## 10月献立表

		1(水)	2(木)	3(金)
		メンタルヘルス講座(給食1回)		
		・さばの竜田揚げ	・マーボー豆腐	・ 豚肉と野菜のスタミナ炒め
		・ 切り干し大根の炒め煮	・白菜のおかか和え	・ 小松菜のじゃこサラダ
(6)		・白飯	・白飯	・白飯
Mail Can Service		・鶏ごぼう汁	・スープ	・みそ汁
		★醤油の日・食物繊維の日	★豆腐の日	
6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)
		後期役員認証式	後期生徒会リーダー研修会	
・すき焼き煮	・きつねもちうどん	・ぶりの照り焼き	・ポークカレーライス	・ハーブチキン
・さつまいもごはん	・肉味噌おでん	・ひじきの炒り煮	・みずなのサラダ	• キャベツとベーコンのソテー
・みそ汁	・ぶどうゼリー	・白飯	・ヨーグルト	・白飯
・ごまだんご		・みそ汁		・スープ
★十五夜				
13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)
				映画鑑賞会
-	・きのこのパスタ	・さば塩焼き	・キムチチャーハン	
	・チキンサラダ	・肉じゃが	<ul><li>ブロッコリーのツナマヨ和え</li></ul>	
スポーツ。日	・プリン	・白飯	・スープ	
		・みそ汁		
			★世界食糧デー	
20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)
・煮込みハンバーグ	・みそラーメン	・はんぺんチーズフライ	・親子丼	<ul><li>・ 青椒肉絲</li></ul>
・ほうれんそうのサラダ	・しゅうまい	<ul><li>れんこんの炒めもの</li></ul>	・ 大根とレモンの甘酢漬け	・拌三絲
・白飯	・ストロベリーゼリー	・白飯	・みそ汁	・白飯
・スープ		・石狩汁		・ 中華スープ
	F10 F20			
27(月)	28(火)	29(水)	30(木)	31(金)
				見学会①
・ 豚肉のジンギスカン風	・かしわうどん	• タンドリーチキン(添え野菜)	・ハヤシライス	・ポークソテー
・ 里芋のきのこあんかけ	・かき揚げ	• パプリカのミックスマリネ	・コールスローサラダ	・もやしのサラダ
・白飯	・青りんごゼリー	・白飯	・みかんゼリー	・白飯
・みそ汁		・スープ		・パンプキンシチュー
		★国産鶏肉の日		★ハロウィン
A /1 50 / 1 /	ロヘキナナ			

## ★牛乳は毎日つきます

日本の食品ロス量は、年間464万トン、毎日、大型トラック(10トン車)役1,270台分の食材を 廃棄しています。一人当たりだと、毎日、お茶碗一杯分(約102g)を捨てていることになります。 私たちが家庭や学校でできることは、「おいしく残さず食べきる」「必要以上に買いすぎない」 「食べ物に対するもったいない、ありがとうの気持ち」で無駄と環境負荷を減らしましょう!

## ~10月の旬~

- ・野菜:じゃがいも、さつまいも、きのこ類、れんこん、かぼちゃ、ごぼう、だいこん、、大豆など
- ・果物:りんご、なし、柿など
- ・魚介類:いわし、鮭、さんま、さばなど



