





	9月29日(月)		9月30日(火)		10月1日(水)		10月2日(木)		10月3日(金)		10月4日(土)		10月5日(日)	
朝がりしょく	<b>ご飯</b>		ご飯		<b>ご飯</b>		ご飯		ご <mark>飯</mark>		<b>ご飯</b>		<b>ご飯</b>	
	<sub>みそしる</sub> <b>味噌汁</b>		<sub>же ца</sub> <b>味噌汁</b>		<sub>みそしる</sub> <b>味噌汁</b>		みそしる <b>味噌汁</b>		<sub>みそしる</sub> <b>味噌汁</b>		<sub>みそしる</sub> <b>味噌汁</b>		a そ し る <b>味噌汁</b>	
	<sup>あつや たまご</sup> 厚焼き玉子		<u>なっとう</u> <b>納豆</b>		まんやっこ <b>温奴</b>		さんまのみぞれ煮		ほっけの塩焼き		なまあ 生揚げの卵とじ		<sup>めだまや</sup> <b>目玉焼き</b>	
	れんこんの金平		白菜の炒め煮		小松菜の炒り煮		森子の炒め煮		************************************		ほうれん草のなめたけ和え		いんげんのきんぴら	
	のりの佃煮				梅びしお						さんしょくまめ 三色煮豆		ふりかけ/ジョア	
	611 kcal		599 kcal		536 kcal		647 kcal		552 kcal		604 kcal		648 kcal	
	肉うどん		ご飯		パン		100000000000000000000000000000000000000		<b>ご飯</b>		じゃじゃ麺		カレーライス	
<b>-</b> +	白菜のゆず酢和え		ほいこうろう <b>回鍋肉</b>		チリコンカン		ぎゅうどん べんとう		豚肉のスタミナ炒め		まんげんさい 青梗菜とかにかまの中華和え		カラフルサラダ	
<b>昼</b> <sup>5</sup> <sup>6</sup> <sup>6</sup> <b>食</b> <sup>1</sup>	オレンジ		バンバンジー風サラダ		リンゴ		一十十十二		さつま芋のサラダ		キウイ		リンゴ	
	ぎゅうにゅう <b>牛乳</b>		バナナ		ぎゅうにゅう <b>牛乳</b>		十十十三		オレンジ		ぎゅうにゅう <b>牛乳</b>		<b>学</b> ゅうにゅう <b>牛乳</b>	
			ぎゅうにゅう <b>牛乳</b>						ぎゅうにゅう <b>牛乳</b>					
	664 kcal		769 kcal		630 kcal				861 kcal		648 kcal		805 kcal	
	ご <mark>飯</mark>		ご飯		ご飯		<b>ご飯</b>		<b>ご飯</b>		<b>ご飯</b>		<b>ご飯</b>	
<b>-</b> .	とりにく やきい や なんぽん 鶏肉と野菜の焼き南蛮		<sub>みそしる</sub> <b>味噌汁</b>		<sup>みそしる</sup> <b>味噌汁</b>		<sup>みそしる</sup> <b>味噌汁</b>		野菜スープ		学の子汁		まかうま 赤魚のすき焼き風煮	
<b>夕</b> ゅう	したした。 人参とほうれん草の胡麻和え		タラのホイル焼き				すどり <b>酢鶏</b>		南瓜コロッケ&メンチカツ		タラのパン粉焼き		コールスローサラダ	
<b>食</b> L	ヨーグルト和え		<sup>かぼちゃ</sup> 南瓜のそぼろあんかけ		ポテトサラダ		こまっないそあ 小松菜磯和え		レンコンのサラダ		素し茄子の生姜酢和え		キウイ	
, ,			パイン		キウイ		バナナ		ココアプリン		バナナ			
	702 kcal		660 kcal		802 kcal		673 kcal		882 kcal		662 kcal		618 kcal	
1	エネルギー	1977kcal	エネルギー	2028kcal	エネルギー	1968kcal	エネルギー	1320kcal	エネルギー	2295kcal	エネルギー	1914kcal	エネルギー	2071kcal
日にのち	たんぱく質	77g	たんぱく質	77g	たんぱく質	78g	たんぱく質	48g	たんぱく質	75g	たんぱく質	72g	たんぱく質	76g
<b>栄</b> えいように <b>養</b> 量	脂質	47g	ししつ <b>脂質</b>	47g	ししつ <b>脂質</b>	60g	ししつ <b>脂質</b>	30g	ししつ <b>脂質</b>	66g	上しっ 脂質	42g	上しっ 脂質	44g
<b>里</b> うりょ	しょくえんそうとうりょ 食塩相当量	10g	しょくえんそうとうり。 食塩相当量	7.3g	しょくえんそうとうりょ 食塩相当量	6.9g	しょくえんそうとうり。 食塩相当量	<b>4.</b> 6g	しょくえんそうとうり。 食塩相当量	5.7g	しょくえんそうとうり。 食塩相当量	6.8g	食塩相当量	8g
	* * * * * * * * * * * * * * * * * * *						設備点検のため 昼食は松屋の 牛丼になります。		* * * * * * * * * * * * * * * * * * *		(i)   (ii)   (ii)   (iii)   (i		* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	
	リクエストありがとう! *********								リクエストありがとう! **********		Mark		リクエストありがとう! *******	

てしろもりのဋの間りのリンゴ焼めリンゴが赤く葉り、田んぼでは稲刈りが行われ、新染の美味しい季節です。私たちの食事に欠かせない「ご飯」にはたくさんの栄養がつまっています。活動するためのエネルギー源になる炭水化物の他にも、 またにく、ち 筋肉や血などの身体をつくるために必要なたんぱく質やビタミン、ミネラルも多く含まれています。「ご飯を食べると、太る」という心配をする人もいますが、ご飯は、小麦などの粉からできているパンや麺類と違って、粒のまま食べるため、咀嚼 (<sup>旅</sup>むこと)を促じ、ゆっくりと消化と吸収がされていくため、洗りにくく、健康に良い食べ物といえます。「白いご飯は紫が蕪くて苦手」とする子もいますが、良く噛んでいると唾液がご飯のデンプンを労解し、背味が出てきますので、良く噛んで 食べてみましょう。