	Con Shift Tours of		材	料名と	体のはフ	たらき		Г	+1.5
			きいろの食品 熱や力のもとになる		あかの食品 血や肉、骨を作る		体の調子をととのえる	ひとくちメモ	熱量
	2025年 9月 三川町	5群 穀類・いも類	6群 油脂類・種実類 脂肪の多い食	1群 魚·肉·卵	2群 牛乳·乳製品	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜·果物	 地産地消ウィーク: 16日~22日	却加リ- 小学校
	こんだてめい ◇牛乳は毎日1本(200cc)つきます。	砂糖類 炭水化物	脂質	大豆・大豆製品 たんぱく質	海草·小魚類 無機質	カロテン	こんにゃく等 ビタミンC	下線の食品は、三川町産です。 ※都合により献立が変わる場合もあります。	中学校
		灰水化物	加 貝	/こ/01はく貝	無械貝	מנות	食物繊維		
1	ごはん・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	<u>ごはん</u> さとう こめこめん	ごま	ぶたにく かつおぶし	牛乳	にんじん ほうれんそう	<u>きくらげ</u> <u>ねぎ</u> ・キャベツ もやし・レモン	カルシウムの99%は骨や歯に、残りの1%は血液に含まれています。牛乳・乳製品の他に、が魚・豆腐・緑黄色 野菜にも多くふく	614
月	はちみつレモンゼリー	はちみつ		とりにく		トマト	しょうが にんにく	まれています。	758
2	なまあ」 no しる 上	<u>ごはん</u> さとう		なまあげ		1- 4 1 * 4	<u>ねぎ</u> ・しめじ	たこは世界ではほとんど食用とされず、永揚げされる竺労の二	639
	ごはん・生揚げのみそ汁・たこメンチカツ いんげんと捧着のひき気渉め	でんぷん こむぎこ	あぶら	みそ ぶたにく たら・たこ	牛乳 アオサ	にんじん こまつな さやいんげん	にんにく しょうが キャベツ	を日本人が食べているといわれています。皮ふや粘膜をつくるコ	
火	V 701770と音内のひとである。	はるさめ		だいず			<u>i</u>	ラーゲンも多く、皮ふの老化を予防します。 いじょう まいぶん ふく	795
3	冷し中華(麺・たれ・具)	ちゅうかめん さとう でんぷん	あぶら ごま	ハム・たまご とりにく ぶたにく	牛乳	にんじん	きゅうり もやし たまねぎ	きゅうりは、90%以上が永分で、カリウムやカルシウムを含んでいて、むくみの解消に効果的です。カロテンやビタミンCも含まれ	668
水	肉シュウマイ(低1・他2個)	こむぎこ		だいず・たら	! ! ! !		りんご	ています。	809
4	ごはん・コーンとがの中華スープ	<u>ごはん</u> さとう	あぶら	たまご とうふ	44-701	にんじん チンゲンサイ	えのきだけ とうもろこし	まゅうごやきい 中国野菜のチンゲン菜。1年中出回っていますが、旬は冬で、霜に は	610
木	五首きんぴら・白欝魚のレモンフライ	でんぷん こむぎこ	ごま	とりにく たら	牛乳	さやいんげん パセリ	ごぼう・レモン こんにゃく	あたって葉がやわらかくなり、おいしさも増します。ビタミンがとても豊富で、風邪予防に役立ちます。	754
5	1.5.5%	<u>ごはん</u> さとう		なまあげ			はくさい	なしには、アスパラギン酸がふくまれているので、疲労回復に効	626
	ごはん・じゃがいものみそ汗・藤キムチ炒め	さとう でんぷん こむぎこ	あぶら ごま	みそ ぶたにく	牛乳 わかめ	にんじん にら ほうれんそう	たまねぎ・りんご にんにく・しょうが	果があります。また、たっぷりの果汁は、かぜやのどの痛みがあ	
金	ほうれん草丸餃子(1値)・製	じゃがいも		だいず		16540005	キャベツ・なし	るときには、最適な果物です。	785
8	ごはん・チンゲン菜のみそ汁・メンチカツ	<u>ごはん</u> さとう	+ >*>	とうふ・みそ あぶらあげ だいず・たまご	44- 751	にんじん	しいたけ	えのきだけは、炭水化物・脂質・たんぱく質などをエネルギーに変く、 はっなっなっなっなっなっなっなっ	630
月	揚げじゃがとひじきの妙め煮	でんぷん こむぎこ じゃがいも	あぶら	とりにく ぶたにく ゼラチン	牛乳	チンゲンサイ さやいんげん	えのきだけ たまねぎ	えるためのビタミンB群を参く含み、お腹の中をきれいにしてくれる食物せんいが豊富です。	772
9	_	ナン		ベーコン			キャベツ・たまねぎ	宝ねぎを切った時に涙が出るのは、硫化アリルという著りの散分	601
	ナン・コンソメスープ・キーマカレー 宣虜と野菜のナゲット焼き(低1・梔2値)	さとう でんぷん こむぎこ	あぶら カレールー	ぶたにく だいず・とうふ とうにゅう	牛乳 チーズ	にんじん パセリ・トマト パプリカ	しょうが・にんにく えだまめ	があるからです。硫化アリルは、加熱すると昔み成分に変わりま	
火		じゃがいも		さかなすりみ	<u>.</u>		とうもろこし	す。芸ねぎは、血液をサラサラにして、疲労回復にも効果的です。	736
10	ごはん・真だくさん洋・小松菜とコーンのソテー	<u>ごはん</u> じゃがいも	あぶら	ぶたにく なまあげ	牛乳	にんじん	キャベツ ごぼう・にんにく	製肉はたんぱく質が多く低脂肪です。また、他の肉に比べてビタミンAも多く、自の健康に大きく関わっています。勉強で疲れた	575
水	鶏肉の塩こうじ焼き	こうじ		みそ とりにく		こまつな	とうもろこし こんにゃく	ミット 日の健康に入さく関わりています。過速で扱わると 動を、ビタミンAで守りましよう。	731
11	ごはん・鶏筋のスープ・鶏筋の臭	ごはん	+ >=>	とりにく	44.70	はねぎ	しょうが	かぼちゃは、紫外線や老化から細胞を替るビタミンEが多く答ま	601
木	かぼちゃチーズフライ	<u>ごはん</u> さとう こむぎこ	あぶら マーガリン	たまご だいず	牛乳 チーズ	にんじん さやいんげん かぼちゃ	しいたけ ほしだいこん	れています。当行を食くする働きもあるので、冷え性、篇こりや脆 洗れにも効果的です。	737
12	「				<u> </u>		<u> </u>	元れにも 幼未 的です。	574
	ごはん・ごぼう注・鮮の塩竜苗揚げ 切手大穣と小松葉のナムル	<u>ごはん</u> さとう でんぷん	あぶら ごま	とりにく なまあげ ハム・さけ	牛乳	にんじん こまつな	ごぼう・ <u>ねぎ</u> きりぼしだいこん きゅうり	なります。オキアミをたくさん食べるほど身が赤く、脂がのってお	;
金	切十人依こ小松来のテムル				敬老の日		<u> </u>	いしくなります。	726
15 16	ية في المارية	ごはん		ぶたにく	収化の口	にんじん	にんにく・しょうが	にらはユリ科でねぎのご種です。ビタミンA・B群・Eが豊富で、深た。	604
	ごはん・マーボー豆腐 春蘭とハムのサラダ・梨	<u>ごはん</u> さとう でんぷん はるさめ	あぶら ごま	みそ とうふ チキンハム	牛乳	トマト にら こまつな	<u>ねぎ</u> ・たけのこ キャベツ・きゅうり なし	を篁めて嵐帯を予防します。カルシウムもほうれん草と筒じぐら	767
		18.9.5.0) TONA		24 74	ごぼう・こんにゃく	い答まれています。 だいず、だいずせいひと、ダイ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
17	ごはん・みそけんちんだ・ほうれん草のおひたし	<u>ごはん</u> でんぷん	あぶら ごま	なまあげ みそ とりにく	牛乳	にんじん ほうれんそう	だいこん・しめじ <u>ねぎ</u> ・キャベツ	たいずたいずまいなに含くまれるサポニンは、肥満やがん予防の働きがあり、レシチンは動脈硬化を予防し、豊富な食物せんいは便秘	615
水	鶏肉のから揚げ(2個)			COLC			もやし・にんにく しょうが	の解消にも効果的です。1日1回はとりたい食品ですね。	784
18	ごはん・肉じゃが・キムチサラダ	<u>ごはん</u> さとう	ごま	ぶたにく	牛乳	にんじん さやいんげん	たまねぎ こんにゃく しょうが・にんにく	もやしは、緑豆という豊を発芽させたものです。1週間で食べご	623
木	さばのカレー嵐・様焼き	じゃがいも	_ _	さば	十孔 	トムト	キャベツ・きゅうり もやし	ろとなります。原料の豊のときにはないビタミンCがふくまれて います。	766
19	ごはん・ビーンズポークカレー	<u>ごはん</u> さとう	あぶら	ぶたにく だいず		にんじん	たまねぎ しょうが・にんにく	たまごは、ビタミンCと食物せんい以外の栄養をすべて含んでい	660
金	える。 浅漬け・星のオムレツ	さとう でんぷん じゃがいも	ごま カレールー	だいふくまめ きんときまめ	牛乳 チーズ	トマトしそ	キャベツ・きゅうり だいこん・なす	ます。旅館に含まれるレシチンは、コレステロールを下げる働き	827
22			<u> </u> 	たまご ぶたにく			れんこん しょうが	があります。 ***********************************	649
	ごはん・豆腐とわかめのみそ汁 萱色そぼろ丼の臭・ピザ春巻	<u>ごはん</u> さとう こむぎこ	あぶら	だいず とりにく たまご・とうふ	牛乳 わかめ チーズ	こまつな トマト	<u>ねぎ</u> たまねぎ	でくれる食材です。特にビタミンB1は豚肉の赤身の肉に多く含	
月 23	三巴をはろ井の具・ヒザ春を			みそ・ゼラチン	秋分の日		にんにく	まれています。	809
24	Ğ Ö	;"l‡6,		たまご	秋ガのロ		 えのきだけ	ごぼうを食べているのは、世界で日本人だけ。食物せんいが多	616
	ゆかりごはん・かきたま デ ごぼうサラダ・あじフライ	<u>ごはん</u> さとう こむぎこ	あぶら ごま	とうふ チキンハム	牛乳	にんじん あかしそ	<u>ねぎ</u> ・ごぼう もやし	く、大腸ガンを予防し、とりすぎたコレステロールを外に出してく	
水	<u> </u>	でんぷん		あじ			きゅうり	れます。 かいそうない しょくもつ おお	784
25	コッペパン・コーンシチュー	パン さとう	あぶら ごま	とりにく ぶたにく	牛乳 チーズ かいそう	にんじん パセリ	たまねぎ キャベツ きゅうり	わかめなどの海藻類には、食物せんいやビタミン・ミネラルが参 く含まれていて、奈分な塩分やコレステロールを体の外に出して	647
木	海草サラダ・ハンバーグ(ケチャツプソース)	でんぷん じゃがいも	ごま	だいず	かいそう わかめ	トマト	きゅうり とうもろこし	くれる働きがあります。	759
26	ごはん・いももち 洋・もやしのバンサンスー	<u>ごはん</u>	あ ぶら	とりにく		にんじん	ごぼう・しいたけ	さばなどの背魚の龍には、脳の働きを良くしたり温液をきれい	643
金	さばの崑売しょうゆ手し焼き	さとう でんぷん じゃがいも	あぶら ごま	なまあげ たまご さば	牛乳	こまつなトマト	<u>ねぎ</u> ・もやし きゅうり しょうが	にしてくれる働きのあるDHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)がたくさん含まれています。	797
			<u> </u>	とりにく	<u>:</u> :		しいたけ・もやし	コサベンタエン酸)かたくさん含まれています。 しいたけには、うまみ成分である「グアニル酸」が豊富に含まれて	
29	ごはん・たけのこと豚肉の春雨スープ	<u>ごはん</u> さとう はるさめ	あぶら ごま	ぶたにく だいず	牛乳	にんじん にら しそ	しいたけ・もやし たけのこ えだまめ・きゅうり キャベツ・しょうが	います。乾燥させてうまみ成分を凝縮させた芋しいたけは、和食	5 / B
月	ビーンズサラダ・鶏肉のしそみそ焼き			みそ	<u> </u>		キャベツ・しょうが	のだしとして欠かせない食材です。	
30	ごはん・じゃがいもとにらのみそ汁	<u>ごはん</u> さとう でんぷん	あぶら	なまあげ みそ	牛乳	にんじん にら	キャベツ にんにく	キャベツには、天然の胃腸薬といわれるビタミンUが含まれてい	608
火	えいかメンチカツ	こむぎこ じゃがいも	ごま	いか だいず	ちりめん	こまつな	しょうが	ます。ビタミンUは別名「キャベジン」といわれています。この他に、ビタミンCも多く含まれます。	
火	いかメンチカツ	じゃがいも		/こいり [¯]	! ! !			に、ビタミンCも愛く含まれます。	