


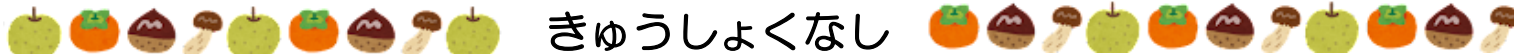



日	こんだてめい	アレルギー	おもに体をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーになる		その他の食品	エネルギー (kcal)
			たんぱくしつ	むきしつ	カロテン	ビタミンC・食物せんい	たんすいかぶつ	ししつ		
3	牛乳 きのこどん 	乳 卵 鶏肉		牛乳			*第一小学校創立記念日*			697
(月)	みそさわにわん そうりつきねんひデザート	豚肉 大豆	たまご とりにく かまぼこ ふたにく みそ		にんじん はねぎ にんじん	たまねぎ ふなしめじ しいたけ えのき だいこん こぼろたけのこ しょうが	さとう		鰯削り節 みりん 酒 しょうゆ 鰯削り節 酒	27.2 22.4
4	牛乳 *ふるさと給食の日 ごはん あじフライ	乳 小麦 大豆		牛乳			ごはん			631
(火)	キャベツのおかかあえ おげんちゃん	ごま 大豆 鶏肉	かつおぶし とうふ とりにく あぶらあげ		にんじん ほうろく にんじん	キャベツ だいこん こんにゃく はねぎ こぼろ		あぶら ごま	しょうゆ 鰯削り節 鰯削り節 酒 しょうゆ 塩	22.7 19.7
5	牛乳 ロールパン りんごジャム かぶのクリームに チキンサラダ	乳 小麦 乳 小麦 乳 鶏肉 豚肉 大豆 乳 鶏肉		牛乳			パン ジャム じゃがいも こむぎこ さとう			613
(水)			とりにく ハム	牛乳	にんじん かぶは	たまねぎ かぶね マッシュルーム キャベツ きゅうり コーン たまねぎ	あぶら バター なまクリーム あぶら	塩 こしょう フイヨン ワイン ローレル 塩 こしょう 酢 洋辛子	25.1 24.6	
6	牛乳 ごはん ヤンニョムチキン チョレギサラダ たまごスープ こさかな	乳 鶏肉 ごま 卵 小麦 大豆 鶏肉 豚肉	とりにく	牛乳	 わかめ のり きりたんぽ	ねぶたねぎ にんにく しょうが キャベツ きゅうり コーン たまねぎ きくらげ	ごはん でんふん でんふん	あぶら 酒 みりん ケチャップ 鰯削り節 カラシ しょうゆ 塩 フライ	660 28.5 21.3	
7	牛乳 *十三夜こんだて* ごはん しおさば やさいのごまあえ はくさいのみそしる つきみだんご	乳 さば ごま 大豆 大豆 小麦		牛乳			ごはん			685
(金)			しおさば みそ あぶらあげ わかめ		キャベツ はくさい		さとう ごま	しょうゆ 鰯削り節 鰯削り節	25.7 20.8	
11	牛乳 ソフトめん きのこクリームソース キャベツとツナのサラダ シャインマスカット	乳 小麦 小麦 乳 鶏肉 豚肉 乳 大豆	とりにく ベーコン まぐろツナ	牛乳 チーズ だっふんにゅう わかめ	にんじん たまねぎ マッシュルーム ふなしめじ しいたけ グリーンピース にんにく キャベツ きゅうり コーン		ソフトめん こむぎこ あぶら バター ドレッシング	塩 こしょう ワイン フイヨン 塩	629 25.7 22.1	
12	(水)	きゅうしょくくなし 								
13	(木)	おべんとうの日 								
14	牛乳 ロールパン いちごジャム ポークピース コールスローサラダ さつまいもプリン	乳 小麦 乳 大豆 豚肉 りんご 乳 大豆		牛乳			パン ジャム さとう あぶら ドレッシング なまクリーム			619
(金)			ふたにく だいす りんご		にんじん トマト にんじん	たまねぎ マッシュルーム グリーンピース キャベツ きゅうり コーン	さとう あぶら 塩	塩 こしょう ソース ワイン ケチャップ 塩	26.1 20.8	
17	牛乳 ごはん こいわしフライ ちやしとこまつなのあえもの いもに	乳 鶏肉 小麦 牛肉	とりにく きゅうにく	牛乳			ごはん あぶら さとう ごま こまあぶら さとう			695
(月)					こまつな にんじん	もやし コーン だいこん こんにゃく ふなしめじ ねぶたねぎ	さとう さとう	しょうゆ 酢 鰯削り節 鰯削り節 みりん 酒 しょうゆ 塩	26.4 23.9	

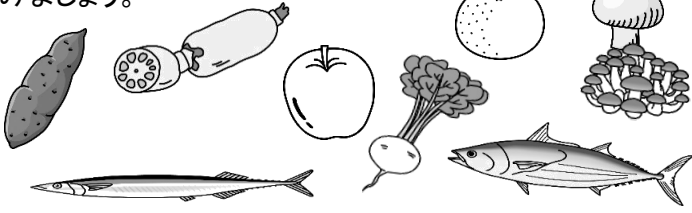
* 学校給食摂取基準 (4年生) * I補給 - 640kcal たんぱくしつ 20.8~32.0g ししつ 14.2~21.3g

*食物アレルギーなどで食品の確認が必要な場合は、学校にお問い合わせください。
○富士市では、国のアレルギー表示基準に基づき、下記の28食品を『アレルギー』欄に記載します。
卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ 牛肉 くるみ
さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン バナナ カシューナッツ ごま アーモンド
*しょうゆ・みそ・酢・大豆油・ごま油・削り節などは、アレルギー症状を起こしにくいいため、アレルギーを表示しません。



収穫の秋 ~秋が旬の食材を知ろう~

秋になると、米、野菜、きのこ、果物などが収穫の時期をむかえます。秋が旬の食材には、暑い夏の疲れをとる働きや、寒い冬に備えてエネルギーを蓄える働きがあります。給食にも旬の食材がたくさん登場するので、秋の味覚を楽しみましょう。



十三夜 10月8日



~収穫に感謝しよう~

十三夜の月は、満月になる前なので少し欠けていますが、十五夜に次いで美しい月とされています。栗や、豆の収穫期にあたるため、「栗名月」「豆名月」とも呼ばれます。十五夜と十三夜をどちらか片方しか観ないことを「片見月」と呼び縁起が悪いとされています。十三夜のお供え物は、月見団子、すすき、栗、豆などです。収穫に感謝する行事なので、この時期の収穫物をお供え

Table with columns: 日, こんだてめい, アレルゲン, おもに体をつくる, おもに体の調子を整える, おもにエネルギーになる, その他の食品, and kcal. Rows include dates from 18 to 31 with food items like 牛乳, ごはん, 肉類, etc.

* 学校給食摂取基準(4年生) * I補給 - 640kcal たんぱく質 20.8~32.0g しじつ 14.2~21.3g
*食物アレルギーなどで食品の確認が必要な場合は、学校にお問い合わせください。
○富士市では、国のアレルギー表示基準に基づき、下記の28食品を『アレルゲン』欄に記載します。
卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ 牛肉 くるみ
さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン パナナ カシューナッツ ごま アーモン
*しょうゆ・みそ・酢・大豆油・ごま油・削り節などは、アレルギー症状を起こしにくいいため、アレルゲンを表示しません。

10月31日はハロウィン
ハロウィンは、古代ケルト人が行っていた西洋のお祭りです。古代ケルトの暦では大晦日にあたる10月31日の夜に、秋の収穫を祝い悪霊や魔物を追い払います。悪霊や魔物は人間たちにイタズラをする、と言われていたため、身を守るために悪霊や魔物の恰好をして仲間に見せかけたのが、仮装の始まりと言われています。最近では日本でもこの季節になると、イベントや仮装などでハロウィンを楽しむようになりました。
トリック / オア トリート