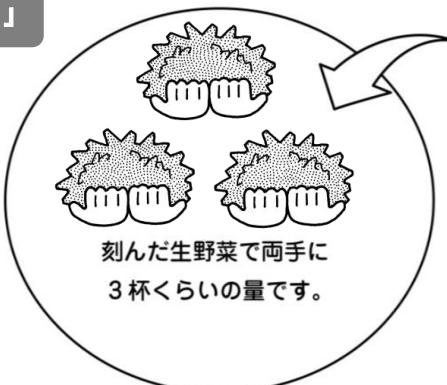
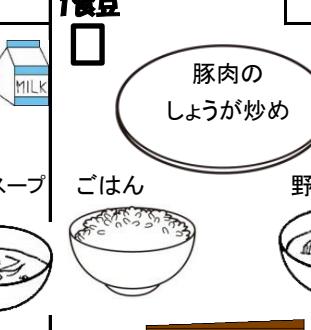
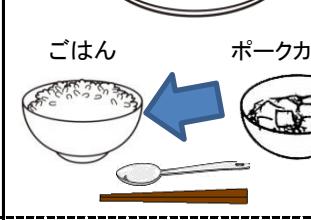
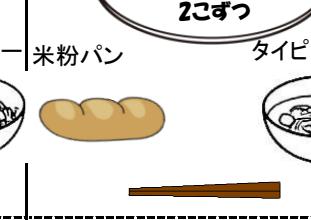
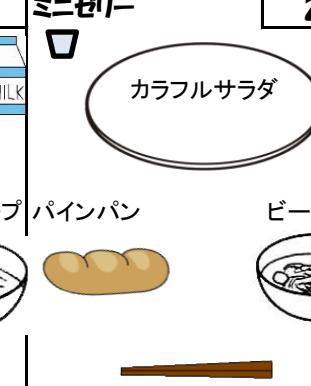
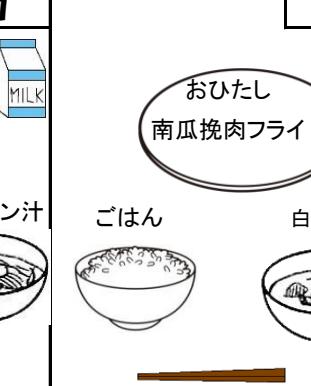
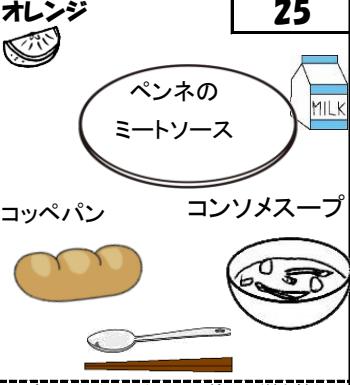
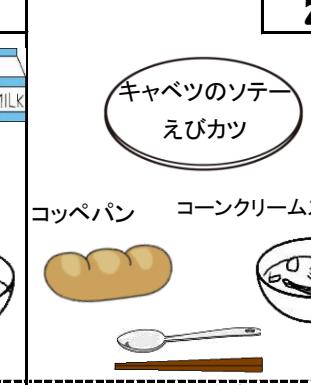
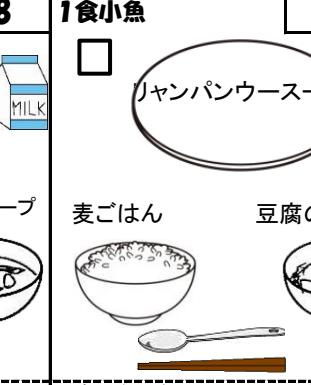


9月 はいぜん表 (A)

佐世保市学校給食センター

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
8月31日は「野菜の日」 <p>8月31日は野菜の日でした。野菜は1日におよそ350gとるのが健康によいとされています。多く感じるかもしれません、おひたし、煮物、炒め物など様々な野菜料理にしてとるようにしましょう。</p> 	<p>ど野菜 のくら い? 350g つて</p> <p>刻んだ生野菜で両手に3杯くらいの量です。</p> 			<p>1</p> <p>ごまじゃこサラダ 魚の唐揚げ</p> <p>ごはん けんちん汁</p> <p>魚の唐揚げに使われているのはタラという魚です。「たら腹食う」の語源になったように大変な大食漢な魚だそうです。</p>
<p>4</p> <p>野菜ソテー ローストチキン</p> <p>2こずつ</p> <p>黒砂糖パン チンゲン菜のスープ</p> 	<p>5</p> <p>ひよつるの酢の物 焼きししゃも</p> <p>2こずつ</p> <p>ごはん 五目豆</p> 	<p>なし</p> <p>ツナと野菜の炒め物</p> 	<p>6 タルタルソース</p> <p>ゆでキャベツ 白身魚のフライ</p> <p>パーカー ハウスパン とうもろこしのスープ</p> 	<p>7</p> <p>1食豆</p> <p>豚肉のしょうが炒め</p> <p>ごはん 野菜わん</p> 
<p>黒砂糖は、特有の香りと色が特徴で、「かりんとう」や「あめ」など、たくさんのお菓子類に利用されています。</p>	<p>ひよつるは、わかめからづられています。わかめは、海の栄養のミネラルが多く含まれ、食物繊維も多い食材です。</p>	<p>なしは、日本で栽培される果物の中でも歴史が古く、弥生時代には食べられていたそうです。</p>	<p>タルタルソースは、マヨネーズをベースに、たまねぎ、パセリ、ピクルス、ゆで卵などの材料をみじん切りにして混ぜ合わせたソースのことです。</p>	<p>豚肉にはビタミンB₁が多く含まれています。ビタミンB₁が不足すると、疲れやすくなったり、かっけになったりします。</p>
<p>11</p> <p>ほうれん草のソテー チーズオムレツ</p> <p>はちみつパン 千切り野菜のスープ</p> 	<p>12</p> <p>きんぴら いわしの蒲焼き</p> <p>ごはん 冬瓜のみそ汁</p> 	<p>13</p> <p>冷凍みかん</p> <p>ロールスローサラダ</p> <p>ごはん ポークカレー</p> 	<p>14</p> <p>昆布サラダ 肉シュウマイ</p> <p>2こずつ</p> <p>米粉パン タイピーエン</p> 	<p>15</p> <p>きゅうりの南蛮漬け あじの塩焼き</p> <p>麦ごはん 合め煮</p> 
<p>ほうれん草は、カロテンやミネラルなどが多く含まれていて、緑黄色野菜の代表ともいえる野菜です。</p>	<p>ごぼうは、平安時代に中国から薬草として伝えられ、親しまれていますが、日本以外で食べている国はほとんどないそうです。</p>	<p>冷凍みかんは長崎県産のみかんです。去年の冬に収穫されたみかんをまるごと冷凍しているので、ビタミンCもたっぷりです。</p>	<p>タイピーエンには、もともとアヒルの卵が使われていたそうです。日本では鶏の卵やうずら卵でアレンジされました。</p>	<p>「こんにゃくはおなかの砂はらい」という言葉があるように、食物せんいを多く含むので、腸のはたらきを助けてます。</p>
<p>ご協力をお願いします</p> <p>バナナやみかんの皮を食器に置かないようにと、お願いしています。また、皮を食缶に入れるときは、袋の中に返すようにしてください。 「あく」の付着を防ぐためです。 「あく」は汚れではありません。 お盆に黒いしみがついていても、衛生上の問題はありません。</p> 	<p>グレープフルーツ</p> <p>ごま酢あえ</p> <p>ごはん 親子丼</p> 	<p>20</p> <p>ミニゼリー</p> <p>にんにくの芽の炒め物 あじすり身揚げ</p> <p>チャーハン 中華スープ</p> 	<p>21</p> <p>カラフルサラダ</p> <p>パインパン ビーフン汁</p> 	<p>22</p> <p>おひたし 南瓜挽肉フライ</p> <p>ごはん 白玉団子汁</p> 
<p>オレンジ</p> <p>ペンネのミートソース</p> <p>コッペパン コンソメスープ</p> 	<p>25</p> <p>なすのそぼろ炒め 厚焼卵</p> <p>ごはん あじのつみれ汁</p> 	<p>26</p> <p>トマト 魚のバーベキューソース</p> <p>ごはん 豚汁</p> 	<p>27</p> <p>キャベツのソテー えびカツ</p> <p>コッペパン コーンクリームスープ</p> 	<p>28</p> <p>1食小魚</p> <p>リヤンパンウースー</p> <p>麦ごはん 豆腐の中華煮</p> 
<p>ペンネは、イタリアのパスタの一種で、両端を斜めにカットした短いマカロニです。イタリア語で「ペンの先」という意味です。</p>	<p>なすは油とともに相性がよく、炒めたり、揚げたりすると、味がまろやかになります。</p>	<p>トマトは、ヘタが緑色で、皮にはりがあり、重みのあるものが、みずみずしくておいしいそうです。</p>	<p>どうもろこしを世界で主食にしている国も多く、人類の食糧を支える重要な穀物です。</p>	<p>豆腐は食べ方がいろいろと工夫され、薄揚げ、厚揚げ、高野豆腐、がんもどきなどがあります。</p>