令和7年10月号



給食だより



洲本市立五色給食センター

少しずつ過ごしやすい季節になってきました。実りの多いこの季節には、おいしい食べ物が たくさんあります。しっかり食べて、運動して、心も体も実りの多い充実した秋にしましょう。

秋を楽しむ。お月兒の行事

ようやく暑さが和らぎ、秋の気配を感じるようになってきました。 昔から、秋は1年のうちで最も月がきれいに見える季節とされ、昔 の暦(旧暦)で秋の真ん中にあたる8月15日の十五夜の月を「中 秋の名月」と呼んで、月を観賞するお月見の行事が行われてきまし た。ちょうどこの時期に里いもが収穫されることから、里いもをお 供えしたり、「きぬかつぎ」などの里いも料理を食べたりする風習も あり、別名で「芋名月」ともいいます。

また、十五夜からひと月ほど後の十三夜にもお月見をする風習が あり、両方合わせてお月見をすると縁起が良いとされています。



2025年の十五夜は10月6日、 十三夜は11月2日です。





みなさんは、携帯ゲーム機やスマートフォンなど で、目を使い過ぎていませんか? 近年、近視にな る小中学生が増加しています。

目の健康に関わる栄養素には、「ビタミン A」の ほか、緑黄色野菜に多く含まれる「B-カロテン」な どがあります。10月10日は「目の愛護デー」で す。目の健康について考えてみましょう。

目の健康に欠かせない「ビタミン A」の多い食べ物





JA 淡路日の出様より、淡路産の新米キヌヒカリをいただきました。29日の給食に使用予定です。

RACE THE THE THE TENENT OF THE STATE OF THE

<今月の地産地消の日>

- 16日 ご飯 さわらの塩こうじ焼き 千草あえ さつま汁 (五色産のさわら、市内産の米・もやし、淡路産のねぎを使っています。)
- 23日 ご飯 小あじの南蛮漬け おひたし みそ汁 (市内産の米・もやし、淡路産の玉ねぎ・ピーマン・ねぎを使っています。)



お子さんと一緒に読んでください。

10がつ こんだてひょう

曜日	こんだて名	おもに体をつくる(赤)	おもに体のエネルギー になる(黄)	おもに体のちょうしを ととのえる(緑)	エネルギー たんぱくし ししつ(ノフ (g)
1 (大)	ごはん 牛乳 あげ魚レモンふうみ キャベツともやしのごまあえ けんちん汁	牛乳 たら ぶた肉 とうふ	ごはん こめこ でんぷん 油 さとう ごま さといも ごま油	レモン キャベツ もやし にんじん だいこん ごぼう こんにゃく ねぎ	606 29.7 17.2	kca g g
2 (木)	ごはん 牛乳 こんにゃくのおかかに チンゲンサイのちゅうかあえ ひじきのり	牛乳 とり肉 ちくわ 花かつお ボークハム ひじきのり	ごはん さとう ごま油	こんにゃく にんじん たけのこ チンゲンサイ キャベツ もやし コーン	545 21.9 14.4	kca g
3 (金)	こがたコッペパン 牛乳 ソーススパゲティー えだまめ フルーツあえ	牛乳 ぶた肉 あおのり	コッペパン スパゲティー しらたまもち カクテルゼリー	キャベツ にんじん 玉ねぎ もやし ピーマン えだまめ もも みかん パイン ナタデココ	639 24.8 17	kca g g
6 (月)	ごはん 牛乳 くきわかめのチンジャオロースー しらたまだんご汁 おつきみデザート	牛乳 くきわかめ ぶた肉 とり肉 かまぼこ	ごはん さとう ごま油 しらたまもち おつきみデザート	玉ねぎ にんじん しょうが だいこん えのき こまつな	604 25.5 13.7	kca g g
7 (火)	ごはん 牛乳 しろみ魚のケチャップあえ ひじきのピリっとサラダ コンソメスープ	牛乳 ホキ ひじき ツナ ベーコン	ごはん でんぷん こめこ 油 さとう こめ油 ラー油	きゅうり にんじん キャベツ 玉ねぎ パセリ	614 26.3 20.9	kca g g
8 (水)	カレーライス(むぎごはん) 牛乳 こんにゃくサラダ	牛乳 ぎゅう肉	むぎごはん じゃがいも ココナッツミルク さとう ごま油	にんじん 玉ねぎ マッシュルーム りんご こんにゃく きゅうり	622 21.1 19.5	kca g g
9 (木)	ごはん 牛乳 ぶた肉のしょうがいため すだちずあえ なめこ汁	牛乳 ぶた肉 とうふ 油あげ わかめ みそ	ごはん さとう	玉ねぎ しょうが キャベツ きゅうり にんじん すだち なめこ ねぎ	609 33.1 17.7	kca g g
10	コッペパン 牛乳 こめこグラタン はるさめとたまごのスープ ブルーベリージャム	牛乳 ベーコン チーズ たまご	コッペパン バター こめこ はるさめ でんぷん ブルーベリージャム	かぼちゃ 玉ねぎ マッシュルーム ほうれんそう にんじん チンゲンサイ	574 21.5 19.8	kca g
14 (火)	ごはん 牛乳 あげどりレモンづけ キャベツのうめあえ 玉ねぎのみそ汁	牛乳 とり肉 とうふ 油あげ わかめ みそ	ごはん でんぷん 油 さとう	レモン キャベツ きゅうり うめ 玉ねぎ にんじん ねぎ	632 29 22.2	kca g g
15 (水)	ねぎしおぶたどん 牛乳 いとかんてんのちゅうかサラダ	牛乳 ぶた肉 かんてん ポークハム	ごはん でんぶん ごま油 さとう こめ油	ねぶかねぎ にんにく もやし 玉ねぎ レモン きゅうり キャベツ にんじん	543 25.5 16.3	kc g g
16 (木)	ごはん 牛乳 さわらのしおこうじ焼き ちぐさあえ さつま汁	牛乳 さわら 油あげ ちくわ とうふ みそ	ごはん ごま さとう さつまいも	キャベツ もやし きゅうり にんじん ごぼう ねぎ	625 32.6 17.9	kc g g
17 (金)	こがたこくとうパン 牛乳 きのこスパゲティー チキンサラダ	牛乳 ベーコン ささみ	こくとうパン スパゲティー オリーブ油 バター ごまドレッシング	にんじん 玉ねぎ マッシュルーム しめじ エリンギ ピーマン キャベツ コーン きゅうり	625 24.5 19.5	kc g g
20 (月)	おやこどんぶり 牛乳 いろんないろのすのもの	牛乳 とり肉 たまご わかめ	ごはん さとう	玉ねぎ にんじん ねぎ いとこんにゃく しいたけ キャベツ きゅうり だいこんづけ レモン	557 21.4 15.8	kc g g
21 (火)	ごはん 牛乳 チキンチキンごぼう こまつなサラダ わかめスープ	牛乳 とり肉 ツナ わかめ かまぼこ	ごはん でんぷん 油 さとう ごま油	ごぼう こまつな キャベツ コーン 玉ねぎ にんじん ねぎ	649 25.1 22.6	ko g g
22 (水)	ごはん 牛乳 ぶた肉のパーベキューソース チンゲンサイのスープ ブルーベリーゼリー	牛乳 ぶた肉 とうふ ベーコン	ごはん さとう でんぷん ごま油 ブルーベリーゼリー	にんじん ピーマン しめじ にんにく チンゲンサイ 玉ねぎ	572 27.3 18.5	ko g g
23 (木)	ごはん 牛乳 こあじのなんばんづけ おひたし みそ汁	牛乳 あじ とうふ 油あげ わかめ みそ	ごはん 油 さとう じゃがいも	玉ねぎ にんじん ピーマン ほうれんそう もやし コーン ねぎ	649 32.8 20.6	ko g g
24	コッペパン 牛乳 さつまいもオムレツ ドレッシングサラダ ミネストラスープ	牛乳 さつまいもオムレツ ベーコン だいず	コッペパン わふうドレッシング マカロニ じゃがいも	キャベツ きゅうり にんじん 玉ねぎ トマト パセリ	580 22.1 21.4	ko g
27 (月)	ごはん 牛乳 チキンなんばん きゅうりのちゅうかあえ キャベツのみそ汁	牛乳 とり肉 油あげ みそ	ごはん でんぷん 油 さとう ごま油 ノンエッグタルタルソース	きゅうり もやし にんじん キャベツ 玉ねぎ ねぎ	647 28.5 21.5	kc g g
28 (火)	ごはん 牛乳 さばのカレー焼き きりぼしだいこんのちゅうかあえ すまし汁	牛乳 さば とうふ わかめ	ごはん さとう ごま油	しょうが きりぼしだいこん にんじん こまつな 玉ねぎ ねぎ	653 29.2 27.3	ko g
29 (水)	ごはん 牛乳 さといもコロッケ チンゲンサイのあえもの そうめん汁	牛乳 かまぼこ	ごはん さといもコロッケ 油 さとう そうめん	チンゲンサイ キャベツ にんじん みつば	606 21.4 17.1	ko g g
30(木)	ごはん 牛乳 ハンバーグ れんこんのごまサラダ やさいスープ	牛乳 ハンパーグ ささみ ウインナー	ごはん さとう ごま ごま油	玉ねぎ れんこん にんじん きゅうり キャベツ	606 23.4 17.6	ko g g
31 (金)	こがたコッペパン 牛乳 さらうどん うみとはたけのサラダ かぼちゃブリン	牛乳 ぶた肉 いか えび ツナ ひじき	コッペパン さらうどん でんぷん さとう かぼちゃプリン	玉ねぎ キャベツ もやし にんじん たけのこ チンゲンサイ きゅうり コーン	703 26.7 28.8	kc g g
※ 材料の都合により献立を変更する場合があります。 ※ おはしは、毎日きれいに洗って持ってきましょう。 ※ 海産物には、えび・かに等が含まれることがあります。				基準値 (小学校中学年)	650 21~33	ko

- 気象警報が発令されることが予測される場合、教育委員会の判断により、 給食の中止の決定をすることがあります。