V	V	
	-	



	*			- 1	したし	ひょう		久慈拓陽支援学校
	朝食(あさ)	昼食(ひる)	塩	ぱく質 質 分	赤のなかま。自や肉になるもの	黄色のなかまりかけになるもの	緑のなかまからだの調子をとりえるもの	夕食(よる)
	ごはん みそしる なっとう ハムとキャベツのソテー	<u>にくうどん★</u> ひきじとじゃがいものあえもの ラ・フランスゼリー	小学部/「 668 / 25.4 / 1	792 kcal 30.1 g	ひじき	うどん さとう じゃがいも マヨドレ (ゼリー)	ねぎ にんじん パセリ	先日、本校保護者さまより 松茸を頂きました。 5日(火)夕食と11日(月)
717	やきのり なし ヤクルト	ぎゅうにゅう		24.8 g 3.8 g	ぎゅうにゅう			昼食に使用させて頂きます (●印)。 ありがとうございます。
5	リクエスト給食★	むぎごはん みそしる ぎせいどうふ	4	822 kcal	みそ とうふ えび たまご	こめ おおむぎ あぶら さとう かたくりこ	はくさい にんじん たけのこ しいたけ グリンピース	まつたけごはん● すましじる さばのてりやき
か火	1日(金) 小2年	あげギョーザ ボイルキャベツ りんご ぎゅうにゅう	22.2 /			ギョーザのかわ	キャベツ	いんげんのごまあえ プリン
_	ごはん みそしる スクランブルエッグ	むぎごはん / のりつくだに みちのくじる			のりつくだに とうふ みそ	こめ おおむぎ	はくさい にんじん ねぎ ぶなしめじ	ごはん みそしる
ずい	きりぼしに ふりかけ みかん	とりのくわやき おかかあえ だいがくいも			かつおぶし	さつまいも あぶら さとう ごま	しょうが ほうれんそう もやし	マーボーどうふ はるまき ブロッコリーぞえ
7	ヤクルト ごはん みそしる にくだんごとやさいのにもの				ぎゅうにゅう あぶらあげ とりにく	こめ おおむぎ こむぎこ	バナナ ごぼう にんじん ねぎ	りんご ごはん ワンタンスープ
* <	ゆかりあえ ボイルささかまぼこ ようなし ヤクルト	やきざかな ごもくきんびら ブロッコリー・マヨドレぞえ みかん ぎゅうにゅう	20.6 / 2		トラウトサーモン	こんにゃく さとう ごまあぶら ごまマヨドレ	ごぼう にんじん ピーマン たけのこ ブロッコリー みかん	ぶたにくのスタミナやき コールスロー ジョア
8	でした。 ではん みそしる いりどうふ おかかあえ	カかん きゅうにゅう コッペパン (ブルーベリージャム) ブイヤベース ようふうたまごやき	-		あさり いか えび たまご スキムミルク ベーコン チーズ	コッペパン	ブルーベリージャム たまねぎ にんじん トマト たまねぎ にんじん グリンピース	de all ver
金金	のりのつくだに りんご ヤクルト	ブロッコリーぞえ バナナ ぎゅうにゅう	21.3 / 2		ぎゅうにゅう		プロッコリー パナナ	帰 省 日
11	リクエスト給食★	だいこんわかなごはん まつたけのおすいもの● さけのなんばんづけ★	630 / 24.2 / 2	732 kcal 28.4 g		こめ おおむぎ ごま やきふ かたくりこ こむぎこ あぶら さとう	だいこんわかな まつたけ たまねぎ にんじん いんげん	【男子棟2Fリクエスト】 ぎゅうどん みそしる
ガラ月	11日(月) 小1年 13日(水) 中3年	かぼちゃのふくめに みかん ぎゅうにゅう	17.2 🗸	-	ぎゅうにゅう	ちゅうざらとう	かぼちゃ	めかぶとはるさめのサラダ チョコプリン
12	ごはん みそしる ひじきいりあつやきたまご さんしょくあえ	むぎごはん みそしる ぶたキムチとうふ			ふのり みそ ぶたにく とうふ	こめ おおむぎ	ねぎ はくさい はくさいキムチづけ えのきだけ にら	ごはん みそしる いかメンチ
か火	ふりかけ バナナ ヤクルト	いそべあえ つぼづけ パイナップル ぎゅうにゅう	18.6 / 3	21.3 g 2.9 g	のりつくだに		ぶなしめじ ほうれんそう だいこん パイナップル	にくじゃが そえもの
13	ごはん みそしる さばのみそに やさいいため	ポークカレーライス★ かいそうサラダ ふくじんづけ	661 / 22.6 / 2	792 kcal	ぶたにく かいそうミックス いか あさり	こめ おおむぎ じゃがいも あぶら	たまねぎ にんじん グリンピース にんにく しょうが キャベツ きゅうり だいこん	ごはん たまごスープ てりやきチキン
ずい 火	のりのつくだに りんご ヤクルト	フルーツあんにん ぎゅうにゅう	22.0 / 3	21.6 g	あんにんどうふぎゅうにゅう		パイナップル みかん おうとう	カラフルハムサラダ ブロッコリーぞえ バナナ
14	ごはん みそしる しのだに いそあえ	ごはん のっぺいじる まつかぜやき	-		あぶらあげ みそとりにく みそ	こめ さといも こんにゃく かたくりこ パンこ ごま	だいこん にんじん たまねぎ	ごはん みそしる はっぽうさい
**	ボイルかまぼこ みかん ヤクルト	えびとブロッコリーのサラダ たくあんづけ バナナ ぎゅうにゅう	1	25.5 g 1.8 g	えび うずらたまご ぎゅうにゅう	マヨドレ	ブロッコリー だいこん パナナ	シルバーサラダ つぼづけ りんご
15	ごはん みそしる プレーンオムレツ ごもくきんぴら	サンドウィッチ (ジャム・たまご) サーモンチャウダー ひじきのサラダ	635 / 26.4 / 3	786 kcal	たまご さけ スキムミルク ひじき	しょくパン マヨネーズ	パセリ いちごジャム コーン グリンピース にんじん たまねぎ キャベツ きゅうり コーン	ごはん みそしる にくみそおでん
_{きん} 金	ふりかけ パイナップル ヤクルト	みかん ぎゅうにゅう	22.2 / 7 3.0 /		ぎゅうにゅう		みかん	マカロニサラダ フルーツしらたま
16	ごはん みそしる ごもくやさいにくだんご しらすあえ	シーフードピラフ やさいのスープ さといもコロッケ	23.4 / 3			こめ おおむぎ あぶら	たまねぎ にんじん コーン グリンピース エリンギ にんじん ほうれんそう	たくようさい きせい び 拓陽祭・帰省日
±	つぼづけ りんご ヤクルト	ブロッコリー・マヨドレぞえ バナナ ぎゅうにゅう	19.8 / ; 2.1 /	21.9 g 2.8 g	ぎゅうにゅう	マヨドレ	ブロッコリー バナナ	10%余•师自日

感謝して食べよう

たいたちが毎日食べている結合は、米や野菜などを育てる農家、魚などをとる漁師、いままでは、一次のないなどを育てる農家、魚などをとる漁師、いままでは、一次のなどをといる。 一次のなどをは、一次のなどをは、一次のなどをは、一次のなどをは、一次のなどをは、一次のなどをは、一次の多くの人の努力が出ます。 また、動植物などの自然の思えられています。 また、動植物などの自然の思えられている多くの人や自然の思えられている。 かん はんしょう。 かん はんしょう。 かん はんしょう。



89,080,080,090,090,090

スポーツと覚し、食事から十分なエネルギーを!

成長期は、体をつくる時なので、夢くのエネルギーや栄養素が必要です。また、部活動などでスポーツをしている人たちの場合、スポーツをしていない人たちにくらべて、より夢く必要 になります。

であります。
不足すると、貧血になったり、けがをしやす
くなったりして、健康に悪い影響を及ぼします。
無いたうであると、貧血になったり、けがをしやす
くなったりして、健康に悪い影響を及ぼします。 ギーや栄養素をとるようにしましょう。

0,080,080,080,080,080,0

|--|--|

	朝食(あさ)	昼食(ひる)	エネルギー たんぱく質 脂 質 塩 分	赤のなかま 血や肉になるもの ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	黄色のなかまた。	緑のなかまからたの調子をとなったもの	夕食(よる)
		むぎごはん / のりつくだに	小学部/中·高	のりつくだに	こめ おおむぎ		ごはん
19	18日(月)	わかたけすましじる	647 / 766 kcal	わかめ	やきふ	たけのこ はねぎ	ごもくスープ
	※拓陽祭の	かふうたまごやき	22.1 / 25.9 g	たまご スキムミルク ぶたにく	あぶら さとう かたくりこ	たけのこ にんじん ねぎ しいたけ	ぎゅうにくオイスターソースいため
**	振替休日です。	さつまいものてんぷら	21.0 / 23.9 g		さつまいも こむぎこ コーンスターチ		スパゲティーサラダ
火		ボイルキャベツ	2.0 / 2.3 g			キャベツ	きゅうりづけ
		りんご ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		りんご	グレープフルーツ
	ごはん みそしる	ごはん			こめ		いろどりごはん
20	いわしのレモンに	みそしる	669 / 786 kcal	わかめ あぶらあげ みそ		ねぎ	みそしる
	かわりきりぼしに	とうふチャンプル	25.3 / 30.3 g	ぶたにく とうふ	ビーフン ごまあぶら さとう	にんじん たまねぎ もやし にら	たらのチーズやき
	ふりかけ	ポテトサラダ	20.9 / 23.4 g		マッシュポテト マヨドレ	きゅうり コーン にんじん グリンピース	ぶたにくとピーマンのいためづけ
すい 2K	みかん	つぼづけ	1.9 / 2.2 g			だいこん	ブロッコリーぞえ
٦,	ヤクルト	バナナ ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		バナナ	ソフール
	ごはん みそしる	ちゅうかふうおこわ		ぶたにく	こめ おおむぎ ごまあぶら さとう	たけのこ にんじん しいたけ グリンピース	ごはん
21	なっとう	みそしる	622 / 738 kcal	こおりどうふ みそ		だいこん	クラムチャウダー
	ベーコンとやさいのカレーソテー	さばのしおやき	24.9 / 29.2 g	さば			ようふうたまごやき
	やきのり	おかかあえ	23.1 / 26.9 g	かつおぶし		ほうれんそう もやし	まめツナサラダ
*	かき	みかん	2.0 / 2.6 g			みかん	ボイルキャベツ
	ヤクルト	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			りんご
	ごはん みそしる	ピタパン			ピタパン		
		あさりのスープ	626 / 721 kcal	あさり	-,	たまねぎ しそは	
	いそべあえ	いろどりやさいメンチカツ		いろどりやさいメンチカツ	あぶら	720.13.2	± ±1\ 75
	ふりかけ	スパゲティーナポリタン	_	NA	スパゲティー	ピーマン	増 省 日
きん	りんご	ブロッコリー・マヨドレぞえ	2.7 / 3.0 g		マヨドレ	ブロッコリー	
	ヤクルト	バナナ ぎゅうにゅう	2.7 S.O 9		\	バナナ	
	1 2 7 0 1	むぎごはん			こめ おおむぎ	,	くりごはん
25		むらくもじる	634 / 749 kcal	といこく たまご	Ca) 838343 C	たまねぎ にんじん こまつな	さわにわん
20	L= 100 + 1	さばのちょうせんやき	25.8 / 30.3 g			しょうが にんにく にんじん ねぎ	かぼちゃチーズあげ
	当日帰舎	ナムルふうにびたし	24.0 / 27.5 g		さとう ごまあぶら	ほうれんそう もやし	いなかに
ガラ月		ボイルキャベツ	1.9 / 2.5 g	0000001	CC) C&WAY	キャベツ	おひたし
月		グレープフルーツ ぎゅうにゅう	1.9 / 2.5 g			グレープフルーツ	30た0 きになるやさいジュース
	ごはん みそしる	むぎごはん		と か ソニゆ ノ	こめ おおむぎ		ごはん いそスープ
26	ボイルウィンナー	みそしる	619 / 730 kcal	エンこちば 7. Z	C0) 2000 C	だいこん にんじん	さけのみそマヨネーズやき
	やさいいため				じゃがいも こんにゃく あぶら さとう		
							ビーフンインディアン
	きゅうりづけ		16.7 / 18.7 g		さとう マヨドレ	キャベツ かいわれな	あげシューマイ
	バナナ	りんご	1.9 / 2.7 g			りんご	ブロッコリーぞえ
-	ヤクルト	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう	- Lh +>+>+>+		とろけるゼリー
	ごはん みそしる	むぎごはん	602 015	to 4) 14 7, 7	こめ おおむぎ	h-t	いちごにのたきこみごはん
	なすのごもくに	みそしる	683 / 815 kcal			ねぎ	みそしる
	からしあえ	みそかつ	23.6 / 28.0 g		こむぎこ パンこ あぶら さとう		あつやきたまご
	ふりかけ	だいこんサラダ	23.5 / 27.5 g		フレンチドレッシング	だいこん かいわれな	ちくわのいそべあげ ごぶきせき が
	みかん	ボイルキャベツ	2.0 / 2.4 g			キャベツ にんじん	ごぼうサラダ
-	ヤクルト	ようなし ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう	- 14	ようなし	りんご
	ごはん みそしる	ごはん	404		こめ	h and the	ごはん
	キャベツいりつくね	みそしる	606 / 743 kcal			キャベツ にんじん	けんちんじる
	ちゅうかふうおひたし	たらフライ・タルタルソース			こむぎこ パンこ あぶら マヨネーズ		ぶたにくのしょうがやき
	のりのつくだに	ごもくひじきに			さとう	いんげん しいたけ	てっこつサラダ
	りんご	そえもの	2.2 / 2.4 g			ブロッコリー レモン チェリー	ジョア
	ヤクルト	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			
-	デ け フ.フ.フ	ロールパン(いちごジャム)			ロールパン	いちごジャム	
	ごはん みそしる					に / ド / ・ 大士わギ ・ ナレベツ	
29	しのだに	ジュリアンスープ	624 / 707 kcal			にんじん たまねぎ キャベツ	
29	しのだに いそあえ	ハンバーグ・きのこソース	26.6 / 29.2 g	ぎゅうにく ぶたにく		ぶなしめじ しいたけ エリンギ グリンピース	ᄬᄬᅜ
29	しのだに いそあえ ボイルささかまぼこ	ハンバーグ・きのこソース		ぎゅうにく ぶたにく			* 省 日
29	しのだに いそあえ	ハンバーグ・きのこソース	26.6 / 29.2 g	ぎゅうにく ぶたにく		ぶなしめじ しいたけ エリンギ グリンピース	帰省日



11月8点は 強い歯をつくる食べ物

強い性をつくるためには、たんぱく質、カルシウム、 ビタミンA、C、Dなどをとることが大切です。 たんぱ く質は歯の土台をつくり、カルシウムは歯のおもな構 成成分です。ビタミンAやCは歯をつくったり強くし たりするために必要な成分です。ビタミンDはカルシ ウムの吸収を助けます。 このように、強い歯をつくる栄養素がとれる食べ物

をふだんの食事に取り入れましょう。 (たんぱく質) (カルシウム) LASTA ビタミンD ビタミンC

