2025年 10月 こんだてよていひょう

		こんげつ きゅうしょくもくひょう ひとりぶん のこ た ケータ クラリの給食目標 : 一人分を残さず食べよう			八王子市立由木中央小学校 給食回数22回				
よう		こんだてめい			おもなざいりょうめい				エネルギー
にち	うび	しゅしょく	牛乳	おかず	ちやにくになるもの(赤)	ねつやちからに なるもの(黄)	からだのちょうしを ととのえるもの(緑)	きゅうしょくメモ	たんぱく質 (kcal/g)
1	水	<b>市制記念日</b> ごはん	4乳	ゆうやけこやけやき こんさいじる ごまじゃこあえ くだもの(みかん)	ホキ みそ あかみそ ちりめんじゃこ ぎゅうにゅう	こめ マヨネーズ しろごま じゃがいも さとう	にんじん だいこん ごぼう ながねぎ こまつな キャベツ みかん	10月1日は市制記念日です。八王 子市は、大正6年に誕生しました。 今年で108周年を迎えます。給食 では、童謡の夕焼り焼をイメージ した料理をいただきます。	621 25.6
2	木	スパゲティー ミートソース	牛乳	やさいスープ ふかしさつまいも	ぶたにく チーズ ぎゅうにゅう	スパゲティ オリーブゆ あぶら さつまいも	たまねぎ にんじん セロリ にんにく ホールトマト きゃべつ えのきたけ	さつまいもは、土の中で大きくなった根が「さつまいも」になります。時間をかけてゆっくり熱を加えると甘くなり食べると力がモリモリわいてきます。	642 22.6
3	金	<b>ハ王子城御膳</b> しゅうげつごはん	#乳	いしがきあげ そくせきづけ はちおうじる <b>旬の食材</b>	ちくわ あぶらあげ みそ あかみそ ぎゅうにゅう	こめ くろまい くり さとう こむぎこ でんぷん くろごま しろごま ごまあぶら さつまいも	にんじん きゅうり キャベツ だいこん なましいたけ かぶ こまつな チンゲンサイ ながねぎ ねしょうが	日本遺産献立「八王子城御膳」です。 八王子城は、北条氏照が敵から攻撃 されないように、けわしい山に石垣 を備えたお城を作りました。八王子 城をイメージした給食をいただきま す。	627 21.9
6	月	<b>中秋の名月</b> こぎつねごはん	牛乳	いものこじる おつきさまだんご	あぶらあげ とりにく あかみそ みそ とうふ ぎゅうにゅう	こめ しろごま さとう さといも こんにゃく しらたまこ じょうしんこ でんぷん	にんじん ねしょうが だいこん ごぼう ながねぎ しめじ かぼちゃ	今年は、10月6日が十五夜です。 月を眺めて楽しむ行事を「お月見」 と言います。お月見にちなんだメ ニューをいただきます。	642 22.3
7	火	ごまじゃこごはん	八王子	とうふのでんがくふうやき あきのおすいもの ゆうきとうがんのそぼろに	ちりめんじゃこ とうふ たまご とりにく みそ かまぼこ ぎゅうにゅう	こめ しろごま さとう あぶら でんぷん	ながねぎ にんじん こまつな しめじ えのきたけ だいこん どうがん	有機野菜とは、化学的につくられた 肥料や農業を使わずに、なるべく生 き物や環境への負担をかけないよう に作った野菜です。自然の力でたく ましく育った有機冬瓜をいただきま す。	622 27.5
8	水	<b>野菜350ごんだて</b> ミルクパン	ジュース ロんご	しろみざかなとポテトのグラタン しろいんげんまめのスープ フレンチサラダ	メルルーサ ぎゅうにゅう チーズ しろいんげんまめ	ミルクパン じゃがいも あぶら こむぎこ バター オリーブゆ	たまねぎ ブロッコリー にんじん セロリ パセリ キャベツ ホールコーン りんごジュース	しっかり食べよう! 野菜350献立です。八王子市では、病気を予防し、毎日健康で元気に過ごしていけるよう「野菜を1日350g以上食べましょう」という目標があります。	627 20.4
9	木	<b>スポーツの日</b> ごはん	牛乳	さわらのごまふうみやき ぐだくさんきのこじる ごもくにまめ くだもの(みかん)	さわら あかみそ みそ だいず とりにく こんぶ ぎゅうにゅう	こめ さとう しろごま じゃがいも こんにゃく あぶら	ねしょうが だいこん にんじん しめじ なましいたけ えのきたけ こまつな ごぼう さやいんげん みかん	スポーツの秋です。元気に運動をするためには、どんな食事や生活をすればよいのでしょうか、育師日は早く寝て、食事は試合の3時間前にすませて、エネルギー源のごはんやパン、めん類をしっかり食べましょう!	628 28.3
10	金	<b>目の愛護デー</b> にんじんごはん	牛乳	いがむし かきたまじる じゃこサラダ	とうふ ぶたにく とりにく たまご わかめ ちりめんじゃこ ぎゅうにゅう	こめ さとう でんぷん ごまあぶら もちごめ あぶら しろごま	にんじん ながねぎ ほししいたけ ねしょうが たまねぎ キャベツ きゅうり もやし ホールコーン	10月10日は「目の愛護デー」で す。10と10を横に倒すとまゆ毛 と目の形になることから、この日 になったそうです。食育だよりで は、養護教諭の宮崎先生からの メッセージを紹介しています。	613 27.4
11	±	やきとりどん	ジ給 ョ食 ア用	スタミナやさい のっぺいじる	とりにく なまあげ きゅうしょくようジョア	こめ さとう でんぷん しろごま ごまあぶら さといも こんにゃく	ねしょうが ながねぎ きゅうり キャベツ にんじん にんにく だいこん ほししいたけ	10月は「食品ロス削減月間」です。食品ロスとは、まだ食べられるのに捨ててしまう食べ物のことです。15日から20日の1週間は、もったいない大作戦ウィークを実施します。	603 23.7
14	火	もったいない大作戦ウィー7始まり 11日(土)の振替休業日							
15	水	わかめと むぎのごはん	牛乳	たまごやき とんじる やさいのおかかあえ くだもの(みかん)	カットわかめ ちりめんじゃこ たまご ぶたにく とうふ みそ かつおぶしこ ぎゅうにゅう	こめ むぎ しろごま さとう じゃがいも こんにゃく あぶら	ほししいたけ たまねぎ にんじん だいこん ごぼう ながねぎ もやし みかん	今日からもったいない大作戦 ウィークです。「食品ロスを減らそ う!」というテーマで給食からで さることを始めていきます。3Rに ついて実践できることを考えてみ ましょう。	620 25.9
16	木	チャーハン	牛乳	はくさいとにくだんごのスープ ごまめだいず	とりにく ぶたにく いりこ いりだいず ぎゅうにゅう	こめ あぶら ごまあぶら しろごま でんぷん さとう グラニューとう	にんじん たまねぎ ホールコーン こまつな ねしょうが ながねぎ はくさい ほししいたけ えのきたけ チンゲンサイ	もったいない大作戦「食品ロスを 減らそう!」では、給食を残さず食 べるために心がけてほしいことを 考えましょう。	561 22.9
17	金	ごはん	牛乳	ししゃものしちみやき しおにくじゃが わかめサラダ	ししゃも ぶたにく カットわかめ ぎゅうにゅう	こめ じゃがいも いとこんにゃく  あぶら さとう ごまあぶら しろごま	ねしょうが にんにく ばんのうねぎ たまねぎ にんじん グリンピース もやし きゃべつ ホールコーン	もったいない大作戦「食品ロスを 減らそう!」では、食育メモで調理 員さんからのメッセージを紹介し ます。調理する人の立場になって 考えてみましょう。	612 21.8
		<b>もったいない大作戦ウィーク終わい</b> うずらのにたまご			とりにく	ちゅうかめん あぶら しろごま ごまあぶら	ホールコーン ± 約1	もったいない大作戦「食品ロスを 減らそう!」では、食育メモで校長	622
20	月	はちおうじ ラーメン	牛乳	ぼうぎょうざ くだもの(みかん)	うずらのたまご ぶたにく ぎゅうにゅう	しっこま こまのから はるさめ でんぷん ぎょうざのかわ	ホールコーク もやし こまつな たまねぎ にら はくさい みかん	先生からのメッセージを紹介します。大切な食べ物に感謝の気持ちをもちましょう。	27.2
21	火	<b>旬の食材</b> こだいまいごはん	华乳	とりのみそやき けんちんじる じゃこキャベツ	とりにく みそ とうふ ちりめんじゃこ きざみこんぶ ぎゅうにゅう	こめ あかまい くろまい くろごま さとう じゃがいも こんにゃく あぶら ごまあぶら	だいこん にんじん ごぼう こまつな きゃべつ ねしょうが	古代米とは、私たちの祖先が古くから栽培してきたお米のことです。お米の表面に色がついている赤米、黒米などの種類があります。	603 25.2
22	水	ごはん	制の食	ささかまのいそべあげ だいこんのみそしる さといものうまに	ささかまぼこ あおのり たまご あぶらあげ あかみそ みそ とりにく ぎゅうにゅう	こめ こむぎこ さといも あぶら さとう	だいこん ながねぎ にんじん たまねぎ ごぼう れんこん さやいんげん ほししいたけ	旬の里芋を使って煮物を作ります。 里芋は、里でとれる芋で「里芋」と呼 ばれるようになりました。里芋は大 昔から日本にあった作物で、お米よ りも先に食べられえていたとされて います。	615 22.7
23	木	セサミトースト	牛乳	チキンときのこのクリームシチュー ビーンズサラダ くだもの(きっかみかん)	とりにく ぎゅうにゅう だいず つな	しょくパン バター さとう しろごま じゃがいも あぶら こむぎこ オリーブゆ	マッシュルーム しめじ にんじん たまねぎ パセリ キャベツ ホールコーン みかん	セサミトーストは、白ごまをすって おき、バター・砂糖を一緒に混ぜ 合わせ、厚切り食パンにつけて、 オーブンで焼きます。	697 24.2
24	金	<b>100年7-ドこんだて</b> だいせんおこわ	牛乳	いかのこうみいため ごじる やさいのおひたし	とりにく あごちくわ あぶらあげ いか だいず みそ かつおぶしこ ぎゅうにゅう	こめ もちごめ あぶら さとう ごまあぶら しろごま じゃがいも	にんじん ごぼう ほししいたけ さやいんげん ながねぎ にんにく ねしょう が だいこん たまねぎ はくさい もやし しめじ	100年フードは鳥取県です。大山山 るく地域の伝統食の一つとして親し まれている大山おこわをいただきま す。しょうゆをベースにさとうの甘 さを目えんのと加えた優しい味は、 お祝い事などのハレの日に食べられ ています。	624 30.5
27	月	<b>図書コラボ給食</b> ごはん	牛乳	おとうふたっぷりマーボー おとうふいりわかめスープ 3しょくナムル	とうふ ぶたにく あかみそ とりにく カットわかめ ぎゅうにゅう	こめ あぶら さとう でんぷん ごまあぶら しろごま	ながねぎ にんじん にら ねしょうが にんにく たまねぎ ほししいたけ ホールコーン こまつな もやし	10月27日は「はちおうじ読書の 日」です。図書コラボ給食は、おと うふたっぷりマーボーです。食育 だよりには、図書司書の近藤先生 からのメッセージを紹介していま す。	609 24.9
28	火	<b>旬の食材</b> さんまのかばやき どん	#乳	さつまいものみそしる うめしらすあえ	さんま みそ しらす ぎゅうにゅう	こめ こむぎこ でんぷん さとう しろごま さつまいも	ねしょうが たまねぎ にんじん こまつな キャベツ うめぼし	さんまは、冬から春にかけて北の 海へ、夏から秋にかけて、南の海 に移動します。さんまの旬は、夏か ら秋。脂がのって一番おいしいで す。	688 22.9
29	水	ごはん	4乳	食材 さばのみそに くきわかめのきんぴら さわにわん	さば みそ くきわかめ ぶたにく ぎゅうにゅう	こめ さとう あぶごま	ねしょうが ごぼう にんじん たけのこ えのきたけ だいこん こまつな	さばには、DHA・EPAという血液 をサラサラにしたり、健康的に過 ごすために必要な脂が豊富に含ま れています。	643 23
30	木	ドライカレー	<b>八王</b> 子	レタスとたまごのスープ ヨーグルトのパッションフルーツ ソースがけ <b>2</b>	ぶたにく たまご ヨーグルト ぎゅうにゅう	こめ あぶら こむぎこ バター でんぷん さとう コーンスターチ	たまねぎ にんじん グリンピース レーズン にんにく ねしょうが レタス パッションフルーツ	ハ王子産パッションフルーツを食べる日です。生産者の皆さんの協力の もと八王子市内の市立小学校・義務 教育学校の給食でいただきます。 10月31日は、ハロウィンです。	654 23
31	金	<b>ハロウィン</b> ガーリックライス	4乳	ビーンズトマトシチュー オニオンドレッシングサラダ スイートパンプキン	きんときまめ ベーコン とりにく チーズ ぎゅうにゅう	こめ おりーぶゆ じゃがいも あぶら さとう こむぎこ バター	にんにく パセリ たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース ホールトマト キャベツ ホールコーン かぼちゃ	「ジャック・オ・ランタン」と呼ばれるオレンジ色のかほちゃをくりぬいて作った提灯を飾ります。かばちゃには色々な種類があり、味もそれぞれ違います。	668 19.3

<sup>\*</sup>献立は、材料の都合により、変更することがあります。

<sup>\*</sup>今月の八王子の地場野菜は、パッションフルーツ、有機冬瓜、小松菜、きゃべつ、チンゲン菜、長ねぎ、大根、かぶ、きゅうり、里芋、かぼちゃを使用していきます。