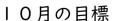
10月給食カレンダー

★牛乳は毎日つきます(^∀^) ☆**太字**は邑南町産です(都合により変更する場合があります)



感謝して食事をしよう

10月16日は「世界食料デー(World Food Day)」。 こくれん せいてい せかい しょくりょうもんだい かんが ひ 国連が制定した、世界の食料問題について考える日です。 世界では、すべての人が十分に食べられるだけの食料が生産

されているにもかかわらず、飢餓の問題は まだ解決されていません。さらに近年の るんそう いじょうきしょう けいざい あっか 紛争や異常気象、経済の悪化などで 世界では6億7,300万人(2024年) が飢餓に直面しているそうです。

いっぽう 一方、まだ食べられるのに 捨ててしまう食べ物のことを「食品ロス」 G ALS

といいますが、日本ではこの食品ロスが 2023 (令和5) 年度で年間464万トン と推定されています。I 人当たりにすると

「日約102g、1年で約37kgにもなるそうです。

この機会に、私たちが

まいにちた 毎日食べているものは どこから来ているのかに ついてよく知り、自分たちが 食べ物を無駄にしないため にはどうするべきか考えて みませんか。







SDGsでも、2030年ま でに 「飢餓をゼロに」 する ことが目標の1つになっ ています!

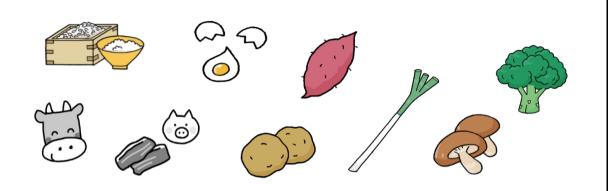


イラスト転載元:食育フォーラム2025年10月号(健学社)

10月の給食に 登場する

邑南町で作られたもの

あつあげ とうがん じゃがいも こめ とうふ ねぎ さつまいも ぶたにく みそ ピーマン たまご しいたけ しょうゆ ブロッコリー にら かぼちゃ きゅうり キャベツ



	1 (B	(7 K)		10月2日 (木))月3	B	(🕏	<u> </u>		
まる	ネバネバ 肉みそごは	ん		バンサンス	ҳ —	ごはん			アーモント	和	₹	ごはん		切り干し <u>含め煮</u>	大根	<u>.</u> ග
2	(五穀米ごはん ごめ ごこくブレンド おおむぎ,もち	67 8 きび	黄 黄	きんしたまご ハム はるさめ もやし	5 赤 3 赤 4 黄 25 綺	: : : 石見ポー	クの	黄	アーモンド とりにく ほうれんそう キャベツ	25 5 30	緑緑緑	こめ あじの	75 黄	あぶらあげ せんぎりだいこん にんじん さやいんげん	5	赤緑緑緑
	もちあわ,アマラ ごま (肉みそ)		<u> </u>	にんじん ごまあぶら しお しょうゆ さとう	5 綺 1 黄 す	ぶたにく ねぎ りんご	50 3 6	赤緑緑	にんじん さとう しょうは	Þ	黄	かば焼き風 あじ しょうが でんぷん	50 赤 1 緑 黄	しょうゆ さとう		
	ぎゅうにく とりにく ピーマン パプリカ	2055	赤赤緑緑	大学いも		しょうが にんにく レモンじる しょうゆ さと	0.3 0.1 0.2 うさけ	緑緑緑	とうがんの 中華スーフ とうがん たまねぎ	f 25	赤緑	あぶら しょうゆ さとう みりん	黄	すいとん 。 とうふ すいとん		赤黄
<u>c</u> !	たまねぎ ほししいたけ おくら にんにく しょうが	15 1 10 0.3 0.5	緑緑緑緑緑	さつまいも あぶら ごま しょうゆ みり。 さとう	25 黄 20 黄 20 黄 ん	:			しいたけ さやいんげん はるさめ しお こしょう しち	5 0.4	緑緑赤			なす わかめ ねぎ えのきたけ みそ	20 0.4 3 5	緑緑緑緑赤
<u>:</u>)	ごまあぶら みそ さけ みりん トウバンジャン	0.5 5 しょ ?	黄 赤 ゆ	627					- 2W.V. A					にぼし	,	<i>o</i> r

1	0F	36	В	(月)		10	月7	В	火)	10	月8	B	(7 K)		10月9	В	(7	K)	10	月	10E	3	(金)
			〈十五夜	献立〉																	⟨E	目の愛	き護デー	献立〉
秋いっぱし ごはん	۱,		ごまネース	ズ和え	黒糖ノ゙	ペン		ごぼうチッ (カレー味)		ごは	ん		カラフル・	ナラダ	ごはん		ケチャップ	゚炒め	,	ごはん			まキム・	チ汁
こめ	55	黄	きゅうり	20 緑	こくとうバ	ン 1	1こ 黄	ごぼう	25 糸	引こめ	7	75 黄	ぎょにくソーセージ	6 赤	こめ	75 黄	ベーコン	5	赤	こめ	75	黄ぶ	たにく	10 赤
あぶらあげ	4	赤	キャベツ	30 緑	:			こむぎこ	3 責	ŧ			キャベツ	25 緑			キャベツ	30	緑			さ	といも	15 黄
さといも	10	黄	にんじん	5 緑	:			かたくりこ	3 責	ŧ			グロッコリー	15 緑			たまねぎ	20	緑			は	くさい	20 綺
しめじ	8	緑	ごま	1.5 黄	肉だん			あぶら	黄	鶏肉			にんじん		ししゃも		ピーマン			さわらの		12	んじん	6 緑
まいたけ	8	緑	マヨネーズ	6 黄	スープ	煮		しお カレーこ	:	のチリ	リソース		コーン	4 緑	フリッタ・	_	パプリカ	5	緑	もみじ焼き		=	んにゃく	10 綺
にんじん	5	緑	しょうゆ さと	5	にくだんこ		30 赤	•		とりにく	(3	85 赤	あぶら	黄	ししゃも		あぶら		黄	さごし	1切:	赤に	5	5 緑
しょうゆ さに	t				とりにく,					こうやる	どうふ 5	.5 赤	しお こしょう	さとう	1	尾/2尾 赤	トマトケチャッ	ノプ		にんじん	6	緑は	くさいキムチ	· 8 綺
わふうだし			月菜汁		たまねき	゚゙,でん,	ぷん			でんぷ	ん	黄	す		こむぎこ	5 黄	ウスターソー	ス	ŀ	マヨネーズ	6	黄ご	ま	3 綺
			<u> </u>		じゃがい	₽	40 緑	彩り野菜の)	あぶら		黄			でんぷん	2.5 黄	しお こしょう	,				46	¥	5.5 赤
焼栗コロ	»,Æ		しらたまもち	20 黄	たまねぎ	;	30 緑	コールスロ		しょうか	ر ا	.5 緑	ラビオリス	→	あぶら	黄						12	ぼし	
元 木コロ	77		だいこん	25 緑	にんじん	:	20 緑	ツナ	8 7	トにんに	.< o	.5 緑	<u> </u>		ベーキング	パウダー	豆乳スー	.→		野菜とのり				
やきぐりコロック	r 1こ	赤	たまねぎ	20 緑	はくさい	;	30 緑	キャベツ	30 糸	みと		1 赤	ラビオリ	20 赤黄			立れへ			のナムル				
くり,じゃがい	も ,		ねぎ	3 緑	グリンピ-	ース	5 緑	グロッコリー	20 糸	禄 パセリ			ぶたにく,たま				ウインナー	10	赤	こまつな	15 i	緑		
さつまいも,こ	むぎ	ㄷ,	さやいんげん	6 緑	しおこし	ょうし。	ょうゆ	パプリカ	5 糸	录 トマトク	・ チャップ		でんぷん,こむ				さつまいも	25	黄	もやし	25 i	緑		
パンこ			しおしょうゆ。	みりん	チキンス	ープ		コーン	4 糸	录 しお さ	きとう さい	t	パンこ,あぶら	•			にんじん	5	緑	にんじん	5 i	緑		
			こんごうだし		しろワイン	,		ドレッシング	8 黄	t			たまねぎ	20 緑			ほうれんそう	15	緑	しめじ	5 i	緑	57±3	000
あぶら		黄											にんじん	5 緑			エリンギ	5	緑	もみのり	2	赤	327	
			か日日式										しめじ	8 緑			とうにゅう	20	赤	ごまあぶら		黄	Col.	(\$ P)
			お月見ゼ 	· <u>/</u> —									チンゲンサイ	5 緑			しお こしょう	,		しょうゆ				
			お月見ゼリー	1こ 黄	1								チキンスープ				チキンスーフ	Ŷ						
			みかんかじゅ	 う,									しお こしょう	しょうゆ										
			レモンかじゅう	5																				

10月13日 (月)	10月14	日 (火)	10月1	5日 (水)	10月16	6日 (木)	10月17	1日 (金)
スポーツの日	ごはん	鶏肉の ごまみそ煮	ごはん	〈きのこの日〉 きのこたっぷり 沢煮椀	五目うどん	青のり大豆ポテト	ごはん	かりぽり和え
		とりにく 20 赤 あつあげ 30 黄 さといも 30 黄 だいこん 40 緑 こんにゃく 20 緑	赤角の西京漬け	ごぼう 20 緑 にんじん 20 緑 しいたけ 15 緑		だいず 16 赤 じゃがいも 40 黄 あおのり 0.1 赤 でんぷん, 3 黄 あぶら 黄	こめ 75 黄 鶏 ちやん	キャベツ 22 緑 きゅうり 15 緑 にんじん 5 緑 たくあん 10 緑 ごま 1.5 黄
た おおなんちょう 邑南町では、しいたけ	かぼちゃひきにく ロ ライ 1こ 赤黄 かぼちゃ,たまねぎ, ぶたにく,でんぷん,	にんじん 20 緑 さやいんげん 10 緑 みそ 7 黄 ごま 2 黄 しょうゆ さとう		まいたけ 5 緑 わぎ 赤 しお しょうゆ みりん	あぶらあげ 5 赤 はくさい 20 緑 にんじん 10 緑 おぎ 10 緑 きょうな 10 緑	おかかマヨ和え キャベツ 25 緑	とりにく 50 赤 もやし 15 緑 にんにく 0.5 緑 たまねぎ 15 緑 ピーマン 5 緑	_{しょうゆ} ポ テトスープ
そこで、きのこの日に合わせて、 10月15日に町内産のしいたけ	あぶら	みりん	梅おかか和え もやし 30 縁		しいたけ 5 緑 しおしょうゆ みりん さけ こんごうだし	プロッコリー 20 緑 にんじん 5 緑 わかめ 0.4 赤	にら 3 緑 みそ 2 赤	ベーコン 10 赤 じゃがいも 20 黄 マッシュポテト 8 黄 たまねぎ 20 緑
を無償で提供していただきます。	白菜のゆず和え ほうんれそう 15 緑はくさい 45 緑にんじん 5 緑		プロッコリー 15 緑 にんじん 10 緑 うめ 0.8 緑 かつおぶし 1 赤				みりん	パプリカ 5 緑 しめじ 5 緑 しお こしょう しょうゆ チキンスープ
しょうね。	しめじ 5 緑 かつおぶし 0.4 赤 ゆずかじゅう 0.4 緑 さとう しょうゆ		ごま 1 黄 さとう しょうゆ					

10月20)日	(月)		(月)		月2	B	(火)	10)月	22	В	(7	()	10月	23	3日	(7	大)	10	月	24	B	金
ごはん	ならえ		コッペパン	,	花野菜サ	ラダ	ごはん			茎わかめの きんぴら	ס		ごはん		ツナサラ	ダ		ごはん			もみのり	和え		
こめ 75 黄	あぶらあげ	4 赤	コッペパン	1こ 黄	ブロッコリー	20 緑	こめ	75	黄	さつまあげ	5	赤	こめ 75	黄	ツナ	6	赤	こめ	75	黄	かまぼこ	10		
	れんこん	10 緑			カリフラワー	20 緑				くきわかめ	10	赤			キャベツ	30	緑				こまつな	35		
	ほししいたけ		おからの		キャベツ	20 緑				ごぼう	15	緑			きゅうり	20		さけの			もやし	35		
つくねの	にんじん	5 緑	キッシュ		にんじん		かつおの			いんげん			スイートポテチ	キ	にんじん	5	緑	ちゃんちゃん	焼き	<u>; </u>	にんじん	5		
お好み焼き風	しらたき		たまご		ドレッシング	8 黄	南蛮漬け			しらたき	8		レッド		マヨネーズ	6	黄	さけ	1切		もみのり	1		
キャベツいりつくね	せんぎりだいこん	4 緑	ぎゅうにゅう	10 赤			かつお	50	赤	ごま	1	黄	とりにく 40		さとう す			キャベツ	15		しょうゆ			
1個 赤緑	こまつな	5 緑	なまクリーム	3.5 赤			たまねぎ	5		ごまあぶら		黄	さ つまいも 30	黄				たまねぎ	10	緑				
キャベツ,とりにく		1.5 黄	チーズ	5 赤	鶏ごぼう	z — プ	ピーマン	3	緑	しょうゆ さとう	さけ		でんぷん 8	黄				パプリカ	6	緑	けんちん	: +		
かつおぶし,しょうが	しょうゆ さとう		ウインナー	12 赤			にんじん	3	黄	みりん わふう	だし		あぶら	黄	ABCスー	゚゚		しめじ	5	称:				
でんぷん,ラード	す		おから	12 赤	とりにく		でんぷん	6	黄				みそ 1	赤				コーン	5		とうふ	20		
			たまねぎ	18 緑	もやし		あぶら			厚揚げの			さとう みりん		マカロニ	5	赤	にら	3	緑	あぶらあげ	4		
あおのり 0.2 赤	さつまいもの		ピーマン	6 緑	ごぼう		しょうゆ さとう	うさけ		中華スープ	<u>, </u>		トマトケチャップ		たまねぎ	25	黄	にんにく	0.5	緑	さといも	15		
かつおぶし 1 赤	<u>みそ汁</u>		チキンスープ		えのきたけ	5 緑	みりん す			あつあげ	20	赤			もやし			みそ			だいこん	15		
おこのみソース			しお こしょう		チンゲンサイ					とうがん		緑			カリフラワー	15		しょうゆ さとう			ごぼう	10		
トマトケチャップ		30 黄			しお こしょう					チンゲンサイ	10	緑			しめじ	5	緑	トウバンジャン	,		ねぎ	5		
ちゅうのうソース	たまねぎ	30 緑			ちゅうかスー	プ				ねぎ	5	緑			パセリ	0.3	赤				ごまあぶら			
	さやいんげん	10 緑								しいたけ	5	緑			しお こしょう	しょ	うゆ				しお しょうゆ			
	わかめ	0.4 緑								しお こしょう し	しょうり	Ф			チキンスーフ	ĵ					こんごうだし			
	₽ K	7 赤								ちゅうかスー	プ													
	にぼし																							

	10月	27	B	(F	3)	10	月28	8日	(火)	1	0月2	9日	(水)	10月	30日	(木)	10	月3	1日	(金)
ごはん			たっぷりご 白和え	まの)	すこやかロ	コール	チキンのマ	マリネ	クファジュ・	ーシー	もずくス・	ープ	ごはん	豆乳仕立 豚汁	ての	石見和牛と 里の幸力し		フルーツ <u>ヨーグルト</u>	
こめ	75	黄	とうふ	30	赤	すこやかロール	・1こ 黄	とりにく	1切 赤	こめ	60 黄	もずく	8 赤	こめ 75	黄 ぶたにく	15 赤	(ごはん)		ヨーグルト	20 赤
			ほうれんそう	15	緑	<アレルギー!	原材料>	こむぎこ	黄	ぶたにく	15 赤	たまねぎ	20 綺	:	さつまいも	20 黄	こめ	67 黄	みかん(缶)	15 緑
さばの			もやし	25	緑	小麦		でんぷん	黄	かまぼこ	4 赤		イ 15 綺	生干しカレイの	はくさい	20 緑	むぎ	8 黄	パペイナップル(缶)	15 緑
塩こうじ	焼き		にんじん	5	緑	※卵·乳製品	不使用	あぶら	黄	にんじん	5 緑	ねぎ	5 綺	から揚げ	ごぼう	10 緑	(ルウ)		おうとう(缶)	15 緑
さば	1切	赤	しめじ	5	緑			レモンかじゅう	5 1.5 緑	えだまめ	6 緑	しいたけ	5 緑	カレイ 1尾	 赤 にんじん	5 緑	ぎゅうにく	35 赤	ナタデココ	15
しおこうじ			ごま	5	黄	ペンネ		チキンスーフ	P	ほししいたけ	十 1 緑	しおこしょ	う しょうり	でんぷん 5	黄 さやいんげん	5 緑	さといも	18 黄		
			しょうゆ さとう	,		トマトソース	ス	さとう しょう	ゅ す	きざみこんん	ぶ 0.5 赤	ちゅうかスー	-プ	あぶら	黄 とうにゅう	8 赤	かぼちゃ	20 緑		
						ぶたにく	20 赤			あぶら	黄				₽ K	7 赤	れんこん	18 緑		
			白菜のみる	2:1		だいずミート	6 赤			しょうゆみ	りん さけ			うの花の炒り煮	にぼし		たまねぎ	35 緑		
		_	ロ米のので	C)		ペンネロ	30 黄	ドレみそ	ц= <i>Н</i>	わふうだし		+±		つの化のがり点			にんじん	10 緑		
		•	あぶらあげ	6	赤	たまねぎ	35 緑	トレみて	ソフダ			柿		おから 10	 赤		しめじ	5 緑		
			はくさい	25	緑	にんじん	10 緑	もやし	25 緑	にんじん		かき	1/4こ	あぶらあげ 4	赤		ほうれんそう	8 緑		
			だいこん	25	緑	しいたけ	5 緑	グロッコリー	15 緑	シリシリナ	ナラダ		綺	こんにゃく 10	禄		にんにく	0.5 緑		
			ねぎ	5	緑	パセリ	0.5 緑	にんじん	5 緑	いりたまご	10 赤	=		にんじん 5	禄		あぶら	黄		
			わかめ	0.4	赤	にんにく	0.3 緑	コーン	4 緑	ッナ	4 赤			ねぎ 3	禄		バター	1.2 黄		
			₽ K	7	赤	オリーブオイル	黄	みそ	2 赤	にんじん□	30 緑			ほししいたけ 0.5	禄		りんごソース	2 緑		
			にぼし			しお こしょう		あぶら	黄	せんぎりだいこ	ん 4 緑			あぶら 3.5	黄		しお こしょう			
						あかワイン		ごま	1 黄	パセリ	0.2 緑			しょうゆ さとう みり	6 P		ウスターソース	ス		
						トマトピューレ	,	さとう す		あぶら	黄			わふうだし	10月30日	it Pa	チャツネ			
						トマトケチャッ	プ			しおこしょ	う さとう	す			食品図	ス・ケー	カレールウ			
						ウスターソー	ス								の調道の	H Co	チキンスープ			
						チキンスープ	•								HJWW V					

※加工品の主な原材料は に記載しています。その他の調味料、添加物等は記載していないため、詳細を知りたい方は給食センターまでお問い合わせください。

※物資の都合により、献立や食材等が変更になる場合があります。

		エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄		ビタ	ミン		食塩相当量
		エネルギー	たんはく貝	旧貝	カルシウム	잸	Α	B1	B2	С	艮塩和ヨ里
		kcal	g	g	g	mg	μg	mg	mg	mg	g
中学	10月の平均	604	24.3 %16.1%	19.5 ※29.1%	342	2.7	205	0.77	0.53	32	2.0
	学校給食摂取基準	650	×13~20%	%20∼ 30%	350	3	200	0.40	0.40	25	2.0