## 福島県立西郷養護学校

10がつのこんだて 福島県立
☆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。

$\mathcal{M}$	$J\eta r J Q J$	( ゆご	ハしより	$\langle V \rangle \alpha$	) (5)	(14, 1 <b>4</b>	<u> </u>	<i>)</i> (	(d)	しわってたへ	<u> </u>	
a, », 1	-	h	48	-			カロ	カロリー(kcal)		お	もなざいり	ь j
ひづけ	3		だ		め	( )	しょう	ちゅう	こう	からだをつくる	からだのちょうしを ととのえる	<b>ちから</b> やねつのもとになる
1 (木)		ちゅう きんした チーズ・	まごの	のえび	しんじ		650	830	830	とうふ、ぶたひきにく、 きんしたまごのえびしんじょう、 チーズデザート、 あさり、ぎゅうにゅう	にんにく、しょうが、ほししいたけ、 ながねぎ、にら、レタス、 はくさい、にんじん	こめ
2 (金)	ポークビー	ーンズ	やさ	いぶり	かけ	ゃコロッケ ぎゅうにゅう	621	807	807	かぼちゃコロッケ、だいず、 ベーコン、ぎゅうにゅう	キャベツ、たまねぎ、にんじん、 グリンピース、やさいふりかけ、 ほうれんそう、えのきたけ	こめ、 ノンオイルサウザンドレッシング
5 (月)	こまつなの	のにびか	tl a	のりつ・	くだに	/こやき ぎゅうにゅう	574	744	744	たら、たまご、こなチーズ、 あぶらあげ、みそ、 ぎゅうにゅう	にんにく、パセリ、グリーンアスパラ、 こまつな、にんじん、のりつくだに、 さつまいも、たまねぎ	こめ、 ノンオイルあおじそドレッシング
6 (火)		まん ス きのにも	うの ブ ぎゅう	アーモ うにゅう	ンドフ	だやき フィッシュ	647	790	790	とりひきにく、たまご、みそ、 ちくわ、アーモンドフィッシュ、 ぎゅうにゅう	ながれぎ、にんじん、 ほししいたけ、ビーマン、エリンギ、 ひじき、じゃがいも、グリンビース、 だいこん、わかめ	こめ、しろごま
7 (水)	ほうれん	そうのこ	る な ごまあ ぎゅ	え さと にゅう	である といも	まずいため のからあげ	609	767	767	なまあげ、みそ、 ぎゅうにゅう	ブロッコリー、キャベツ、さくらげ、 あかピーマン、エリンギ、 ほうれんそう、にんじん、 さといも、なす、えのきたけ	こめ、すりごま
8 (木)	きん		<b></b> ずう す	おはぎ	ぎゅ	うにゅう	685	883	883	さばしょうがに、とうふ、 みそ、ぎゅうにゅう	いんげん、しょうが、ごぼう、 にんじん、なめこ	こめ、しろごま、 ミニおはぎ
9 (金)	きのこカレ			1リー <i>0</i> ぎゅ <sup>2</sup>		· <i>マヨ</i> ネーズ う	650	811	811	ぶたコマ、まぐろフレーク、 ぎゅうにゅう	にんじん、たまねぎ、エリンギ、 ぶなしめじ、にんにく、しょうが、 ふくじんづけ、ブロッコリー、 コーン	こめ、なしゼリー
12 (月)		たし	, ()	くの	ひ							
13 (火)						ばやき ゔゅうにゅう	697	911	911	さんまフィレ、ぶたもも、 とうふ、みそ、ぎゅうにゅう	だいこん、にんじん、いんげん、 ほししたけ、ごぼう、こんにゃく、 ながねぎ	こめ
14 (水)		まん み テトサラ				•	677	857	857	ぎゅうもも、とうふ、 あぶらあげ、みそ、 ぎゅうにゅう	はくさい、しめじ、ながねぎ、 しらたき、ボイルボテト、にんじん、 きゅうり、たまねぎ、おうとう、 ほうれんそう	こめ
15 (木)						メスープ ぎゅうにゅう	696	783	783	ぶたひきにく、こなチーズ、 いりたまご、ベーコン、 ぎゅうにゅう	たまれぎ、にんじん、にんにく、 マッシュルーム、グリンピース、 パセリ、ブロッコリー、にんじん、 カリフラワー、キャベツ、コーン	スパゲティ、 シーザードレッシング、 ぶどうゼリー
16 (金)						コーロー ぎゅうにゅう	645	788	788	ぶたコマ、かにフレーク、 やさいシュウマイ、 ぎゅうにゅう	キャベツ、もやし、にんじん、 ビーマン、たけのこ、しょうが、 にんにく、かいそうサラグ、 レタス、きゅうり、はるさめ、 チンゲンさい、ほししいたけ	こめ、しろごま、 ごましょうゆドレッシング
19 (月)	ť	よすとピ	うおの ゚ーマ:	なん、	ぶやき そい	•	621	795	795	あかうお、ちくわ、みそ、 なっとう、ぎゅうにゅう	オクラ、なす、ピーマン、 とろろこんぶ、 ながねぎ	こめ、〈ろごま
20 (火)		か	きき	<b>゙</b> ゅうに	ゅう	きんちゃく	654	797	797	ぎゅうにゅう	たまねぎ、みつば、のり、かき、 わかめ、ねぎ	こめ、はなふ
21 (水)		だいカ	べいも	5 ぎゅ	うにゅ		641	808	808	とうふハンバーグ、 とうふ、みそ、 きゅうにゅう	だいこん、にんじん、さつまいも、 こまつな	こめ、くろごま
22 (木)	ビーフン	ハナー	- ~i	ごーチ	ーズ	ツースかけ ぎゅにゅう	636	811	811	タラ、ビーフン、 ロースハム、チーズ、 たまご、ぎゅうにゅう	ながねぎ、ブロッコリー、たまねぎ、 にんじん、ピーマン、キャベツ、 わかめ にんじん、たまねぎ、じゃがいも、	こめ
23 (金)		カレーラ	•			•	734	844	844	ぶたコマ、チーズ、 ヨーグルト、ぎゅうにゅう	しょうが、にんにく、りんご、 グリンピース、ふくじんづけ、 レタス、きゅうり、コーン、	こめ、 フレンチドレッシング
26 (月)		·				じっ						
27 (火)	がんもの、	ふくめに	ひし	きふり	かけ	ーズやき ぎゅうにゅう		872	872	さけ、がんもどき、 みそ、ぎゅうにゅう	バセリ、フレンチポテト、 にんじん、いんげん、はくさい、 ひじきふりかけ、ほししいたけ	こめ
28 (水)	はるさ	めサラ	ダ と ぎゅう	うにゅう	うブラ	トロンスープ マンジェ	640	809	809	ウインナー、きんしたまご、 とうにゅうプラマンジェ、 ベーコン、ぎゅうにゅう	レタス、はるさめ、きゅうり、 にんじん、じゃがいも、たまねぎ、 グリンピース	コッペパン、ミニあんパン、 ごましょうゆドレッシング
29 (木)		まん み ノそうの	バター		一 ワ	らあげ ソインゼリー	627	815	815	とりもも、みそ、ぎゅうにゅう	しょうが、レタス、きいろピーマン、 ほうれんそう、にんじん、 コーン、かぼちゃ、いんげん	こめ、 フレンチドレッシング、 ワインゼリー
30 (金)		きし	ぼう	こん	だて							
			ぎゅう	うにゅう	)		027	010				



## おしえて!八木沼さん

## ~しいたけについて~

ビタミンB群が多く、豊富に含まれるエルゴステロールは日に当たると、骨の形成に欠かせないビタミンDに変化します。カルシウムと一緒に摂ると骨粗しょう症を予防する効果があります。また、うまみ成分であるグアニル酸は、加熱すると増加し香りとうまみがアップします。 しいたけの旬は春と秋。秋のしいたけは秋子と呼ばれ、香りがいいのが特徴です。水で洗うと風味が落ちるので、汚れは軽く払って落とすか、湿らせたキッチンペーパーでふき取ります。 保存方法:ひだを上にして密閉容器に入れ冷蔵庫へ。保存性が低いので使い切るか干しておく。

- 【きのこの中華風マリネ】
  1 しいたけなど好みのきのこを食べやすい大きさにしておく。
  2 フライパンに油をひき、にんにくの香りを移したら、きのこを入れて炒める。
  3 火が通ったら黒酢を回しかけて火を止める。