

平成27年10月分 学校給食献立表

Table with 12 columns for dates from 10月1日 to 10月16日. Each column contains a list of menu items and their quantities, followed by energy and protein values.

栄養三色 ()
<食品を栄養素の働きにより、三つに分類しています>
...赤色の食品(血や肉のもとになる食品)
...黄色の食品(熱や力のもとになる食品)
...緑色の食品(体の調子をとのえる食品)

10月の献立

Table with 11 columns for dates from 10月19日 to 10月30日. Each column contains a list of menu items and their quantities, followed by energy and protein values. Includes a note about school lunch fees on 10月22日.

秋の味覚である北摂栗、さんま、枝豆、きのこ、秋なす、里芋、鮭、さばなど、旬を迎えた食材が次々と登場します。
北摂栗
銀寄(ぎんよせ)や乙宗(おとむね)、筑波(つくば)などの品種が栽培されています。日当たりと水はけがよく、朝晩の寒暖差が大きいといった環境で、おいしい栗が育つそうです。



「塩」の使用について： 献立の材料名欄に記載されていなくても、「ゆで塩」など、味をととのえること等を目的に使用することがあります。