10がつのこんだて

福島県立西郷養護学校

☆10がつのきゅうしょくのめあては、「よくかんであじわってたべよう」です。

| かづけ こんだてめい | MIC | 14 1 7 V 1 3 M 1 C L 1 V 1 0 1 0 0 C (L 1 L L | 14 | 70 | <u> </u> | めしわっく | | 0 |
|---|--------|--|------------|-----|----------|---------------------------------|----------------------------------|----------------------|
| ではん ミネストローネ クリームコロッケ 50 50 50 50 50 50 50 5 | | | カロリー(kcal) | | al) | おもなざいりょう | | |
| (1) (は(さいのコン)人に (3)がけ(の)かつお) (40) 840 | ひづけ | こんだてめい | しょう | ちゅう | こう | からだをつくる | | ちから やねつのもとになる |
| (4 (次) かんのの (人名に ヨーグルト きゅうにゅう | 3 (月) | はくさいのコンソメに ふりかけ(のりかつお) | 642 | 846 | 846 | | にんじん、しめじ、たまねぎ、 | コーンクリームコロッケ、 |
| (株) コールスローナラグ (もの) 1/2 (おりに) 1/2 (おりに) | 4 (火) | | 626 | 827 | 827 | ヨーグルト、わかめ、 みそ、ぎゅうにゅう | たけのこ、いんげん、キャベツ | こめ |
| 6 (米 | 5 (水) | , | 642 | 831 | 831 | あぶらあげ、みそ、 | マッシュルーム、しめじ、 | |
| 7 (金 シーフードカレー ご目子サラダ | 6 (木) | ホイコーロー ニラまんじゅう | 633 | 829 | 829 | | ピーマン、たけのこ、コーン、 | こめ |
| 11 (火) | 7 (金) | シーフードカレー ごぼうサラダ | 646 | 815 | 815 | とうにゅう、 | グリンピース、ごぼう、きゅうり、 | こめ、じゃがいも |
| 11 (文) おおこうこのからまた きゅうにゅう | 10 (月) | たいいくのひ | | | | | | |
| 12 (本) キャベツとりんこのサラダ たいずボールスープ | 11 (火) | | 637 | 820 | 820 | とろろこんぶ、 | | こめ |
| 3 (木) さっまいもこはん きのこじろ さばしおやき かぶのうすくずに ぶどうせり - ぎゅうにゅう | 12 (水) | | 649 | 797 | 797 | だいずポール、 | りんご、たまねぎ、 | しょくパン、ミニクリームパン |
| 14 (金) によって、カラリ、にんじん、コーク 14 (金) によって、カラリ、にんじん、コーク 15 (カー) 17 (月) ごはん みそしる カレイのおろしに ごまプリン なすとピーマンのみそいため ぎゅうにゅう 670 867 867 かれい、ちにゅ、みそ 18 (火) ホウレンソウとシラスのナムル 18 (火) ホウレンソウとシラスのナムル 18 (火) ホウレンソウとシラスのナムル 19 (水) ごはん みそしる さけのマヨネーズやき 19 (水) ごはん みそしる さけのマヨネーズやき 19 (水) ごはん みそしる さけのマヨネーズやき 12 (水) 19 (水) ではん ひとたまめのふっくらあげ ぎゅうにゅう 645 831 831 831 81 (ペーコン、カナース 19 (水) 19 | 13 (木) | さつまいもごはん きのこじる さばしおやき | 634 | 829 | 829 | | グリンピース、しめじ、えのきたけ、 | こめ、さつまいも |
| 10 18 (火) | 14 (金) | | 649 | 852 | 852 | ちりめんじゃこ、 | にら、レタス、きゅうり、にんじん、 | ె ట |
| 18 (火) ホウレンソウとシラスのナムル 666 862 862 863 863 863 865 865 865 865 865 866 867 86 | 17 (月) | | 670 | 867 | 867 | | | こめ |
| できがいものソテー ぎゅうにゅうブリン ぎゅうにゅう 040 831 831 みも、きゅうにゅう スを、きゅうにゅう スを、きゅうにゅう スを、きゅうにゅう スを、きゅうにゅう スを、きゅうにゅう スを、きゅうにゅう スをしる こうやどうふのすぶたふうに きりぼしたいこんのごまあえ さといものからあげ ぎゅうにゅう 651 854 | 18 (火) | ホウレンソウとシラスのナムル | 666 | 862 | 862 | しらすぼし、みそ、 | たけのこ、ほうれんそう、もやし、 れんこん、えだまめ、 | ±. |
| 20 (木) ごはん みそしる こうやどうふのすぶたふうに きりぼしたいこんのごまあえ さといものからあげ ぎゅうにゅう | 19 (水) | | 645 | 831 | 831 | | にんじん、ホールコーン、 | こめ、じゃがいも |
| 21 (金) かき ぎゅうにゅう 637 824 824 *** *** *** *** *** *** *** *** *** * | 20 (木) | ごはん みそしる こうやどうふのすぶたふうに きりぼしだいこんのごまあえ | 651 | 854 | 854 | | ピーマン、ほししいたけ、 きりぼしだいこん、 | こめ、さといも |
| | 21 (金) | | 637 | 824 | 824 | | ぶなしめじ、えのきたけ、ピーマン、 | こめ、ドレッシング |
| 25 (火) こはん こんさいじる タラのいそべやきしいたけのにくづめフライ キャンディーチーズ ぎゅうにゅう | 24 (月) | ふりかえきゅうぎょうび | | | | | | |
| 26 (水) すのもの だいがくいも ぎゅうにゅう 649 816 816 うずら卵、わかめ、かにかま、ぎゅうにゅう たけのこ、にら、ほししいたけ、きゅうり、もやし、たまねぎ こめ、さつまいも 27 (木) ミートソーススパゲティ コンソメスープ ミモザサラダ くりのムース ぎゅうにゅう 702 861 861 861 ぶたひきにく、こなチーズ、いり卵、マッシュルーム、グリンピース、プロッコリー、カリフラワー スパゲティ、ドレッシング、ボテト 28 (金) メンチカツバーガー カボチャプリンカボチャのクリームスープ ほうれんそうのバターソテー ぎゅうにゅう 641 837 837 メンチカツ、ベーコン、ぎゅうにゅう レタス、ほうれんそう、にんじん、ホールコーン、かぼちゃ、たまねぎ、しめじ、グリンピース | 25 (火) | ごはん こんさいじる タラのいそべやき しいたけのにくづめフライ キャンディーチーズ | 655 | 813 | 813 | しいたけの にくづめフライ、 キャンディーチーズ、 | | こめ、つきこんにゃく |
| 27 (木) ミモザサラダ 〈りのムース ぎゅうにゅう 702 861 861 こなチーズ、いり卵、 マッシュルーム、グリンピース、 ブロッコリー、カリフラワー ボテト ハロウィンこんだて メンチカツバーガー カボチャプリン カボチャのクリームスープ ほうれんそうのバターソテー ぎゅうにゅう 641 837 837 メンチカツ、ベーコン、 ぎゅうにゅう たまねぎ、しめじ、グリンピース | 26 (水) | - , , | 649 | 816 | 816 | うずら卵、わかめ、 かにかま、ぎゅうにゅう | たけのこ、にら、ほししいたけ、 きゅうり、もやし、たまねぎ | こめ、さつまいも |
| 28 (金) メンチカツバーガー カボチャプリン カボチャのクリームスープ ほうれんそうのバターソテー ぎゅうにゅう 641 837 837 メンチカツ、ベーコン、 ボールコーン、かぼちゃ、 たまねぎ、しめじ、グリンビース | 27 (木) | | 702 | 861 | 861 | こなチーズ、いり卵、 | マッシュルーム、グリンピース、 | |
| 31 (月) きぼうこんだて | 28 (金) | メンチカツバーガー カボチャプリン カボチャのクリームスープ | 641 | 837 | 837 | | ホールコーン、かぼちゃ、 | コッペパン |
| | 31 (月) | きぼうこんだて | | | | | | |

おしえて!八木沼さん ~チンゲン菜について~

カロテン、ビタミンC、Eなどのビタミン類が豊富で強い抗酸化作用があり、ガンや生活習慣病の予防効果もあります。また、カルシウム、鉄などのミネラル類も多く、栄養価の高い緑黄色野菜です。 アクがないので下茹でが必要なく、油と一緒に摂ることで、ビタミン、ミネラルの吸収率がアップし、たんぱく質と組み合わせるとカロテンやカルシウムの吸収率が高まります。

保存:湿らせた新聞紙などに包み、立てて冷蔵庫に入れると、もちがいい。

【チンゲン菜のアサリあんかけ】 1 アサリと半量の煮汁、生姜の千切り、水を鍋に入れ、火にかける。 2 煮立ったら酒と醤油で味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつける。 3 ゆでたチンゲン菜を皿に盛り、アサリあんをかける。