | 7 60 7 60   |
|--|---|--|---|---|
| 月  | 火   | 水  | 木   | 金   |
| <ul><li>☆牛乳は毎日つきます。</li><li>☆給食で使用している主す。</li><li>☆わかめやししゃも等の</li><li>☆切り関係で小さなす。</li></ul>  | な食材をのせていま<br>海産物全般には、漁法   | 1日 栄中開校記念日<br>五目うどん<br>枝豆<br>ごまだんご   | 2日<br>小松菜とじゃこのチャーハン<br>レバー入りメンチカツ<br>(中濃ソース)<br>中華サラダ   | 3日<br>味噌チキンカツ丼<br>すまし汁<br>からし和え   |
| や餌の関係で小さなエビやカ二等の甲殻類や<br>貝殻等が混入する場合があります。<br>☆ししゃもは「カラフトししゃも」を使用していま<br>す。<br>☆献立や青果物等の食材は、天候の影響等に<br>より変更になる場合があります。                           |   | ソ가麺 鶏肉 酒 油揚げ つと 人参 ほうれん草 牛蒡 長ねぎ 干しいたけ たもぎたけ 醤油 きび砂糖 本みりん 酢 一味唐辛子むろ鯵 宗田 昆布 / 枝豆 塩/白玉もち 黒ごま きび砂糖 塩   | 胚芽精米 大麦 塩 ごま油 酒豚肉 人参 玉ねぎ にんにく 油醤油 黒胡椒 小松菜 かたくちいわし 生姜 / レバー入りメンチカツ油 中濃ソース / ハム 春雨 胡瓜もやし 人参 醤油 酢 きび砂糖ごま油 からしごま                                | 白飯 鶏肉 白ワイン 塩 黒胡椒 小麦粉 卵 パン粉 油 赤味噌 醤油 きび砂糖 酒 本みりん ごま油 ごま / 豆腐 塩わかめ 干しいたけ 長ねぎ 醤油 酒 ほうれん草 もやし 醤油 きび砂糖 からし   |
| 6日 玉ねぎ週間<br>横割バンズ<br>タッピーポタージュ<br>カレーコロッケ<br>(ケチャップソース)<br>スライスチーズ・黄桃缶   | 7日<br>タッピーかき揚げ丼<br>味噌汁<br>みかん   | 8日<br>タッピーミートソース<br>タッピーサラダ  | 9日 <u>美香保中開校記念日</u><br>タッピーとりめし<br>きのこ汁味噌味<br>北海道産ぶりカツ  | 10日<br>タッピースープカレー<br>あさりのサラダ  |
| 横割パンス / ペーコン じゃがいも 玉ねぎ パセリ 小麦粉 パター 油牛乳 豆乳 スキムミルク チース 塩白胡椒 白ワイン 鶏がらスープ / ポテトコロックカレー味 油 ケチャップ ウス ターソース きび砂糖 赤ワイン からし / Fe スライスチーズ / 黄桃缶詰         | 白飯 あさり 玉ねぎ 人参 牛蒡<br>春菊 ひじき 切干大根 小麦粉<br>卵 塩 油 醤油 きび砂糖 酒<br>本みりん 片栗粉 むろ鯵 宗田<br>/ キャヘッ 油揚げ 白味噌 赤味<br>噌 むろ鯵 昆布 / みかん                | ソフトパスタ 豚肉 大豆 玉ねぎ 人参 マッシュルーム セロリ にんにく 生姜 油 パセリ 小麦粉 カレー粉 ケチャップ トマトビューレ トマト缶詰 デミグラスソース ウスターソース 中濃ソース 響油 塩 黒胡椒 赤ワイン オールスパイス ナツメケ 鶏瓜 ホールコーン 玉ねぎ 片栗粉 塩 油 酢 きび砂糖 醤油黒胡椒 ごま         | 胚芽精米 大麦 醤油 酒 塩 鶏 がらスープ 鶏肉 生姜 玉ねぎ 油 本みりん きび砂糖 / ぶなしめじ えのきたけ なめこ 人参 大根 牛蒡 長ねぎ 油揚げ 油 赤味噌 白味噌 一味唐辛子 酒むろ鯵 昆布 / 北海道産ぶりかツ油                         | 白飯 鶏肉 白ワイン にんにく 塩<br>黒胡椒 じゃがいも 油 南瓜 さ<br>やいんげん ぶなしめじ 玉ねぎ<br>セリ りんご 生姜 にんにく ルー<br>粉 トマト缶詰 醤油 赤ワイン チリパ<br>ウダー オールスパイス とりがら 煮 干<br>し 昆布 / あさり 生姜 醤 キャ、<br>ツ 人参 酢 油 からし ごま油<br>ごま |
| 13日  | 14日   | 15日  | 16日   | 17日 白飯  |
| スポーツの日スポーツの日   | 豚すき丼<br>味噌汁<br>白身魚フライ<br>白飯 豚肉 白滝 玉ねぎ たけのこ たもぎたけ きび砂糖 醤油<br>酒 本みりん ほうれん草 / じゃがいも 塩わかめ 長ねぎ 白味噌 赤味噌 むろ鯵 昆布 / 真鱈酒 塩 黒胡椒 小麦粉 卵パン粉油  | きつねうどん<br>青のりポテト<br>りんご缶詰<br>ソフト麺 油揚げ 醤油 きび砂糖<br>本みりん 鶏肉 酒 つと 干しい<br>たけ 長ねぎ たもぎたけ ほうれ<br>ん草 本みりん 酢 一味唐辛子<br>むろ鰺 宗田 昆布 / フレンチポテト<br>油 塩 黒胡椒 青のり / りんご<br>缶詰                 | 小松菜ピラフ<br>高野豆腐のフライ<br>柿<br>胚芽精米 大麦 パター 塩 白ワイン<br>ペーコン 人参 玉ねぎ にんにく ホ<br>ールコーン 油 黒胡椒 小松菜 醤油 / 高野豆腐 醤油 きび砂糖<br>酒 本みりん カレー粉 塩 小麦粉ごま 卵 パン粉 油 / 柿 | 厚揚げのカレーソース Fe ちゃんぎょうざ おひたし 白飯 / 厚揚げ 豚肉 豚レバーチップ・シナモン カルー粉 ォールスパペス ナッメグ・赤ワイン 人参 玉ねぎ さやいんげん 生姜 にんにく 油 カレールウ 小麦粉 ケチャワ゜中濃ソース 醤油 酒 塩 黒胡椒 鶏がらスープ / Fe ちゃんぎょうざ 油 / 小松菜 白菜 糸かつお 醤油     |
| 20日 角食   | 21日   | 22日  | 23日   | 24日 白飯  |
| ポテトスープ チキンカツ きなこクリーム 角食 / ベーコン じゃがいも 人参 玉ねぎ パセリ 醤油 塩 黒胡椒 白ワイン 鶏がらスープ とりがら / 鶏肉 白ワイン 塩 黒胡椒 小麦粉 卵 パン粉 油 / 豆乳 きなこ きび砂糖 コーンスターチ 塩 パター              | (給食なし)  | 味噌ラーメン<br>アメリカンドッグ<br>黄桃缶 ソフトラーシ 豚肉 玉ねぎ 人参 生<br>姜 にんにく ごま 赤味噌 合味噌 醤油 酒 本みりん トウハンジャン ごま油 もやし メンマ 油 ほうれん草 長ねぎ 茎わかめ とりがら 豚骨 煮干し 昆布 / ポークウインナー 小麦粉 ペーキングパウダーきび砂糖塩 卵 牛乳油 / 黄桃缶詰 | 要ごはん さわらのオートミールフライ からし和え 胚芽精米 大麦 酒 塩 昆布 栗油揚げ 人参 ぶなしめじ 干しいたけ 醤油 きび砂糖 本みりん / 鰆 酒 塩 黒胡椒 小麦粉 卵オートミール パン粉 油 / 焼き竹輪 小松菜 キャベッ 醤油 きび砂糖              | スンドゥブチゲ ししゃものから揚げ ねぎだれナムル 白飯 / 豆腐 豚肉 酒 生姜 にんにく トウハンジャン 油 番き 温素 おき えのきたけ にら とりが酒 小麦粉 片栗粉 油 きびみ 静 本みりん 酢 / ハム ほうれん草 もやし 人参 醤油 きび砂糖 酢 生姜 にんにく 長ねぎトウハンジャン ごま油                     |
| 27日 ツイストパン   | 28日 白飯  | 29日  | 30日 栄中2・3年給食なし  | 31日 美香保中給食なし  |
| 小松菜グラタン<br>チキンナゲット<br>大根サラダ  | さつま汁<br>さんまの煮付け<br>ごま和え   | 肉うどん<br>  シナモンポテト<br>  みかん   | 鶏ごぼうごはん<br>かぼちゃチーズフライ<br>磯和え  | 白飯<br>  豆腐の中華煮(えび入り)<br>  ほっけの味噌焼き<br>  たたききゅうり   |
| ッパストパン / ペーコン 玉ねぎ 小松菜 マカロニ マッシュルーム 小麦粉 パ ター 油 チーズ スキムミルク 牛乳 豆乳 塩 白胡椒 白ワイン 鶏がらス -プ パン粉 粉チーズ / 鉄腕チキン ナゲット 油 / 大根 まぐろ水煮 胡瓜 人参 ごま 醤油 きび砂糖ごま油 酢 黒胡椒 | 白飯 / 豚肉 酒 さつまいも 豆腐 こんにゃく 人参 大根 牛蒡<br>長ねぎ 生姜 油 赤味噌 白味噌 一味唐辛子 むろ鯵 宗田<br>昆布 / さんま 生姜 酒 醤油<br>きび砂糖 本みりん 酢 / ほうれ<br>ん草 白菜 ごま 醤油 きび砂糖 | ソフト麺 豚肉 醤油 酒 本みりん<br>油揚げ つと 人参 小松菜 長ね<br>ぎ 干しいたけ たもぎたけ きび<br>砂糖 酢 一味唐辛子 むろ鯵<br>昆布 / さつまいも 油 グラニュー<br>糖 シナモン / みかん  | 胚芽精米 大麦 醤油 塩 酒 鶏<br>肉 焼き豆腐 生姜 白味噌 黒<br>砂糖 牛蒡 人参 油揚げ 赤味噌 きび砂糖 本みりん 油 ごま<br>/ かぼちゃチーズフライ 油 / 小松<br>菜 もやし のり 醤油                                | 白飯 / 豆腐 豚肉 酒 えび 人参 たけのこ 玉ねぎ たもぎたけ 干しいたけ 黒きくらげ 生姜 にんにく 油 醤油 きび砂糖 塩 ごま油 片栗粉 / ほっけ 生姜 赤味噌 白味噌 醤油 酒 本みりんごま / 胡瓜 塩 醤油 きび砂糖ごま油 ごま   |