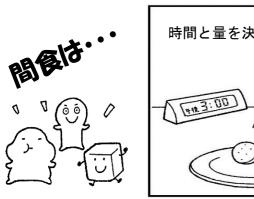
号等级值

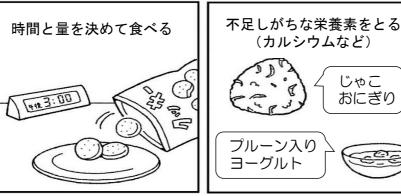
令 和 5 年 8 月 幕別町忠類学校給食センター



間食の取り方について

間食とは菓子のことではなく、朝・昼・夕の3食ではとりきれない栄養素や水分を補給する食事のことをいいます。 3食で栄養が十分にとれていれば間食はとらなくてもよいのですが、楽しみな時間でもあります。きちんと決まりを つくって食べるようにしましょう。







好きなものを好きなだけ食べてしまうと、糖分や脂質、塩分のとりすぎで生活習慣病などの原因になります。 朝・昼・夕の3食とのバランスをとりながら、どのようにとっていけばよいのかを考えましょう。

3月孫建己ん信で

	月	火	水	木	金
		今月の地場産品	site ick	一食あたりの 平均値 小学校 中学校 エネルギー 652kcal 811kcal たんぱく質 24.1g 29.8g 脂質 19.7g 23.0g	18 ごはん 根菜のみそ汁 さばのみぞれ煮 海そうサラダ 牛乳
赤	1-6160			~おもに体をつくる食べもの	油揚げ みそ さば ハム ひじき くきわかめ こんぶ 牛乳
緑				~おもに体の調子をととのえる食べもの	大根 人参 ごぼう 長ネギ キャベツ 玉ねぎ
黄	ズッキー	_= +·	ヤベツ	~おもにエネルギーのもとになる食べもの	ごはん さつまいも 砂糖
	21 ごはん えのきのみそ汁 肉だんご ズッキーニの梅和え 牛乳	22 わかめうどん 粉ふきいも アーモンドフィッシュ 牛乳	23 ごはん ラか スープ 中華スープ 焼き春巻 はる 春朝サラダ キリランにゅう 牛乳	24 まるパン コンソメスープ えびカツレツ コーンサラダ 牛乳	25 ごはん・ひじきのりじゃがいものみそ汁いわしの梅煮もやしのカレー味サラダ牛乳
赤	油揚げ みそ とり肉 豚肉 牛乳	とり肉 わかめ 小魚 牛乳	豆腐 豚肉 ひじき ハム 牛乳	えび 魚のすり身 牛乳	のり ひじき 厚揚げ みそ いわし ハム 牛乳
緑	玉ねぎ えのき ズッキーニ 梅干し	大根 玉ねぎ ごぼう 人参 長ネギ 干ししいたけ パセリ	とうもろこし たけのこ にら 長ネギ 干ししいたけ キャベツ 玉ねぎ 人参 きゅうり	白菜 えのき 人参 長ネギ 玉ねぎ キャベツ とうもろこし	玉ねぎ 梅干し もやし きゅうり
黄	ごはん パン粉 砂糖 ごま油	うどん 砂糖 じゃがいも アーモンド ごま	ごはん でん粉 砂糖 ごま油 春雨 米油	パン パン粉 米油 イタリアンドレッシング	ごはん じゃがいも オリーブオイル 砂糖
	28 夏野菜のカレーライス ミックスフルーツ キックにゅう 牛乳	29 スープスパゲッティ ハムのマリネ きなこプリン ************************************	30 ごはん 豆腐のみそ汁 肉じゃが 切り干し大根の和え物 牛乳	31	夏バテしないように
赤	とり肉 ヨーグルト 牛乳	ウインナー ハム きなこ 牛乳	豆腐 油揚げ みそ 豚肉 ちくわ 牛乳	とり肉 豚肉 卵 ハム 牛乳	しょくじは
緑	玉ねぎ 人参 ズッキーニ トマト ピーマン パプリカ 枝豆 黄桃 みかん パイン ナタデココ	玉ねぎ しめじ ほうれん草 人参 とうもろこし キャベツ	長ネギ 玉ねぎ しらたき 人参 いんげん 切り干し大根 きゅうり	玉ねぎ 白菜 えのき 人参 長ネギ キャベツ きゅうり	しつかりたべようね
黄	ごはん 麦 じゃがいも 小麦粉 バター はちみつ 砂糖 米油	スパゲッティ バター 米油 小麦粉 砂糖オリーブオイル	ごはん じゃがいも 米油 ごま油 砂糖 でん粉	パン でん粉 砂糖 植物油 米油 マカロニ ごまドレッシング ごま油	

[※]材料の都合上、献立を変更することがありますのでご了承ください。