卵と卵を含む加工食品には★、牛乳・乳製品とそれらを含む加工食品には■の印をつけています。

第600号　加工食品について、その原材料をくわしくお知りになりたい方には「加工食品明細表」を配付しています。各校または給食センターまでお問い合わせください。

令和２年10月分

学校給食予定こんだて表

泉佐野市教育委員会
泉佐野市学校給食会

＊指導のめあて＊　季節の食べものを知ろう

給食日	献立名	食品名	分量	食品グループ 体を作るもと	エネルギーのもと	体の調子を整える
1日(木)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	ごはん	せいはくまい	70		○	
		ぐ とりにく	20	○		
		ぐ とさいも	28		○	
		ぐ こんにゃく	10		○	
		ぐ にんじん	15			○
		ぐ ほししいた	1			○
	いもたき	ぐ あつあげ	15	○		
		ぐ こんぶ	20		○	
		ぐ にさまも	8			○
		ぐ こんどまめ	2.5			
		ぐ いくちしょうゆ	2.3			
		ぐ すくちしょうゆ	3		○	
		ぐ さとう	+			
		ぐ りょうりしゅん	+			
		ぐ けずりぶし	1	○		
	きゅうりとわかめのすのもの	きゅうり	18			○
		ほしわかめ	0.5	○		
		ちりめんじゃこ	2	○		
		すくちしょうゆ	1.6			
		さとう	1.6		○	
		こみそ	1.8			
		みりん	+			
	おつきみデザート	おつきみゼリー	30		○	

給食日	献立名	食品名	分量	食品グループ 体を作るもと	エネルギーのもと	体の調子を整える
2日(金)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	ウインナードッグ（ぐはあとからはさみます）	ぐ カットパン	60		○	
		ぐ ロングウインナー	40	○		
		ぐ サラダあぶら(こめ)	+		○	
		ぐ トマトケチャップ	4.5			
		ぐ ウスターソース	0.5			
		ぐ とんかつソース	1.2			
		ぐ さとう	0.4		○	
		ぐ キャベツ	20			○
		ぐ しおこ	+			
		ぐ カレー	+			
	かぼちゃのポタージュ	とりにく	10	○		
		かぼちゃ	20		○	
		たまねぎ	30		○	
		じゃがいも	10		○	
		にんじん	10		○	
		えだまめ	10		○	
		かぼちゃペースト	12		○	
		サラダあぶら(こめ)	+		○	
		■バター	4		○	
		こむぎこ	4		○	
		■ぎゅうにゅう	25	○		
		■なまクリーム	5	○		
		しおこぶ	0.5			
		しょうゆ	+			
		とりがらスープ	2.5	○		

給食日	献立名	食品名	分量	食品グループ 体を作るもと	エネルギーのもと	体の調子を整える
5日(月)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	ミニパン	ミニパン	40		○	
	あつぎりベーコンのイタリアンスパゲティ	カットスパゲティ	24.5		○	
		あつぎりベーコン	10	○		
		たまねぎ	50			○
		にんじん	20			○
		ピーマン	8			○
		ホールコーン	12			○
		ロリー	5			○
		ボイルトマト	12			○
		トマトケチャップ	7			
		ウスターソース	0.7			
		とんかつソース	+			
		とうすくちしょうゆ	1.1			
		さとう	1.1		○	
		しこおう	0.2			
		しょうゆ	+			
		サラダあぶら(こめ)	+		○	
		とりがらスープ	2.5	○		
	だいこんサラダ	ボンレスハム	10	○		
		だいこん	30			○
		きゅうり	12			○
		イタリアンドレッシング（クラス１ぽん）（大木小・佐野台小・第三小はひとりひとふくろ）	8		○	

給食日	献立名	食品名	分量	食品グループ 体を作るもと	エネルギーのもと	体の調子を整える
6日(火)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	ごはん	せいはくまい	70		○	
	すぶた	ぶたにくのかくぎり(したあじ・でんぷんつき)	25	○		
		あげあぶら(こめ)	+		○	
		にんじん	12			○
		たまねぎ	30			○
		たけのこ	10			○
		みず	10			○
		ピーマン	8			○
		トマトケチャップ	2.5			
		さとう	1.5		○	
		こめ	1.5			
		いくちしょうゆ	2			
		しおこぶ	0.1			
		りょうりしゅ	+			
		しょうゆ	+			
		とんこつスープ	2	○		
		サラダあぶら(こめ)	+		○	
	わかめスープ	とりにく	5	○		
		ほしわかめ	0.5	○		
		こまつな	15			○
		だいこん	10			○
		ホールコーン	10	○		
		ホールコーン	5			○
		すくちしょうゆ	4			
		しおこぶ	0.1			
		しょうゆ	+			
		とんこつスープ	2	○		

給食日	献立名	食品名	分量	食品グループ 体を作るもと	エネルギーのもと	体の調子を整える
7日(水)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	ごはん	せいはくまい	70		○	
	あつあげチゲ	ぶたにく	15	○		
		ミニあつあげ	43	○		
		キャベツ	35			○
		はくさいキムチ	23			○
		ちんげんさい	10			○
		しろねぎ	5			○
		にらぎら	5			○
		サラダあぶら(こめ)	+		○	
		にんにく	+			○
		あかみそ	2	○		
		はっちょうみそ	1.8	○		
		こいくちしょうゆ	2.5			
		さとう	1.2		○	
		しおこぶ	0.1			
		しょうゆ	+			
		とんこつスープ	2.5	○		
	もやしときゅうりのナムル	まぐろツナ	7	○		
		もやし	20			○
		きゅうり	10			○
		にんじん	4			○
		こいくちしょうゆ	1.2			
		さとう	1		○	
		こまあぶら	+		○	

給食日	献立名	食品名	分量	食品グループ 体を作るもと	エネルギーのもと	体の調子を整える
8日(木)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	まつりずし（トッピングはあとからのせます ※トッピングはすべてまぜあわさっています）	せいはくまい	70		○	
		ちらしずしのもと	20			○
		トッピング ★きんしたまご	11	○		
		トッピング えだまめ	4			○
		トッピング きざみあなご	9	○		
		トッピング しろすりごま	0.5		○	
	にゅうめんじる	ビーフン	6		○	
		とりにく	8	○		
		かまぼこ	8	○		
		ミニあつあげ	10	○		
		はくさい	10			○
		ほししいたけ	0.3			○
		にんじん	7			○
		あおねぎ	5			○
		うすくちしょうゆ	4			
		しおこぶ	0.1			
		けずりぶし	2	○		
		だしこんぶ	0.5	○		
	デザート	スイートポテト	40		○	

給食日	献立名	食品名	分量	食品グループ 体を作るもと	エネルギーのもと	体の調子を整える
9日(金)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	ツナサラダサンドパン（ぐはあとからはさみます）	ぐ カットパン	60		○	
		ぐ まぐろツナ	15	○		
		ぐ キャベツ	22			○
		ぐ きゅうり	12			○
		ぐ にんじん	7			○
		ぐ たまごぬきマヨネーズ（クラス１ぽん）（大木小・佐野台小・第三小はひとりひとふくろ）	10		○	
	とりにくとやさいのトマトに	とりにく	15	○		
		たまねぎ	32			○
		にんじん	12			○
		なすぼち	10			○
		かさじまめ	15			○
		だきんどまめ	10			○
		きゃべつ	10		○	
		セロリ	15			○
		かぼちゃペースト	5			○
		ボイルトマト	5			○
		デミグラスソース	12			○
		トマトケチャップ	4.5			
		サラダあぶら(こめ)	9.5			
		しおこぶ	+		○	
		にんにく	0.1			
		さとう	+			○
		すくちしょうゆ	+		○	
		ウスターソース	0.1			
		とりがらスープ	0.5	○		

給食日	献立名	食品名	分量	食品グループ 体を作るもと	エネルギーのもと	体の調子を整える
12日(月)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	パン	パン	60		○	
	カレーコロッケ	カレーコロッケ	50		○	
		あげあぶら(こめ)	+		○	
	カラフルソテー	カットウインナー	5	○		
		キャベツ	25			○
		にんじん	10			○
		ピーマン	5			○
		しおこぶ	0.1			
		こしょう	+			
		サラダあぶら(こめ)	+		○	
	ぶたにくとみずなのスープ	ぶたにく	10	○		
		とうふ	15	○		
		みずな	18			○
		にんじん	10			○
		ホールコーン	8			○
		うすくちしょうゆ	4			
		しおこぶ	0.1			
		こしょう	+			
		とんこつスープ	2.5	○		

給食日	献立名	食品名	分量	食品グループ 体を作るもと	エネルギーのもと	体の調子を整える
13日(火)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	マーボーどんぶり（ぐはあとからのせます）	せいはくまい	70		○	
		ぐ とうにゅう	50	○		
		ぐ ミニあつあげ	25	○		
		ぐ ぶたひき	10	○		
		ぐ とうふ	15	○		
		ぐ ほたてこなまね	0.5			○
		ぐ にあまねぎ	20			○
		ぐ こさじおねぎ	10			○
		ぐ しょうちゅう	5			○
		ぐ にんにく	0.5			○
		ぐ みりん	+			
		ぐ いくちしょうゆ	6	○		
		ぐ とうがらし	0.5			
		ぐ しょうゆ	0.3		○	
		ぐ こしょう	0.1			
		ぐ こしみ	+			
		ぐ りょうりしゅ	+			
		ぐ ばれいしょでんぷん	1		○	
		ぐ オイスターソース	0.3			
		ぐ サラダあぶら(こめ)	+		○	
		ぐ とりがらスープ	3.5	○		
	バンサンスー	りょくとうはるさめ	3.5		○	
		きゅうり	10			○
		にんじん	6			○
		ボンレスハム	8	○		
		こさじめ	3			
		こさじと	1.9		○	
		こしょう	+			

給食日	献立名	食品名	分量	食品グループ 体を作るもと	エネルギーのもと	体の調子を整える
14日(水)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	ごはん	せいはくまい	70		○	
	とりにくとたっぷりきのこのみそいため	とりにく	13	○		
		えしたけ	10			○
		しめじ	10			○
		たしねぎ	10			○
		にんじん	8			○
		サラダあぶら(こめ)	+		○	
		あかみそ	15	○		
		はっちょうみそ	15	○		
		こさじいくちしょうゆ	0.5			
		こしりとう	0.3		○	
		ばれいしょでんぷん	+			
		しょうりしゅ	+			
		ばれいしょでんぷん	0.4		○	
	マカロニサラダ	エルボマカロニ	5.5		○	
		きゅうり	12			○
		ホールコーン	8	○		
		サラダあぶら(こめ)	5			○
		ノンオイルフレンチドレッシング（クラス１ぽん）（大木小・佐野台小・第三小はひとりひとふくろ）	10		○	
	もずくスープ	カットウインナー	7	○		
		ちりめんげんさい	15			○
		じゃがいも	15		○	
		もずく	10	○		
		ちりめんじゃこ	10			○
		うすくちしょうゆ	4			
		しおこぶ	0.1			
		しょうゆ	+			
		とりがらスープ	2.5	○		
		だしこんぶ	0.2	○		

給食日	献立名	食品名	分量	食品グループ 体を作るもと	エネルギーのもと	体の調子を整える
15日(木)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	ごはん	せいはくまい	70		○	
	こうやどうふのにもの	こうやどうふ	7	○		
		とりにく	15	○		
		うてんぷ	15	○		
		ぶたにくまねぎ	45			○
		たにさじまじ	12			○
		つうこんどまめ	5			○
		こさきんこにゃく	8		○	
		すくちしょうゆ	4			
		いくちしょうゆ	1			
		こさとう	3		○	
		みりんりょうし	+			
		けずりぶし	1	○		
	あじのぽんずかけ	あじきりみ	50	○		
		サラダあぶら(こめ)	+		○	
		すくちしょうゆ	2.4			
		こさじめ	1			
		みりとうすん	+		○	
		しもとうんゆ	+			
		だしこんぶ	0.02			○
		しおこんぶ	0.15	○		
	しおこんぶあえ	キャベツ	25			○
		もやし	12			○
		しおこぶ	+			
		しおこんぶ	2	○		

給食日	献立名	食品名	分量	食品グループ 体を作るもと	エネルギーのもと	体の調子を整える
16日(金)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	パン	パン	60		○	
	ミートボールシチュー	ミートボール	35	○		
		じゃがいも	20		○	
		にんじん	15			○
		たまねぎ	30			○
		しめじ	5			○
		えだまめ	5			○
		サラダあぶら(こめ)	+		○	
		デミグラスソース	2			
		ハヤシルウ	10			
		ボイルトマト	4			○
		トマトケチャップ	2			
		ウスターソース	0.7			
		こいくちしょうゆ	0.5			
		しおこぶ	0.1			
		しょうゆ	+			
		とりがらスープ	2.5	○		
	ごぼうサラダ	まぐろツナ	10	○		
		ごぼう	8			○
		にんじん	5			○
		ホールコーン	5			○
		コーンクリーミードレッシング（クラス１ぽん）（大木小・佐野台小・第三小はひとりひとふくろ）	8		○	

※献立写真とコメントを市役所ホームページから見ることができます。

人権標語　ボクと君　同じ命の　大切さ　（日根野小学校 児童の作品）

給食日	献立名	食品名	分量	食品グループ 体を作るもと	エネルギーのもと	体の調子を整える
19日(月) 食育の日(モンゴル)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	さつまいもパン	さつまいもパン	60		○	
	モンゴルふうやきうどん	カットうどん	40		○	
		ぶたにくたまねぎ	12	○		
		キャベツ	12			○
		にじんじん	7			○
		たがいもじゃ	15		○	
		あまねぎ	14			○
		ねぎ	3			○
		しょうが	0.1			○
		ここにんにく	0.5			
		いくちしょうゆ	1.6			
		サラダあぶら(こめ)	+		○	
	ワンタンスープ	にくいりワンタン	30	○		
		ほしいたけ	0.3			○
		もちゃ	12			○
		ちんげんさい	12			○
		はくさい	12			○
		にらいも	5			○
		すくちしょうゆ	4			
		しおこぶ	0.1			
		とんこつスープ	+			
			2	○		
	デザート	■ヨーグルト	80	○		
20日(火)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	とりキムチどんぶり (ぐはあとからのせます)	せいはくまい	70		○	
		ぐ とりにく	20	○		
		ぐ キムチ	20			○
		ぐ はくさいキムチ	0.3			○
		ぐ ちしょうが	+			○
		ぐ んにく	20			○
		ぐ ねぎ	7			○
		ぐ にら	5			○
		ぐ けまのこ	+		○	
		ぐ みず	1.8		○	
		ぐ サラダあぶら(こめ)	0.7		○	
		ぐ いくちしょうゆ	+			
		ぐ とうゆ	+			
		ぐ ゅうゅ	+			
		ぐ りょうりしゅ	0.4		○	
		ぐ おうこ				
		ぐ しょうこ				
		ぐ ばれいしょでんぷん				
	ツナのあえもの	まぐろツナ	10	○		
		もやしんん	10			○
		りぼしだいこん	2			○
		じゃがいも	6			○
		すくちしょうゆ	1.1			
		さと	0.7		○	
	さつまいものみそしる	さつまいも	25		○	
		つまいも	10			○
		くいんさこじん	10			○
		ふんらねぎ	6			○
		さはだにあおあしけだ	5	○		
		おかろみ	5	○		
		ずしりこぶん	7	○		
			1	○		
			2	○		
			0.5	○		
21日(水)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	ごはん	せいはくまい	70		○	
	はるさめとぶたひきにくのいためもの	ぶたにくたひきにくん	15	○		
		んのまこにぎんめ	8			○
		けこしみず	8			○
		ぴりつおさこしサ	18			○
		りつおさこしサ	6			○
		ょうくとうはるさめ	6		○	
		ちしょうゆ	0.3		○	○
		イスターソース	1.8			
		と	0.8		○	
		いくちしょうゆ	0.6			
		しょうゆ	0.1			
		サラダあぶら(こめ)	+		○	
		んこつスープ	2	○		
	じゃがいもさっぱりサラダ	じゃがいもハム	28	○		
		ンレスハムりんご	5	○		
		ゅうこ	5			○
		んぼうじ	5			○
		ぼうじにさけと	1.5			
		とこ	1		○	
		しょうゆ	0.1			
			+			
	きのこスープ	まいたけ	5	○		
		ぼあこげ	5	○		
		ニあつさこ	10			○
		くいまこつ	10			○
		のきたけ	7			○
		めじけ	7			○
		ましいたけ	7			○
		すくちしょうゆ	4			○
		しおこぶ	0.1			
		りがらスープ	+			
			2.5	○		
22日(木)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	ひろしまなごはん	せいはくまい	70		○	
		かんそうひろしまな	2			○
	みそわかめラーメン (めんとぐはべつべつにはいかんします)	むしちゅうかめん	40		○	
		ぶたにくたにん	12	○		
		キャベツ	7			○
		にんじん	6			○
		ホほねコーン	5			○
		ほしわかめ	0.5	○		
		もやし	10			○
		しろねぎ	5			○
		うすくちしょうゆ	2			
		しおこぶ	0.1			
		こしょう	+			
		にんにく	+			○
		あしかみそそ	8	○		
		とみろぶし	1	○		
		んこつスープ	3	○		
	ちゅうかあえ	まぐろツナ	7	○		
		きゅうりん	12			○
		にたこんじんゆ	6			○
		いねつかんてう	0.6	○		
		くちしょうゆ	2			
		とめすん	1		○	
		みごあぶら	0.7			
			+			
			+		○	

給食日	献立名	食品名	分量	食品グループ 体を作るもと	エネルギーのもと	体の調子を整える
23日(金)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	パン	パン	60		○	
	あげどりのマーマレードソースかけ	とりにくのからあげ	54	○		
		(でんぷんつき)	+			
		あげあぶら(こめ)	2		○	
		いくちしょうゆ	5			
		こマーマレード	5		○	
		たまねぎ	3			○
		あかワイン	+			
	ウインナーのカレーソテー	カットウインナー	10	○		
		キャベツ	22			○
		ホールコーン	5			○
		ビーマメ	5			○
		にんじん	5			○
		サラダあぶら(こめ)	+		○	
		しこおうこ	0.1			
		カしょう	+			
		レー	+			
	ミートボールとマロニーのスープ	マロニー	6		○	
		ミートボール	20	○		
		にんじん	6			○
		ただいね	10			○
		まいこぎ	10			○
		んげんさい	15			○
		すくちしょうゆ	4			
		しおこぶ	0.1			
		こしょう	+			
		んこつスープ	2.5	○		
26日(月)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	パン	パン	60		○	
	ハンバーグのてりやきソースかけ	ハンバーグ	60	○		
		サラダあぶら(こめ)	+		○	
		いくちしょうゆ	2			
		さと	1		○	
		りょうりしゅ	+			
		みりん	+			
		ばれいしょでんぷん	0.25		○	
	ミネストローネ	むしだいず	10	○		
		ベーコン	5	○		
		おしむぎ(おおむぎ)	3		○	
		じゃがいも	15		○	
		たまねぎ	25			○
		にんじん	5			○
		だいこん	15			○
		かえぼちゃ	15			○
		セロリ	5			○
		サラダあぶら(こめ)	+		○	
		ポイントマト	15			○
		トマトケチャップ	10			
		ウスターソース	3			
		こいくちしょうゆ	0.5			
		さと	0.7		○	
		しおこぶ	0.2			
		りがらスープ	+			
			2.5	○		
27日(火)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	ぎゅうどん (ぐはあとからのせます)	せいはくまいぐ	70		○	
		ぐ ぎゅうにく	40	○		
		ぐ たまねぎ	20			○
		ぐ にんじん	5			○
		ぐ あつこぎ	3			○
		ぐ ちしょうゆ	1			○
		ぐ いくちしょうゆ	3			
		ぐ さと	0.7		○	
		ぐ みりん	1.8			
		ぐ りょうりしゅ	1.8			
		ぐ サラダあぶら(こめ)	+		○	
	きりぼしだいこんのすのもの	きりぼしだいこん	2			○
		とりささみフレーク	6	○		
		にんじん	4			○
		きゅうり	5			○
		すくちしょうゆ	1.6			
		とめ	1.6		○	
		みりん	1.8			
			+			
	ふのみそしる	じゃがいも	10		○	
		つゆ	2		○	
		しわか	0.4	○		
		のうきたけ	10	○		
		かみそそ	10			○
		とみろぶし	7	○		
			1	○		
			2	○		
			0.5	○		

給食日	献立名	食品名	分量	食品グループ 体を作るもと	エネルギーのもと	体の調子を整える
28日(水)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	きのこカレーライス (ぐはあとからのせます)	せいはくまい	70		○	
		ぐ ぶたにく	15	○		
		ぐ じゃがいも	35		○	
		ぐ たまねぎ	40			○
		ぐ にんじん	15			○
		ぐ しめじ	8			○
		ぐ エリンギ	8			○
		ぐ サラダあぶら(こめ)	+		○	
		ぐ こめこのカレールウ	11			
		ぐ ポイントマト	4			○
		ぐ かぼちゃペースト	8			○
		ぐ トマトケチャップ	2			
		ぐ ウスターソース	1.1			
		ぐ こいくちしょうゆ	1.1			
		ぐ にんにく	+			○
		ぐ しおこぶ	0.1			
		ぐ こしょう	+			
		ぐ とんこつスープ	2	○		
	ふくじんづけ	ふくじんづけ	10			○
	フルーツポンチ	かくぎりマスカットゼリー	23		○	
		ラフランスいりまぜまぜゼリー	40		○	
29日(木)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	ごはん	せいはくまい	70		○	
	さわらのレモンしょうゆかけ	さわらきりみ	50	○		
		サラダあぶら(こめ)	+		○	
		こいくちしょうゆ	2			
		さとうゆ	0.7		○	
		みりん	+			
		りょうりしゅ	+			
		レモン	0.02			○
	ごもくまめ	だいず	7	○		
		ちくわ	3.5	○		
		あぶらあげ	2	○		
		サイコロこんにゃく	2		○	
		にんじんぶん	3			○
		ほそぎりこんぶ	0.5	○		
		こいくちしょうゆ	1.7			
		さとうん	1.8		○	
		みりん	+			
	なめこじる	なめこ	15			○
		とうふ	10	○		
		だいこん	12			○
		えのきたけ	5			○
		ほしわかめ	0.5	○		
		あおねぎ	5			○
		あかみそ	7	○		
		けずりぶし	1	○		
		だしこんぶ	2	○		
			0.5	○		
30日(金)	ぎゅうにゅう	■ぎゅうにゅう	206	○		
	フィッシュカツサンドパン (ぐはあとからはさみます)	カットパン	60		○	
		ぐ ホキフライ	50	○		
		ぐ あげあぶら(こめ)	+		○	
		ぐ キャベツ	20			○
		ぐ しおこぶ	+			
		ぐ たまごぬきタルタルソース(ひとりひとふくろ)	10		○	
	ポークビーンズ	ぶたにく	12	○		
		むしだいず	15	○		
		たまねぎ	30			○
		じゃがいも	15		○	
		にんじん	12			○
		えだまめ	10			○
		トマトケチャップ	9			
		ポイントマト	13			○
		ウスターソース	2.5			
		うすくちしょうゆ	0.4			
		さとう	0.6		○	
		サラダあぶら(こめ)	+		○	
		しおこぶ	0.15			
		こしょう	+			
		にんにく	+			○
		とんこつスープ	2	○		

地球に優しい食生活を！

毎年10月は国が定める「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。食品ロスとは、まだ食べることができるのにゴミとして捨てられてしまう食品のことで、日本では年間約612万トン※もの食品ロスが発生しています。この食品ロスの中には、日々の残った給食も含まれています。みなさん、苦手な食べ物を、たくさん残していませんか？まずは一口食べてみることも、食品ロスを減らす第一歩です。

※農林水産省・環境省「平成29年推計」

	エネルギー(Kcal)	蛋白質(%)	脂肪(%)	カルシウム(mg)	マグネシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンA(μgRE)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物せんい(g)
文部科学省基準量	650	摂取エネルギー全体の13～20%	摂取エネルギー全体の25～30%	350	50	3.0	200	0.40	0.40	20	5.0
10月分平均栄養量	605	14.5	29.3	305	54	3.3	121	0.48	0.47	21	3.4

～保護者の方へ～

●食べ残した食品については、家庭には持ち帰ることは出来ません。衛生上すべて学校又は給食センターで処分させていただきます。
●給食について、不明な点、不安や疑問に思っている点などがありましたら給食センター栄養士までお問い合わせ下さい。

TEL：072-463-6234　FAX：072-463-6867　E-mail：kyusyoku@city.izumisano.lg.jp