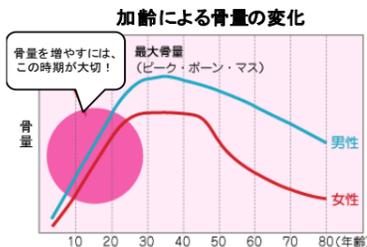


成長期の体づくりに大切な栄養素について考えてみよう

カルシウム

カルシウムは、じょうぶな骨や歯をつくる働きをします。成長期には、骨が縦に伸び、横に太くなってつられていくと同時に、骨量を増やしじょうぶな骨がつけられます。一般的に人間の骨量は10代後半から20代にかけてピークに達し、それ以降は少しずつ減少していきま...

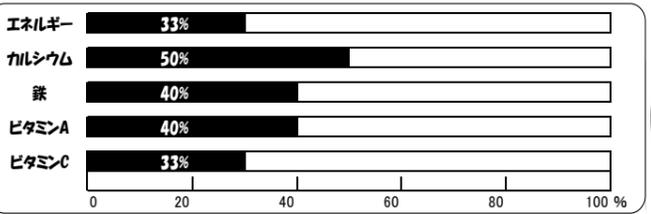


カルシウムを多く含む食品 (Calcium-rich foods): 牛乳・ヨーグルト, チーズ, 干しえび, いわしの丸干し, ひじき, しらす干し, 油あげ, ししゃも.

マナー違反に要注意! (Note on Manner Violations): 1. ガチャガチャと食器の音を立てる (Don't clatter dishes). 2. ひじについて食べる (Don't eat with your hands). 3. 食事中に席を立つ (Don't stand during meals). 4. 食事中にふざけたり話をする (Don't mess around or talk during meals). 5. まわりの人とふざける (Don't mess around with others). 6. 口に食べ物が入ったままおしゃべりする (Don't talk with food in your mouth).

学校給食の栄養 学校給食は、栄養バランスのとれた食事を子どもたちに提供することにより、子どもたちの健康の保持増進、体力の向上を図っています。小学1年生から中学3年生までの間は成長がさかんな時期です。学校給食では、子どもたちが一日に必要な栄養量のおよそ1/3をとれるように献立を考えています。(成長期に特に必要なカルシウムについてはおおよそ1/2をとれるように考慮しています。)

【学校給食でとれる栄養量(一日に必要な量を100%とする)】



牛乳1本(200ml)の中には、227mgのカルシウムが含まれています。また、たんぱく質やビタミンなども豊富なため、学校給食では毎日牛乳がつけます。

Main menu table for days 7, 8, and 9. Columns include Day (日), Dish Name (献立名), Food Name (食品名), Allergen (食品に関するアレルギー), Energy (エネルギー), and Protein (たんぱく質).

Main menu table for days 10, 13, and 14. Columns include Day (日), Dish Name (献立名), Food Name (食品名), Allergen (食品に関するアレルギー), Energy (エネルギー), and Protein (たんぱく質).

Main menu table for day 15. Columns include Day (日), Dish Name (献立名), Food Name (食品名), Allergen (食品に関するアレルギー), Energy (エネルギー), and Protein (たんぱく質).

【食品に関するアレルギーについて】 (About food allergies) and 【アレルギー表示対象品目】 (Allergen-labeled items). Lists allergen categories like Egg, Milk, Wheat, etc., and specific ingredients like Avocado, Kiwi, etc.

【献立のマークについて】 (About menu marks) and 【3色食品群】 (3-color food groups). Explains symbols for local products, allergen-free, and disposal, and defines color-coded food groups (Red, Green, Yellow).

Table for '今月の平均栄養量' (Average monthly nutrition). Columns: Energy (kcal), Protein (g), Fat (g), Calcium (mg), Iron (mg), Vitamin B1 (mg), Vitamin B2 (mg), Vitamin C (mg). Values: 661, 25.2, 19.2, 345, 3.1, 207, 0.55, 0.53, 22.

毎月19日は「食育の日・わ食の日」です。生駒市では、毎月19日頃の給食の献立において以下の取り組みをします。①地場産物(奈良県産や生駒市産)の活用 ②郷土料理や世界の料理、行事食の提供 ③★ラッキーにんじん

2019年

5月予定献立表

小学校用
生駒市教育委員会
生駒市立学校給食センター

日	献立名	食品名	食品に関するアレルギー	日	献立名	食品名	食品に関するアレルギー	日	献立名	食品名	食品に関するアレルギー				
16日 (木)	せわりパン ぎゅうにゅう	せわりパン ぎゅうにゅう	黄赤 小麦 乳	17日 (金)	ごはん ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう	黄赤 乳	20日 (月)	ごはん ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう	黄赤 乳				
	あらびきソーセージ 2ほん	あらびきソーセージ	赤 豚肉		かつおのたつたあげ こめあぶら	かつおのたつたあげ こめあぶら	赤黄 大豆 小麦		ちくわのいそべあげ こめあぶら	ちくわのいそべあげ こめあぶら	赤黄 小麦 大豆				
	バックケチャップ&マスタード	ケチャップ&マスタード						じゃこピーマン	ピーマン ちりめんじゃこ しるいりごま しょうゆ さとう せいしゆ みりん こめあぶら	緑赤黄 ごま 小麦 大豆					
	キャベツのソテー	キャベツ にんじん こめあぶら スープストック こしょう しお	緑緑黄 大豆 豚肉		こうやどうふのたまごとし	こうやどうふ たまご ちくわ にんじん えだまめ だしのもと さとう しょうゆ みりん	赤赤赤緑緑 大豆 卵 大豆 さば								
	コンソメスープ	たまねぎ ニョッキ どうもろこし えりんぎ コンソメスープ こしょう しょうゆ	緑黄緑 小麦 小麦 大豆 鶏肉 小麦 大豆		わかやまげんのりょうり		黄緑緑赤 小麦 大豆 さば 大豆	ぶたじる	ぶたにく せいしゆ うすあげ にんじん ごぼう こんにやく みそ だしのもと	赤 豚肉 大豆 大豆 さば					
	エネルギー	560kcal	たんぱく質 24.0g		★ラッキー にんじんが はいているよ!	エネルギー	665kcal	たんぱく質	28.7g	エネルギー	714kcal	たんぱく質	26.5g		
21日 (火)	コッペパン ぎゅうにゅう	コッペパン ぎゅうにゅう	黄赤 小麦 乳	22日 (水)	むぎいりごはん ぎゅうにゅう	むぎいりごはん ぎゅうにゅう	黄赤 乳	23日 (木)	こめごはん ぎゅうにゅう	こめごはん ぎゅうにゅう	黄赤 小麦 乳				
	ししゃものからあげ 2び	ししゃものからあげ こめあぶら	赤黄 大豆		チキンカレー	とりにく たまねぎ にんじん じゃがいも だいず しめじ こめあぶら こしょう コンソメスープ カレールー リンゴピューレ トマトケチャップ ウスターソース あかワイン	赤緑黄赤黄 鶏肉 大豆		はるまき	はるまき こめあぶら	赤黄 小麦 ごま 大豆 鶏肉				
	もやしのソテー	もやし どうもろこし ブラックペッパー コンソメスープ しょうゆ こめあぶら	緑 小麦 大豆 鶏肉 小麦 大豆				小麦 大豆 鶏肉 小麦 大豆 鶏肉 りんご	マーボーなす	あいびきミンチ なす たけのこ にら おろししょうが ちゅうかスープ マーボーどうふのもと しょうゆ さとう ごまあぶら せいしゆ	赤緑緑 牛肉 豚肉 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま 小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ゼラチン ごま 小麦 大豆					
	しょうゆラーメン	こんにやくめん たけのこ たまねぎ にんじん チンゲンサイ しょうゆラーメンスープのもと こしょう	黄緑緑緑 大豆 小麦 大豆 鶏肉 豚肉		さやいんげんとコーンのソテー	さやいんげん どうもろこし しお ブラックペッパー コンソメスープ こめあぶら	緑 小麦 大豆 鶏肉	うずらたまごのスープ	うずらたまご やきぶた たまねぎ にんじん しいたけ ちゅうかスープ しょうゆ こしょう	赤赤緑緑 卵 豚肉 小麦 大豆 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま 小麦 大豆					
	エネルギー	549kcal	たんぱく質 25.4g		ふくじんづけ	ふくじんづけ	緑 小麦 大豆		ヨーグルト	ヨーグルト	赤 乳	エネルギー	692kcal	たんぱく質	21.6g
24日 (金)	ごはん ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう	黄赤 小麦 乳	27日 (月)	ごはん ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう	黄赤 乳	28日 (火)	コッペパン ぎゅうにゅう	コッペパン ぎゅうにゅう	黄赤 小麦 乳				
	とりにくのてりやき	とりにくのてりやき	赤 鶏肉 大豆		えびたけのこフライ	えびたけのこフライ こめあぶら	赤黄 小麦 えび 大豆		ハンバーグ	ハンバーグ(ケチャップ)	赤 鶏肉 豚肉 大豆 ごま				
	きりぼしだいこんのもの	きりぼしだいこん にんじん こめあぶら さつまあげ だしのもと さとう しょうゆ みりん	緑緑黄赤 さば 小麦 大豆		ひじきとツナのいためもの	あじつけひじき ツナ にんじん さやいんげん せいしゆ こめあぶら	赤赤緑緑 小麦 大豆	ポテトサラダ	じゃがいも グリーンピース どうもろこし しお ブラックペッパー	黄緑緑 大豆					
	ごまじる	たまねぎ ながいも とうふ ねぎ みりん だしのもと ねりごま みそ	緑黄赤 やまいも 大豆 さば ごま 大豆		キャベツのみそしる	キャベツ あつあげ たまねぎ えのきたけ だしのもと みそ	黄 大豆 さば 大豆	バックコーンドレッシング	コーンドレッシング	黄 大豆					
	エネルギー	669kcal	たんぱく質 28.9g		エネルギー	651kcal	たんぱく質	23.5g	エネルギー	654kcal	たんぱく質	24.3g			
29日 (水)	ごはん ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう	黄赤 小麦 乳	30日 (木)	しよくパン ぎゅうにゅう	しよくパン ぎゅうにゅう	黄赤 小麦 乳	31日 (金)	ごはん ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう	黄赤 小麦 乳				
	ぶたにくのしょうがいため	ぶたにく せいしゆ おろししょうが しめじ たまねぎ アスパラガス ごまあぶら さとう しょうゆ でんぶん	赤 豚肉 緑緑黄赤 ごま 小麦 大豆		あじナゲット 2こ	あじナゲット こめあぶら	赤黄 大豆 小麦		さばのみそに	さばのみそに	赤 さば 大豆				
	あかだし	じゃがいも にんじん ごぼう まめふ わかめ あかみそ みそ だしのもと	黄緑緑黄赤 小麦 大豆 大豆 さば		きのこのデミグラスソースに	マッシュルーム えりんぎ まいたけ デミグラスソース トマトベースソース リンゴピューレ さとう スープストック こしょう しお	緑緑 小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン 大豆 りんご	れんこんのきんぴら	ごまあぶら せいしゆ れんこん にんじん こんにやく しるいりごま だしのもと さとう みりん しょうゆ	黄 ごま 緑緑黄赤 ごま さば					
	あさりのつくだに	あさりのつくだに	赤 小麦 大豆		ササミのスープ	ササミ こめあぶら にんじん たまねぎ じゃがいも コンソメスープ しお こしょう しょうゆ	赤黄緑緑黄 鶏肉 小麦 大豆 鶏肉	にゅうめん	ふしそめん かまぼこ うすあげ たまねぎ ねぎ だしのもと しょうゆ	黄赤赤緑 小麦 大豆 さば 大豆					
	なつみかんゼリー	なつみかんゼリー	黄		りんごジャム	りんごジャム	黄 りんご	エネルギー	678kcal	たんぱく質	21.9g	エネルギー	712kcal	たんぱく質	26.9g
	エネルギー	678kcal	たんぱく質 21.9g		エネルギー	712kcal	たんぱく質	26.9g	エネルギー	695kcal	たんぱく質	24.8g			