### 給食指導資料 2021年 9月<1日~14日>

### 広陵中学校 <目標> 地産地消について知ろう

日 曜	献 立	働く力のもと(黄)	血・肉・骨をつくる(赤)	体の調子を整える(緑)
	ごはん/牛乳	ごはん	牛乳	
1	肉じゃが	じゃがいも,しらたき,植物油,三温糖,黒砂糖	豚肉	玉ねぎ, にんじん, グリンピース
水	厚焼き卵/のり佃煮		厚焼き卵 のり	849kca
	ソフトフランスパン/牛乳	パン	牛乳	
2	あさりスープ		ベーコン, あさり	白菜, キャベツ, しめじ, しいたけ, しょうが
木	鶏肉のカシューナッツ炒め	でん粉、白絞油、カシューナッツ、三温糖、ごま油、植物油	鶏肉	しょうが, にんじん, たけのこ, ピーマン, しいたけ
<u> </u>	いちごジャム	いちごジャム		751kca
	ごはん/牛乳	ごはん	牛乳	
3	韓国風みそ汁	こんにゃく, 白玉, ごま油, ごま	ひじき, 茎わかめ, 昆布, 豚肉, みそ	もやし, にんじん, 大根, 長ねぎ
金	ホッケ塩焼き		ホッケ塩焼き	
	オレンジ			オレンジ 746kcal
	ごはん/牛乳	ごはん	牛乳	
6	 中華煮	植物油, でん粉	うずら卵, 豚肉, いか, えび	にんじん, チンゲン菜, 玉ねぎ, たけのこ, きくらげ
月	鉄腕ギョーザ(3)	鉄腕ギョーザ		
	パック中華ソース			807kcal
	米粉小コッペパン/牛乳	パン	牛乳	
7	焼きそば	焼きそば、植物油	豚肉	にんじん, 玉ねぎ, キャベツ, たけのこ, きくらげ, グリンピース
火	ホキフライ パックソース	白絞油	ホキフライ	
	 枝豆			枝豆 764kcal
	ごはん/牛乳	ごはん	牛乳	
8	肉豆腐	しらたき、黒砂糖	豆腐, 豚肉	しめじ, いんげん, 水菜
水	豆苗の中華和え	ごま油, 三温糖, ごま		豆苗, にんじん, もやし
	グレープフルーツ			グレープフルーツ 785kcal
	ミルクパン/牛乳	パン	牛乳	
9	半ぺんスープ		半ぺん, 鶏肉	にんじん, しいたけ, 長ねぎ
木	ジャーマンポテト	じゃがいも, バター, 植物油	ベーコン	玉ねぎ, とうもろこし, 枝豆, パセリ, にんにく
<	りんごジャム			りんご 795kcal
	麦入りわかめご飯/牛乳	麦ごはん	わかめ 牛乳	
10	根菜のみそ汁	さつまいも	豆腐, みそ	れんこん, ごぼう, 長ねぎ
金	フキとこんにゃくの油炒め	こんにゃく, 三温糖, 植物油	さつま揚げ	フキ
	オレンジ			オレンジ 761kcal
	麦飯/牛乳	麦ごはん	牛乳	
13	米粉のカレーライス	米粉, じゃがいも, バター	豚肉, 牛乳	にんじん, 玉ねぎ, しょうが, グリンピース
月	福神漬			福神漬
	黄桃ミックス			パイン, みかん, 黄桃 825kcal
	食パン/牛乳	パン	牛乳	
14	イカ団子のピーフン汁	ビーフン	海鮮ボール	にんじん, たけのこ, きくらげ, チンゲン菜, 長ねぎ
火	ハムカツ	白絞油	ハムカツ	
< -	スライスチーズ		チーズ	832kcal

# 地産地消について



地産地消とは、自分の住む地域でとれた農産物を食べるなど、地域でとれた ものを地域で消費しようという取組です。

## 地産地消の良いところ

〇 新鮮でおいしい 身近でとれたものなので、より新鮮なものが食べられる。 O 安全·安心

誰が作ったものかわかるので、より安心できる。

〇 環境にやさしい

作物を遠くまで運ばずにすむので、エネルギーの節約になる。

〇 町が元気になる

地元の人たちに作物をたくさん買ってもらえる。



### 8月と9月は、「あさひかわ食育推進月間」

### おいしいものをおいしく食べよう! ~食は生きる力~

◇「おいしいもの」とは・・・・・・

「新鮮・安全なもの」、「地場のもの」、「四季折々の旬のもの」、 「安全なもの」、「味付けの良いもの」

◇「おいしく」とは・・・・・・

「家族や仲間と楽しく」、「よく噛んで・味わって」、

地場農産物が豊富に収穫される8月と9月を「あさひかわ食育推進月間」としています。地元の食べものに親しみ おいしく食べましょう。

☆9月の中学生の平均栄養価は カロリー801kcal、たんぱく質31.8g,脂質23.1g ,食塩3.1g, カルシウム401mg ,鉄4.0mg マグネシウム108mg, ピタミンA257RE(レチノール)

### 給食指導資料 2021年 9月<15日~30日>

<目標> 地産地消について知ろう

広陵中学校

曜	献立	働く力のもと(黄)	血・肉・骨をつくる(赤)	体の調子を整える(緑)
	ごはん/牛乳	ごはん	牛乳	
15	生揚げと豚肉の炒め煮	三温糖, 黑砂糖, 植物油	生揚げ, 豚肉	玉ねぎ, にんじん, 枝豆
水	ごまあえ/味付けのり	ごま,三温糖	თს	もやし, ほうれん草
	あずき寒天(新)		寒天 小豆 (ホクレン×サザエ 給食無償提供事業)	926kcal
	米粉コッペパン/牛乳	パン	牛乳	
16	さつまいもと栗のシチュー	さつまいも, 栗, 小麦粉, 植物油	鶏肉, 牛乳	にんじん, 玉ねぎ, マッシュルーム, パセリ
木	オムレツ		オムレツ	
^	トマトケチャップ			トマト 802kcal
	ごはん/牛乳	ごはん	牛乳	
17	呉汁	じゃがいも	大豆, 豚肉, 油揚げ, 豆腐, みそ	長ねぎ, にんじん, 玉ねぎ
金	さばの照り焼き		さばの照り焼き	
	—————————————————————————————————————			梨 831kcal
	小ごはん/牛乳	小ごはん	牛乳	
21	正油野菜ラーメン	ラーメン, ラード, ごま	豚肉, わかめ	たけのこ, にんじん, 白菜, もやし, 長ねぎ
火	お好み焼き	白絞油		お好み焼き
	パック中濃ソース			
	パナナ			バナナ 774kcal
	ごはん/牛乳	ごはん	牛乳	
22	チンゲン菜のかき玉スープ	ごま油	豆腐, 卵	チンゲン菜, にんじん, しめじ, 長ねぎ
水	切干大根のみそ味キンピラ(新)	植物油, 三温糖	鶏肉,油揚げ,みそ	大根, にんじん, しょうが
-	月見デザート			762kcal
	ごはん/牛乳	ごはん	牛乳	
24	マーポー豆腐	三温糖,でん粉,植物油,ごま油,ラー油	豆腐, 豚肉, 大豆, みそ	長ねぎ, ピーマン, にんじん, しょうが
金	からしあえ			もやし, にんじん
	オレンジ			オレンジ 790kcal
	麦飯/牛乳	麦ごはん	牛乳	
27	エピカレー	じゃがいも、小麦粉、 バター	豚肉, エビ, 牛乳	にんじん, 玉ねぎ, しょうが, マッシュルーム, グリンピース
月	福神漬			福神漬
<b>\</b>	フルーツポンチ	三温糖	寒天	パイン, みかん 874kcal
	米粉バターパン/牛乳	パン	牛乳	
28	洋風五目豆	じゃがいも、植物油	大豆, 鶏肉	にんじん, 玉ねぎ, いんげん
火	イカスティック唐揚げ(2)	白絞油	イカスティック唐揚げ	
<u> </u>	ブロッコリードレッシング和え			ブロッコリー 838kcal
	ごはん/牛乳	ごはん	牛乳	
29	沢煮椀	いももち,植物油	豚肉	ごぼう, にんじん, たけのこ, しいたけ, 玉ねぎ, みつば
水	いわししょうが煮		いわししょうが煮	
	りんご			りんご 761kcal
	ごはん/牛乳	ごはん	牛乳	
30	みそおでん	こんにゃく、ごま、三温糖、黒砂糖	焼き豆腐、焼きちくわ、がんもどき、昆	大根, にんじん
木	小松菜のおひたし		布, うずら卵, みそ	小松菜, もやし
	グレープフルーツ			グレープフルーツ 753kcal

# 旭川産の食べものについて

旭川市は、豊かな水や土地、気候に恵まれ、色々な 農産物を生産しています。



旭川市は雄大な山々に囲まれた盆地の都市です。大雪山からの豊かな水が田を潤し、盆地特有の昼夜の寒暖差により、よく実ったお米が育ちます。作付面積は全国で23位(道内2位)、生産量は全国20位(道内1位)となっています。(令和元年産) 学校給食のごはんには、旭川産の「ななつぼし」、米粉パンの米粉は旭川産の「きらら397」から作られています。



※ 米粉パンの材料費の一部は、旭川市の予算で負担しています。

菜

旭川の野菜の取扱品目はおよそ60品目あり、少量・多品目が旭川の野菜生産の特色です。市内においても地域 ごとに取扱品目に違いが見られ、その地域に適した野菜を作っています。



