

元和 / 年度 /									
火	水	木	金	給食予約					
				締切日					
麦ご飯	麦ご飯	麦ご飯	梅ごまご飯						
ンジャオロースー	肉団子と野菜の甘酢あんかけ	豚肉のプルコギ風	生揚げの肉野菜あんかけ	5月23日					
コアジのつみれ汁	カミカミ和え	海苔サラダ	へ ねぎ和え	(金)					
果物	小松菜入りかきたま汁	切干大根スープ 🖊	すまし汁						
_			+ /-						
10⊟	11日 入梅	12日	13⊟						
麦ご飯	麦ご飯	コーンクリームスパゲティ	麦ご飯						
子のガーリックトマト煮	魚の梅おろしだれがけ	ミモザサラダ	春巻き	5月30日					
切ポテトサラダ	なす味噌炒め 🔀	果物	いんげんサラダ	(金)					
オニオンスープ	生揚げのすまし汁 🚚		つ わかめスープ						
	デザート								
17日	18日	19日	20日						
麦ご飯	カレーピラフ	わかめご飯	麦ご飯						
からハンバーグ	洋風炒り卵	魚のフライオーロラソースがけ	回鍋肉	6月6日					
ペンネソテー	ジュリエンヌスープ	ピリ辛和え	かにかまと春雨のスープ	(金)					
根菜スープ		チンゲン菜のスープ	果物						
3 図書コラボ給食	25日 徳島料理	26⊟	27日 セレクトメニュー						
ハヤシライス	いりこ飯	麦ご飯	麦ご飯						
んにゃくサラダ	フィッシュカツ 🔥	鶏のゆかり揚げ	A 鶏肉のねぎソース	6月13日					
デザート	ならえ	ア 野菜と竹輪の和え物	B 魚のねぎソース	(金)					
	そうめん汁	」 	ごま酢和え						
星の絆」に登場する			かぼちゃの味噌汁						
ライスを再現します♪	G Total	7/L004/1							
	♦ ♦ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★		**、 學家發學						
2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2									
								(https://www.low.low.low.low.low.low.low.low.low.	
ひとロ 30 回かむ									
	3日 一までは、ファッションのでは、ファッシュンのでは、ファッションのでは、ファッシュンのでは、ファッションのでは、ファッションのでは、ファッションのでは、ファッションのでは、ファッションのでは、ファッシンのでは、ファッシンでは、ファックスをでは、ファンのでは、ファンのでは、ファッシンでは、ファックスをでは、ファンのでは、ファンのでは、ファンのでは、ファックではでは、ファックスをではでは、ファックではではでは、ファックではではではではではではではではではではではではではではではではではではでは	3日	3日 表ご飯 表ご飯 表ご飯 Rpのプルコギ風 海苔サラダ 切干大根スープ 10日 11日 入梅 五字と野菜の甘酢あんかけ カミカミ和え 小松菜入りかきたま汁 10日 11日 入梅 五字と野菜の甘酢あんがけ 大根スープ 12日 表ご飯 表ご飯 魚の梅およろしだれがけ なず味噌炒め 生揚げのすまし汁 デザート 17日 18日 19日 カレーピラフ 洋風炒り卵 ジュリエンヌスープ 対のらハンバーグ ペンネソテー 根菜スープ 日日 19日 カレーピラフ ドカッらハンバーグ ペンネソテー 根菜スープ カレーピラフ カかめご飯 魚のフライオーロラソースがけ ピリ辛和え チンゲン菜のスープ 日日 大切・大切・大切・大切・大切・大切・大切・大切・大切・大切・大切・大切・大切・大	3日 表ご飯 表ご飯 表ご飯 表ご飯 表ご飯 表ご飯 表述 本記 表述 表述 表述 表述 表述 表述 表述 表					

*給食時間は25分間で、通常18:15~18:40

早出し17:30~17:55です

*食材納入の都合により、献立を変更することがございます のでご了承ください

- *果物は旬のものを提供します
- *牛乳は毎日つきます

【栄養価】

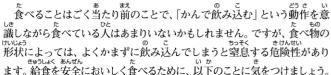
	エネルキ゛ー	たんぱ く	脂質	食塩 相当量	カルシウム	マク゛ネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ピタミンC	食物 繊維量
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g
月平均	782	31	30	2.5	333	100	3	580.38	1.0	1.1	56	6
基準値	860	28~43	25~37	2.5未満	360	130	4	310	0.5	0.6	35	7以上



都立八丈高等学校 学校栄養職員 帆足

今月の目標 「しっかり噛んで食べよう」

6月4日からの1週間は、厚生労働省、文部科学省、日本歯科医師会、日本学 校歯科医会が実施する「歯と口の健康週間」です。食事をおいしく食べて、健康 な体をつくるには、歯と口が健康でなくてはなりません。丈夫で健康な歯と口を 保つために、日頃からよく噛んで食べる習慣をつけましょう。給食でも4日に噛 むことを意識したメニューを提供するので、よく噛んで食べてくださいね



正しい姿勢で

べましょう。













○よくかむと、どんないいことがあるの?

おいしく味わえる

よくかむことで、食べ物本来の味 を十分味わうことができ、よりおい しく感じるようになります。また、 味覚も発達します。



食べすぎを防ぐ

ゆっくりとよくかむことで、脳に おなかがいっぱいだという信号が伝 わり (満腹中枢)、食べすぎを防ぐ ことができます。



むし歯を防ぐ

かめばかむほど、だ蔆がたくさん で出ます。だ液には、口の中の汚れを ^変としたり、むし歯を予防するはた らきがあります。



消化を助け、 えいよう きゅうしゅう たか 栄養の吸収が高まる

細かくかんだ食べ物は、だ液と 混ざることで飲み込みやすくなり、 胃や腸での消化も助けます。また えいよう 栄養が吸収されやすくなります。



歯並びがよくなる

かむたびにあごの骨や筋肉が発達 してじょうぶになり、歯並びがよく なります。



脳のはたらきがよくなり、 心を安定させる

よくかむことで、頭の血管や神経 が刺激されて、脳のはたらきがよく なり、記憶力や集 サラウェベ 中力が高まります。 また、心も安定し





PICKUP給食

16日(月)ガーナメニュー:ジョロフライス、オクロスープ、デザート、牛乳 25日(水)徳島メニュー:いりこ飯、フィッシュカツ、ならえ、そうめん汁、牛

30日(月)夏越の祓メニュー:夏越ご飯、高野豆腐の味噌汁、デザート、牛乳