



# きゅうしょくだより

WEB版



あぶにん

弘前市立常盤野小中学校

いち	ようび	こ ん だ て	特定原材料等のアレルギー(表示義務・推奨品目)	血や肉・骨になる食品 主にたんぱく質、カルシウム	熱や力になる食品 主に炭水化物、脂肪	体の調子を整える食品 主にビタミン類(A-C)	おしらせ
15	水	ごはん 牛乳	さばにつけ きりぼしだいこんのいために じやがいものみそしる	さば、小麦、大豆 大豆、小麦 さば、大豆	さば煮付け、油揚げ、わかめ、牛乳	ごはん、ごめ油、三温糖、じゃがいも	切干大根、にんじん、いんげん、しいたけ、たまねぎ
16	木	めん 牛乳	うどん にくうどんじる のりしおコロッケ こまつなとササミのあえも りんご	小麦 豚肉、大豆、小麦、さば 小麦、大豆 小麦、大豆、鶏肉、ごま りんご	豚肉、油揚げ、のり塩コロッケ、鶏肉、牛乳	うどん、ごめ油、白ごま	ごぼう、にんじん、ねぎ、しいたけ、小松菜、赤ベーリカ、りょくとうもやし、りんご
17	金	ごはん 牛乳	わかめごはん ごもくあつやきたまご キャベツとツナのいためもの とうふのみそしる	一 卵、大豆、小麦 小麦、大豆 さば、大豆	厚焼玉子、ツナ、木綿豆腐、牛乳	ごはん、ごめ油	キャベツ、にんじん、しあじ、ほうれん草、ねぎ
20	月	ごはん 牛乳	とりにくのからあげ いんげんのゴマあえ やさいのみそしる	鶏肉、小麦、大豆、りんご 小麦、大豆、さば、ごま 大豆、さば	鶏肉、牛乳	ごはん、片栗粉、米粉、白ごま、三温糖	いんげん、にんじん、ごぼう、だいこん、キャベツ、ねぎ
21	火	ごはん 牛乳	ぶたにくのみそやき もやしのゆかりあえ こまつなのはじましる	豚肉、小麦、大豆、さば 大豆 小麦、大豆、さば	豚肉、ツナ、牛乳	ごはん、三温糖、ふ	きゅうり、りょくとうもやし、とうろこし、小松菜、にんじん、しいたけ、ねぎ
22	水	ごはん 牛乳	さけしおやき みそきんぴらごぼう はくさいのみそしる	さけ 大豆 さば、大豆	鰯、油揚げ、生揚げ、牛乳	ごはん、ごめ油、糸こんにゃく、三温糖	ごぼう、にんじん、白菜、えのき
◆	木	パン 牛乳	コッペパン ハンバーグ コーンサラダ オニオンスープ いちごプリン	小麦、乳 鶏肉、りんご、大豆 卵、大豆、小麦、ごま、りんご 豚肉、鶏肉 大豆	ハンバーグ、ペーパン、いちごプリン、牛乳	コッペパン	とうろこし、キャベツ、赤ベーリカ、きゅうり、たまねぎ、ピーマン、にんじん、パセリ
24	金	ごはん 牛乳	チキンカレー ふくじんづけ むしやさいサラダ	鶏肉、大豆、りんご、小麦 小麦、大豆、ごま 卵、大豆	鶏肉、豆乳、生揚げ、牛乳	ごめ油、じゃがいも	しょうが、にんにく、にんじん、たまねぎ、福神漬け、りょくとうもやし、キャベツ、しめじ、黄ベーリカ、ブロッコリー
27	月	ごはん 牛乳	とうふのいそべやき こまつなのからしあえ せんべいじる	小麦、大豆 小麦、さば、大豆、卵 小麦、大豆、さば、鶏肉	豆腐、のり、ちくわ、鶏肉、牛乳	ごはん、片栗粉、三温糖、おつゆせんべい、糸こんにゃく	小松菜、にんじん、白菜、ごぼう、まいたけ、ねぎ
28	火	ごはん 牛乳	とりにくのこうぞうやき ブロッコリーソテー たまごスープ	鶏肉 豚肉 大豆、鶏肉、卵	鶏肉、ペーパン、たまご、生揚げ、牛乳	ごはん、ごめ油	ブロッコリー、とうろこし、たまねぎ、ねぎ、エリンギ、にんじん、パセリ
29	水	ごはん ジョア	もちいしのだに キャベツのあえもの しょうがみそおでん	大豆、小麦 小麦、大豆、さば さば、大豆、卵	もち入り信田煮、つすらの卵、さつま揚げ、つみれ、むすびめ、ジョア	ごはん、角こんにゃく	キャベツ、りょくとうもやし、にんじん、だいこん
30	木	めん 牛乳	ちゅうかめん みそカレーとうにゅうラーメンじる ギョウザ だいこんとツナのサラダ	小麦 豚肉、大豆、ごま、さば、牛乳、味噌、ゼラチン 豚肉、鶏肉、大豆、小麦 鶏肉、大豆、小麦、ごま、りんご	わかめ、豆乳、豚肉、ギョウザ、ツナ、牛乳	中華あん	にんにく、りょくとうもやし、キャベツ、メンマ、だいこん、にんじん、きゅうり、とうろこし
31	金	ごはん 牛乳	ごまごはん やさいとかわめのとうふよせ もやしどちくわのあえもの けのしる	小麦、大豆、ごま 卵、小菜、大豆、りんご 大豆、さば	野菜とわかめの豆腐よせ、ちくわ、高野豆腐、油揚げ、大豆、牛乳	ごはん、三温糖、黒ごま、角こんにゃく	りょくとうもやし、きゅうり、とうろこし、にんじん、だいこん、ごぼう、せんまい、ふき、わらび

- 材料の都合により、献立が変更になることもあります。ご了承ください。
- アレルギー等により使用材料や栄養価を知りたい方は学校へお問い合わせください。
- ☆は1月生まれのリクエストメニューです。
- ◆は栄養士訪問予定日です。

## ○特定原材料等について

表示が義務付けられている食品(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、花生の7品目)と、表示が推奨されている食品(あわび、いか、いわら、オクラ、オクラ、カブ、キウイフルーツ、牛肉、クリミ、ごま、さけ、大豆、鶏肉、バナナ、麻肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンドの21品目)のことをいいます。

今年はかぜをひきません！

## かぜ予防のポイント

- 手洗い・うがいをする
- しっかり栄養をとる
- 十分な睡眠をとる
- マスクをつける
- 人ごみを避ける
- 適度な運動をする



## 手の洗い方

石けんをよく泡立てて、手のひらや手の甲をしっかりと洗います。忘れがちな指と指の間、つめ、手首もよく洗って、水で洗い流します。



## うがいの仕方

口の中のバイキンを洗い流すぶくぶくうがいをしてから、のどの奥のバイキンを洗い流すガラガラうがいをしましょう。



## かぜをひいたら水分をしっかりとりましょう

発熱や下痢の症状が出ている時は、体から多くの水分が失われています。そのため、脱水に気をつけ水や茶、ジュース、スポーツドリンクなど、飲みやすいものを選んで水分補給をしましょう。

## 薬を飲むときは

グレープフルーツジュースなどは、薬の作用に影響することがあるので、水かぬるま湯で飲みましょう。

