

よくかんで食べよう

がたちは毎日いろいろな食べ物をかんで食べています。意識していないかもしれませんが、「かむ」ということは体にとって、とても大切な働きをしています。ではなぜ、よくかんで食べると体にいいのでしょうか? 「かむ」ことの効果について考えてみましょう。

よくかんで食べるとこんないいことが・・・



かむ回数を増やすために、食物繊維の多い野菜や海そう、きのこなどのかみごたえのある 食品を積極的に取り入れました。特に*かむことを体感できる料理には左のマーク*がついてい

ます。しかっりかんで、味わい、脳に刺激を送ろう。

また、歯を丈夫にするために量要な栄養素である カルシウムを特に多く含む料理には右のマークが

ついています。乳製品、海そうに注目!!



OF STARAGETUSS

l	B	1/0	مله	*	A
	月 ★ 生 乳 は毎日つ きます	1日 学 刻 ごはん 溜揚げと わかめのみぞ汁 ぶたのしょうが渉め ポテトサラダ	水 2日 牛乳 ごはん 肉団字スープ さばのみそ素 カラフルソテー	本 3日 牛乳 ミートソース スパゲティ ゆで野菜サラダ プリン	全 4日 中乳 カミカミごはん とうふと わかめのみそ汁 チキンカツ(ソース) ごぼう サラダ
	7日 牛乳 さんまのかば焼き丼 (かば焼き・錦糸駒) とりちゃんこ汗 オレンジゼリー	8日 牛乳 わかめごはん とうふと なめこのみそ済 たまご焼き2切れ ぶた胬のオイスター ソース渉め	9日 牛乳 ごはん 溜揚げと 大穏のみそ汗 たらのフライ(ソース) アスパラとちくわの そぼろ炒め	10日 牛乳 みそラーメン 警 のりポテト ゴールドキウイ	11日 牛乳 ターメリックライス ドライカレー 福神漬け フルーツの ソフトゼリー和え
	14日 牛乳 ごはん キャベツと 溜湯とみそ汗 とりの照り焼き 大稂とがんもの素物	15日 牛乳 ごはん 溜揚げともやしのみそ おろしハンバーグ ひじきのかめ煮	16日 牛乳 キンパ嵐 混ぜずし(のり) えのきのスープ とうふナゲット2こ もやしのナムル	17日 牛乳 増ラーメン ぎょうざ2こ ゴールドキウイ	18日 牛乳 みそカツ幹 (ヒレカツ⑪1こ、 毎2こ、ナムル) スーミータン いちごタルト
	21日 牛乳 ごはん(ふりかけ) のっぺい洋 ほっけの ごまみそ焼き ぶたきゅうり	22日 牛乳 黒とうパン せん切り野菜スープ チキン グラタン ブロッコリーソテー	23日 牛乳 ごはん 溜揚げと首葉のみそ弁 とりのから揚げ ①2こ、色3こ 五首きんびら	24日 牛乳 冷やし五首うどん デぶらの盛り合わせ (いか・さつまいも) シュークソーム	25日 中乳 髪ごはん ポークカレー 福神漬け フルーツの ヨーグルト和え
	28日 牛乳 とりすき詳 チンゲン業と 油湯げのみそ洋 元気ヨーグルト	29日 牛乳 ごはん をまれぎと たまごのみそ さけの塩焼き 野菜の五質素	30日 牛乳 たこごはん えのきと 大粮のみそ汗 とりの塩だれ焼き ゆか風 きゅうり漬け	《今月の遠別産 ★JA るもい遠別 アスパラ ★ 花菜 きゅぎ組	支所から さん から らい (下筍~)

- ※ 物資の都合により献立を予告なしに変更することがありますので、ご理解ください。
- ※ 給食のことで何かありましたら、お気軽に給食センター(TEL 7-3715)までご連絡ください。

Я			火			水			*			金			
献立		材 料	献立	材	料	献った	立	材	才料	献立	材	料	献立	材	料
	1	4+++ <i>+</i>	1 牛乳	牛乳	687kcal	2 4	-乳	牛乳	712kcal	3 牛乳	牛乳	669kcal	4 牛乳	牛乳	756kcal
6月の平均5	栄養量	かむ力を	ごはん	精白米		ごはん	Ü	精白米			スパゲティ・豚ひ	- き肉・玉葱・人参・	カミカミごはん	精白米·大根葉	<u>-</u> ・しらす・枝豆
		つけよう!	みそ汁	わかめ・油揚げ・	長葱・	肉団子ス一プ		豚ひき肉・鶏卵	卵・生姜・でん粉・]	マッシュルーム	ピーマン・小麦粉・	みそ汁	豆腐・わかめ・長	葱•
エネルギー	701kcal	5		無添加味噌・いり	こだし		ープ	醤油・食塩・む	胡椒・チンゲン菜・	ミートソース スパゲティ	・トマトソース・りんご・にんにく・		<i>₩</i> ₹/1	無添加味噌・い	りこだし
たんぱく質				豚肉・生姜・こいく	〈ちしょうゆ・清酒・			人参・長葱・乳	鳥がらだし・コンソメ		牛ひき肉・バター・トマトケチャップ・			とりむね肉・食塩	・こしょう・
脂肪エネルギー比		豚肉の生姜炒め	玉葱・ピーマン・ス	トみりん・	さばのみそ煮	そ者	さば・みそ・砂糖・生姜			てんさい糖・オリ		チキンカツ	小麦粉•鶏卵。/	ペン粉・	
塩分				てんさい糖・白いり		C.0	~ //···			_		[、] ラ・ブロッコリー・		米サラダ油	
			ポテトサラダ	じゃがいも・きゅう					コッコリー・黄パプリカ・ ~	ゆで野菜サラダ		責パプリカ・赤パプリカ・		ごぼう・人参・き	
				人参・まぐろ・マヨネーズ・		カラフルソテー	赤パプリカ・とうもろこし・			かにかまぼこ・ドレッシング		ごぼうサラダ	とうもろこし・ロー		
1911 <u>4</u> 51	生型	700	1 (iii) 1 (iii) 1 (iii)	ドレッシング	0701 1	61461 A	191191 J. J.	ロースハム・ノ		ココアワッフル	ココアワッフル	704	1929 A.S.	ごまドレッシンク	
7 牛乳	牛乳	730kcal	8 4乳	生乳 生みり	670kcal	1.1.1.1.1	-乳	牛乳	747kcal	10 牛乳	牛乳	704kcal	4乳	牛乳 精白米・カレー	798kcal
さんまの	精白米・さんま・砂糖・しょうゆ・ 清酒・本みりん・鶏卵・食塩・	わかめごはん	精白米・わかめ・ 豆腐・なめこ・長煮		ごはん		精白米 大根・油揚げ [・]		1		キャベツ・もやし・	ターメリックライス	有日木・ハレーを ガーリックパウタ		
かば焼き丼	植物油	・970・病卵・良塩・	みそ汁	無添加味噌・いり	_	みそ汁		大根・油揚げ・ 無添加味噌・いりこだし		みそラーメン	玉葱・人参・長葱・なると・豚がら・ 鶏がら・しょうゆ・ラード・ 生姜・にんにく・みそ			豚ひき肉・玉葱・	
	 	 ヽぼちゃ・でん粉・ごぼう・		鶏卵・かつおエキ		<u> </u>		# 添加味噌・いりこだし すけそうだら・食塩・バッターミックス・		1 0,00			ドライカレー		こ マン 八多コンソメ・てんさい糖
		つきこんにゃく・長葱・	たまご焼き	植物油		鱈のフライ			ラダ油・・中濃ソース				1 3 1/30	コンソメ・食塩・トマ	
鶏ちゃんこ汁		□ 無添加味噌 •		豚肉·清酒·玉葱	・筍・いんげん・	1			いげん・焼きちくわ・		じゃがいも・米サ	 ·ラダ油・		大根・なす・きゅうり	
	かつおだし		豚肉の	人参・こんにゃく・オ	トイスターソース・	アスパラ		玉葱・豚挽き肉	引・人参・米サラダ油・	青のりポテト	青のり・食塩		福神漬け	ごま・砂糖・しょうゆ・食	塩・香辛料・清酒・食酢
			オイスター炒め	無添加味噌・てん	」さい糖・にんにく・	ちくわの そぼろ炒		本みりん・無法	添加みそ・ごま油・				フルーツ	みかん・パイン・	りんご・白桃・
オレンジゼリー 	オレンジゼ 	IJ —		こいくちしょうゆ・米サー	ラダ油・豆板醤・こしょう	CIGION	, , ,	てんさい糖・こ	こいくちしょうゆ	ゴールドキウイ 	ゴールドキウイ 		ソフトゼリー	黄桃・寒天・砂料	・果汁・牛乳
14 牛乳	牛乳	683kcal	15 牛乳	牛乳	648kcal	16 4	-乳	牛乳	731kcal	17 牛乳	牛乳	675kcal	18 牛乳	牛乳	670kcal
ごはん	精白米		ごはん	精白米		キンパ原	風	精白米·酢·食塩·服	啄肉・こいくちしょうゆ・清酒・		ラーメン・豚肉・キー	ァベツ・玉葱・もやし・		精白米・豚ヒレ	╕・小麦粉
みそ汁	油揚げ・キ	ヤベツ・	みそ汁	油揚げ・もやし・		混ぜずり	混ぜずし	人参・小松菜・たくあん・ごま油・鶏卵・ごま・のり		 - 塩ラ ー メン	人参・長葱・なる	鶏がら・豚がら・		鶏卵・パン粉・無	添加赤味噌•
<i>07 C71</i>	無添加味噌・いりこだし		07 (7)	無添加味噌・いり	こだし	えのきのスープ		えのき・アスパラ・とうもろこし・			ラード・食塩・香	¥料・中華だし・	みそカツ丼	本みりん・こいく	ちしょうゆ・ごま泪
	鶏肉・砂糖・こいくちしょうゆ・ の照り焼き 本みりん・三温糖・でんぷん		おろしハンバーグ	豚肉・焼き豆腐・玉葱・鶏卵・食塩・ パン粉・こしょう・こいくちしょうゆ・		7,60,2007.	鶏がらだし・胡椒・食塩・コンソメ			生姜・にんにく・野菜エキス・ポークエキス		1		んさい糖・でん粉・	
とりの照り焼き									いこん・かぼちゃ・枝豆・		餃子の皮・豚肉・鶏肉・キャベツ・			キャベツ・もやし	
	本みりん		ひじきの炒め煮 22 牛乳	本みりん・清酒・		豆腐ナゲット			∤・植物油・砂糖・食塩・	焼き餃子		菜種油・でんぷん・		とうもろこし・ロー	
大根と					玉葱・さつま揚げ・白滝・			鶏卵・香辛料・小麦粉・でん粉			ごま油・清酒・オイスターソース・		スーミータン		・こいくちしょうり ゝゝぃ, でんぷん
がんもの煮物				グリンピース・てんさい糖・本みりん・ こいくちしょうゆ・食塩・米サラダ油		もやしのナムル		もやし・人参・きゅうり・にんにく・ こいくちしょうゆ・ごま・ごま油		ゴールドキウイ	こいくちしょうゆ・ラー油・穀物酢ゴールドキウイ		いちごタルト		ンソメ・でんぷん
21 牛乳				牛乳		23 4	- 교	牛乳			牛乳	701kcal	25 牛乳	いちごタルト 牛乳	771kcal
: <u>そ</u> :: 十乳 ごはん	牛乳 精白米・ふ	689kcal	22 牛乳 黒糖パン	ーキュー 黒糖パン	635kcal	: キョ: + ごはん	-乳		787kcal	2.4 牛乳			: とう: 十乳 麦ごはん	十孔 精白米·米粒麦	/ / TKCal
21270		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	が行って			C1870	_I4 <i>N</i>	□ 精白米 □ 白菜・油揚げ。		- 冷やし	│ うどん・人参・きゅうり・わかめ・ │ 長葱・かにかまぼこ・	友にはん	とり肉・じゃがいも	• 玉 菊 • 人 参 • 士 豆	
のっぺい汁	しらたき・ごぼう・長葱・いりこだし・		せん切り	椎茸・鶏がらだし・		みそ汁	ロネーロック・ 無添加味噌・いりこだし		五目うどん	昆布・削り節・しょうゆ・本みりん・			·バター・カレール-		
		粉・かつおだし	野菜ス一プ	コンソメ・食塩・こしょう			鶏もも肉・生姜・しょうゆ・白ワイン・三温糖・		1	清酒	ポークカレー	 カレーフレーク・1	・		
	ほっけ・無法			鶏肉・玉葱・ピーマン	ハ・マッシュルーム・	— 鶏のから揚げ		オイスターソース・か	いつおエキス・食塩・でん粉・				1	ケチャップ・ウスター	ノース・生姜・にんにく
ほっけの ごまみそ焼き	そ焼き てんさい糖・本みりん・清酒・ こいくちしょうゆ 豚肉・きゅうり・人参・生姜・		チキングラタン	薄力粉・バター・牛乳・米サラダ油・		,		卵白・食塩・小麦	麦粉・香辛料・米サラ ダ油	天ぷら盛り合わせ	いか・さつまいも・食塩・ 天ぷら粉・米サラダ油	4= 44 × 1.1	大根・なす・きゅうり	・蓮根・なた豆・しそ	
				食塩・こしょう・シ	ュレットチーズ			ごぼう・人参・さ	さつま揚げ・しらたき・		人から初・木・ファ油		福神漬け	ごま・砂糖・しょうゆ・食	塩・香辛料・清酒・食酢
阪キュニロ				ブロッコリー・ロース	ハム・米サラダ油・	五目きんぴら		椎茸・てんさい	ハ糖・こいくちしょうゆ	S	S bil 1		フルーツの	みかん・パイン・	りんご・白桃・
豚きゅうり			ブロッコリーソテー	食塩・こしょう				米サラダ油・本みりん・ごま		シュークリーム	シュークリーム		ヨーグルト和え	黄桃・ヨーグルト	・グラニュー糖
28 牛乳	牛乳	686kcal	29 牛乳	牛乳	656kcal	30 #	-乳	牛乳	625kcal						
ごはん	精白米		ごはん	精白米]		精白米•遠別産	もち米・こいくちしょうゆ・						
		酉・こいくちしょうゆ・	みそ汁	鶏卵・玉葱・人参		たこごはん		別産たこの頭・油揚げ	•		_ /	_L & _			
とりすき丼の具		たき・たけのこ・人参・		無添加味噌・いり	無添加味噌・いりこだし				ハ糖・米サラダ油	4		ーム	」。ケー・	7 7.	,
		ラダ油・本みりん・	鮭の塩焼き	鮭·食塩		みそ汁	みそ汁	大根・えのき			ふ (1)	— /			_
		・ごま・でんぷん			/ DT-			無添加味噌・		 	スツ				*
みそ汁	チンゲン菜・油揚げ・ 無添加味噌・いりこだし			大根・人参・こん		鶏の 塩だれ焼	鶏のだれ焼き		青酒・本みりん・・		, -		ょだ		0
<u> </u>	無添加味	音・いりこ/こし	野菜の五目煮		易げ・干し椎茸・			にんにく・生姜							
テクローグリト	ニーガ	S		こいくちしょうゆ・つ	しんらい裙。	中華風	臥	さゆつり・艮塩	・人参・ごま油・	Ĭ.					

本みりん・米サラダ油

元気ヨーグルト

元気ヨーグルト

中華風 きゅうり漬け

食酢・本みりん・しょうゆ・ごま