



高岡市立高岡西部中学校

暑さが和らぎ、過ごしやすい季節になりました。秋は、「実りの秋」「食欲の秋」と言われ、旬の 美味しい食材が沢山出回る時期です。給食でも秋の味覚が登場します。味わって食べましょう。

## 10月は食品ロス削減月間

世界では食料生産量の 40%にあたる約 25 憶トンの食料が毎年廃棄されています。廃棄された 食品は、処理工場に運ばれて燃やされ、排出された二酸化炭素は地球温暖化の原因に繋がります。 食品ロス削減のためには、一人一人が意識をもって行動することが大切です。

## ○食品ロスを減らすコツ

#### 食べ残しをしない





料理をするときは、作り過ぎ ず食べられる量を考えて作る ようにしましょう。

作り過ぎて残ってしまった 料理はリメイクをして、食べき れるように工夫しましょう。

## 買い過ぎない



家にある食材を確認し、まと め買いを避けて必要な量を買 うようにしましょう。

また、お店では期限の新しい物が後ろに並べられているので、すぐに食べる場合は、手前から取るようにしましょう。

## 期限の意味を理解する





美味しく食べられる期限 過ぎても食べることが出来る

# 消費期限



安全に食べられる期限 過ぎたら食べない方がよい

## 10月10日は目の愛護デー

「10」と「10」を横にすると、人の目と眉に見えることから 10月 10日が目の愛護デーと定められました。

皆さんは自分の目を大切にしていますか?人間は情報の約80%を視覚から得ると言われています。 長時間のテレビやゲームは目が疲れてしまいます。また、食事のバランスが悪いと、免疫力が落ちて 視力の低下に繋がります。目の健康のために、バランスのよい食事を心がけましょう。

## ○目に良い働きをする栄養素

#### 「ビタミンA」

夜間視力の維持を助け、薄暗い所で物を見たり 色を識別する能力を高めたりする効果があります。



うなぎ







#### 「アントシアニン」

光刺激による目の疲労感を和らげ、光による 炎症を軽減する効果があります。



なす



カシス





ほうれん草 かぼちゃ 人参

ブルーベリー

ぶどう

#### 高岡西部中学校 使用している食品 E:エネルギ Н 行事 体をつくるもの 緑 体の調子を整えるもの 熱や力になるもの P:たんぱく質 主食 献立名 赤 剄 曜日 2群 F:脂質 1 群 3群 4群 5群 6群 コーンエッグ コーン 750 ŊΝ **牛**到 プロッコリ きゅうり コッペパン 油 kcal コッペ ブロッコリーサラダ 0 玉ねぎ じゃがいも マーガリン Ρ 脱脂粉乳 人参 砂糖 286 g (火) パン Ë パンプキンスーフ かぼち<u>ゃ</u> 小麦粉 24.4 g 鶏肉とさつまいもの揚げがらめ 牛乳 鶏肉 豚肉 ブロッコリ-牛姜 にんにく でんぷん 油 Е 776 ごはん kcal ブロッコリーの和え物 ○ 豆板醤 P 27.7 ごはん 人参 白菜 ねぎ さつまいも 砂糖 ごま油 g (7k) Ë ごまキムチ汁 幣却 ごま 18.5 g 715 白身魚のフライ 白身魚のフライ 牛乳 人参 玉ねぎ 白菜 ねぎ 食パン 油 Ε kcal 食パン ジャーマンポテト ベーコン わかめ じゃがいも Р 28.3 g (木) F わかめのスープ 248 g ふくらぎの生姜焼き ふくらぎ 牛乳 ほうれん草 牛姜 きゃべつ 赤米ごはん Ε 831 kcal 赤米 万葉献立 P お浸し かたかご煮 ○ 鶏肉 厚揚げ 人参 大根 りんご 里芋 こんにゃく 32.7 g (金) ごはん F りんこ いんげん 砂糖 でんぷん 22.8 g 肉シューマイ 肉シューマイ 牛乳 人参 キャベツ 玉ねぎ ごはん ビーフン 油 687 kcal ごはん 焼きポテト 鶏肉 じゃがいも 21.0 g (月) F ビーフンスーブ 13.4 g 高岡野菜のメンチカツ メンチカツ 牛乳 玉ねぎ きゃべつ 食パン 人参 油 F 786 kcal 食パン フルーツあえ 〇 鶏肉 りんご パイン みかん 白玉団子 Р 27.2 g (火) -きゃべつのもちもちス・ もも バナナ 22.6 g いかのかりん揚げ いか 味噌 牛乳 小松菜 もやし ねぎ でんぷん 油 Е 787 ごはん g 地場産品 ごはん 〇 鶏肉 豆腐 人参 里芋 Ρ 三色浸し ごぼう 34.9 ごま g (7k) 献立 みそけんちん汁 F 21.6 g ガーリックチキン 鶏肉 豚肉 牛乳 コーン きゃべつ コッペパン でんぷん 油 ブロッコリー Е 763 kcal 日の愛護 コッペ 10 カラフルサラダ 野菜スーブ 0 赤ピーマン 玉ねぎ ねぎ ゼリー Р 37.2 g パン デー献立 ブルーベリーゼリー F 人参 235 g 牛乳 鯖の豆板醤焼き 鯖 豆板醤 青梗菜 生姜 にんにく ごはん こんにゃく Ε 816 油 kcal ごはん **青**梗菜の炒め物 0 ベーコン 人参 玉ねぎ きゃべつ 砂糖 ごま油 Ρ 329 g (余) 厚揚げと野菜の旨煮 厚揚げ F 27.5 いんげん 大根 たけのこ 椎茸 g 14日(月)スポーツの日 1/2コッペパン なっぱコロッケ なっぱコロッケー牛乳 人参 白菜 きゅうり 油 925 kcal 1/2 白菜とパインのサラダ 〇 豚肉 砂糖 ソフト麺 Ρ コッペ トマト パイン 生姜 玉ねぎ 31.2 g (火) パン マッシュルーム ノフト麺のミートソースかけ でんぷん 25.3 g がんもどき 784 がんもの含め煮 牛乳. 人参 ごはん 砂糖 大根 白菜 Е 油 kcal ごはん 茎わかめのきんぴら ベーコン 茎わかめ いんげん ねぎ ごぼう こんにゃく ごま Р 24.9 g (水) 豚肉 味噌 つまいも 赤魚の立田揚げ 牛乳 生姜 切干大根 810 赤魚 人参 ごはん でんぷん油 kcal ごはん P 油揚げ 鶏肉 小松菜 切干大根の炒め煮 白菜 ねぎ 砂糖 しらたき 344 g (木) Ë 巨峰 白菜鍋 巨峰 豆腐 g 焼肉 三色ナムル 牛肉 赤味噌 牛乳 ほうれん草 にんにく ごはん 砂糖 781 |牛姜 油 Е kcal たかおか 高岡元気 食19丼 ビビンバ とうもろこしのスーブ ○ 豆板醤 卵 ヨーグルト 人参 玉ねぎ 椎茸 たけのこ でんぷん ごま油 28.3 g (金) 献立 F 青梗菜 ヨーグルト もやし コーン ごま 21.1 g ひよこ豆の揚げがらめ ひよこ豆 牛乳. 人参 きゃべつ きゅうり ごはん でんぷん 油 Ε 786 kcal 減量 しそ和え メンマ 玉ねぎ P 〇 高野豆腐 砂糖 中華麺 ごま 24.5 g (月) ごはん ねぎ もやし 五目ラーメン 豚肉 F 203 g セルフサンド 野菜サラタ 玉ねぎ 白手亡 豚肉 牛乳 人参 食パン 砂糖 油 Ε 822 kcal 22 (火) 食パン ベーコン チーズ トマト きゃべつ きゅうり さつまいも カレールウ Р 秋のミネストローネ 31.7 g ス<u>ライスチーズ</u> F いんげん オリーブ油 29.3 g きゅうり えびシューマイ◆・牛乳 人参 コーン ごはん 春雨 油 835 kcal 23 P ごはん 拌三絲 韓国風肉じゃが 〇 豚肉 いんげん にんにく 玉ねぎ 砂糖 じゃがいも ごま油 23.1 g (zk) 豆板醤 プルーン しらたき F 干しプルー: ごま 161 g 豚肉のりんごソース煮 生姜 りんご 豚肉 牛乳. プロッコリー 米粉入りパン 砂糖 F 785 kcal 米粉入り 24 ボイル野菜 0 ベーコン 人参 白菜 玉ねぎ 椎茸 でんぷん ワンタン Р 38.7 g (木) パン F ワンタンスーブ ねぎ じゃがいも 23.1 g 塩鯖 鯖 油揚げ 牛乳 人参 大根 コーン ごはん 油 Ε 813 kcal ごはん にんじんしりしり ○まぐろ水煮 もずく 小松菜 Р 37.9 g (金) もずくの味噌汁 味噌 26.5 g ししゃもフライ ししゃもフライ 牛乳 小松菜 きゃべつ 切干大根 ごはん 砂糖 油 Е 782 kcal 学校祭 ごはん はりはりあえ ○ 豚肉 豆腐 人参 白菜 ねぎ P じゃがいも ごま 260 g $(\pm)$ すき焼き煮 しらたき すき焼き麩 F 20.9 g 28日(月)振替休業日 荒挽きウインナー 荒挽きウインナー 牛乳 かぶ きゅうり コッペパン 砂糖油 774 kcal 揚げパン かぶの柚子サラダ ○ きな粉 卵 脱脂粉乳 柚子 玉ねぎ でんぷん Р 30.8 g F 卵スープ 豆腐 38.9 g げんげの唐揚げ げんげ 牛乳 ほうれん草 きゃべつ えのき ごはん でんぷん Ε 油 814 kcal 30 (水) 郷土食 ごはん 〇 味噌 鶏肉 人参 生姜 玉ねぎ じゃがいも 砂糖 Р 28.2 ほうれん草のごまみそ ごま g 献立 F じゃがいものそぼろ煮 いんげん こんにゃく 23.9 g 牛乳 にんにく 玉ねぎ オムレツ ひじきサラダ 豚肉 人参 麦ごはん 油 Ε 880 kcal (ロウィン 麦ごはんきのこ入りハヤシライス ○ オムレツ しめじ エリンギ じゃがいも 砂糖 Ρ 27.9 ひじき プロッコリー ハヤシルウ g 献立 かぼちゃプリン コーン きゃべつ かぼちゃプリン 255 ごま g

※エビ・カニの食品に◆をつけています。

※都合により献立を変更する場合があります。

790

30.3

23.6

kcal

g

F

Ρ

F

平均