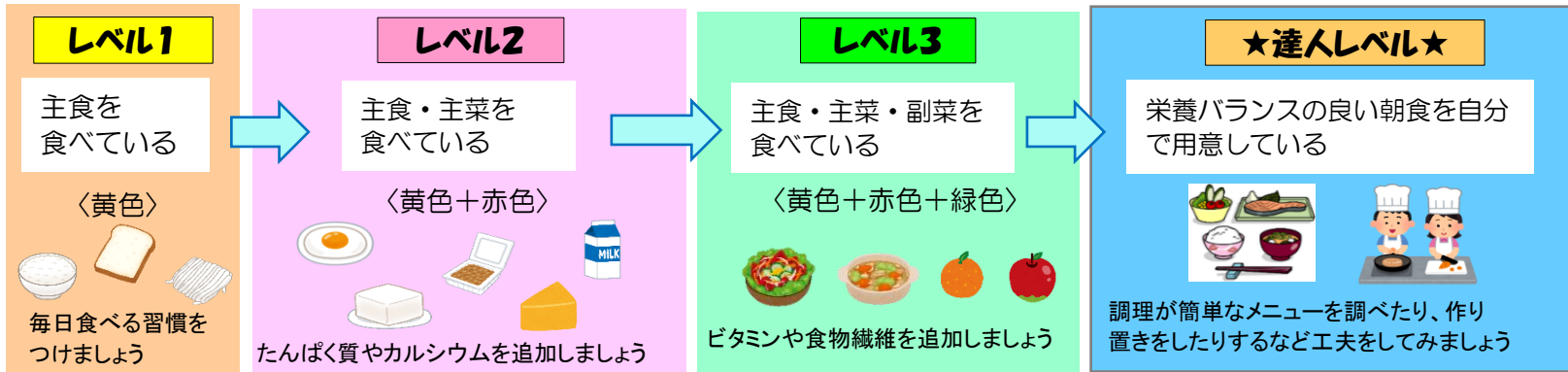


規則正しい
食生活を知ろう

健康に過ごすには、朝・昼・夕の3食をバランスよく食べ、適度な運動、十分な休養・睡眠をとり、規則正しい生活リズムを作ることが必要です。朝食を食べること、太陽の光を浴びることは、体内時計を整えることにつながります。朝ごはんを食べて、元気に1日をスタートしましょう。

朝食の達人を目指そう



サメが給食に登場します！

サメは、広島県三次市や庄原市で「ワニ」と呼ばれ、海から遠い地域でも刺身で食べられる貴重な魚として、正月や祝いの席で食べられてきました。肉質は柔らかく、あっさりとした味です。

Instagramでは給食の人気メニューや調理の様子を紹介しています！

福山市学校給食【公式】

検索



FUKUYAMA_KYUSHOKU



今月の食塩摂取量

小学校:1食平均2.1g

中学校:1食平均2.5g

給食では、地場産物（ふくやまSUN・福山市内産・広島県内産）をできるだけ使用します。
(材料欄の太字で書いてある材料が地場産物です。天候等により使用できない場合もあります。)

今月の献立 ※ぎゅうにゅうは、毎日あります

日 (曜)	こんだてめい F班校 (松永ブロック)	主 な 材 料			調味料・だし等	エネルギー 和カロリー
		(き) 主に熱や力になるもの	(あか) 主に血や肉になるもの	(みどり) 主に体の調子を整えるもの		
1 (月)	ひろしまたっぷりビビンバ きりぼしだいこんのスープ ぶどうゼリー	ごはん ごまあぶら あぶら しろごま ゼリー(てつきょうか)	ぎゅうにゅう ぶたにく しらすぼし きんしたまご ベーコン	ひろしまなづけ はくさいキムチ もやし にんにく きりぼしだいこん にんじん たまねぎ しめじ ねぎ	しょうゆ こしょう しお うすくちしょうゆ とりがらスープ	(小)600 (中)742
2 (火)	ごはん ひじきのりつくだに だいずのごもくに ツナフレックあえ	ごはん じゃがいも あぶら さとう	ぎゅうにゅう だいう とりにく あつあげ こんぶ まぐろあぶらづけ ひじきのり	にんじん ごぼう さやいんげん こんにゃく キャベツ きゅうり	みりん しょうゆ	(小)584 (中)726
3 (水)	パン トマトクリームに かおりあえサラダ なし(こうすい) 旬の果物 松永ブロック献立	パン あぶら じゃがいも しろいんげんまめ はるさめ さとう	ぎゅうにゅう とりにく ロースハム	にんじん たまねぎ トマト キャベツ きゅうり セロリー なし	クリーム バタージュ しお こしょう うすくちしょうゆ す	(小)584 (中)751
4 (木)	ごはん わにのからあげ ポイルキャベツ わかめスープ 広島県の 郷土料理	ごはん かたくりこ あぶら はるさめ	ぎゅうにゅう サメ とうふ わかめ	しょうが キャベツ たまねぎ えのきだけ にんじん ねぎ	さけ しお こしょう 1食トンカツソース とりがらスープ うすくちしょうゆ	(小)575 (中)705
5 (金)	ごはん ぶたにくのしょうがいため ひじきサラダ	ごはん あぶら さとう しろごま ノンエッグマヨネーズ	ぎゅうにゅう ぶたにく まぐろあぶらづけ ひじき	たまねぎ キャベツ にんじん しめじ しょうが きゅうり	しお さけ みりん しょうゆ こしょう	(小)588 (中)737
8 (月)	ツナそぼろごはん ワントンスープ	むぎごはん あぶら さとう ワントンめん	ぎゅうにゅう まぐろあぶらづけ くきわかめ きんしたまご ぶたにく	にんじん たまねぎ チンゲンサイ ほししいたけ	しょうゆ しお うすくちしょうゆ こしょう とりがらスープ	(小)575 (中)723

日 (曜)	こんだてめい F班校 (松永ブロック)	主 な 材 料			調味料・だし等	エネルギー 和カロリー
		(き) 主に熱や力になるもの	(あか) 主に血や肉になるもの	(みどり) 主に体の調子を 整えるもの		
9 (火)	ごはん かみってる！GoGoいため しらたまじる	ごはん しろごま あぶら ごまあぶら さとう しらたまもち	ぎゅうにゅう ぶたにく ガステん とりにく あかみそ	ごぼう こんにゃく にんじん たまねぎ さやいんげん チンゲンサイ	しょうゆ さけ しお だしiriこ	(小)593 (中)737
10 (水)	パン とりにくとなすのカレーに こまつなサラダ とうにゅうプリン	パン じゃがいも あぶら さとう かたくりこ ごまあぶら	ぎゅうにゅう とりにく ロースハム ひじき とうにゅうプリン	にんじん たまねぎ なす えだまめ こまつな もやし とうもろこし	カレーこ ケチャップ ウスターソース しょうゆ す うすくちしょうゆ からし	(小)584 (中)746
11 (木)	ごはん さばのてりに こんぶあえ けんちんじる	ごはん さとう ごまあぶら	ぎゅうにゅう さば しおこんぶ とうふ とりにく あぶらあげ	しょうが キャベツ たまねぎ にんじん ごぼう こんにゃく ねぎ	みりん さけ しょうゆ す	(小)586 (中)710
12 (金)	ごはん マーボーなつやさい パンサンスー	ごはん あぶら さとう ごまあぶら かたくりこ はるさめ しろごま	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく とりにく ロースハム あかみそ	なす にんじん たまねぎ ピーマン ほししいたけ しょうが にんにく キャベツ きゅうり	トウバンジャン しょうゆ しお す からし	(小)559 (中)700
16 (火)	ごはん ししゃものカレーあげ そえやさい かぼちゃのみそしる	ごはん あぶら かたくりこ	ぎゅうにゅう ししゃも とうふ ちゅうみそ あぶらあげ	きゅうり にんじん かぼちゃ たまねぎ しめじ ねぎ	だしiriこ カレーこ	(小)560 (中)719
17 (水)	こがたパン ナスとトマトのスパゲティ フレンチサラダ ココアぎゅうにゅうのもと	パン スパゲティ あぶら さとう ココアぎゅうにゅう のもと	ぎゅうにゅう ベーコン ロースハム	なす たまねぎ トマト ピーマン にんにく きゅうり キャベツ とうもろこし	しお こしょう ケチャップ ウスターソース す	(小)552 (中)734
18 (木)	きつねどんぶり まめなサラダ れいとうみかん 松永ブロック献立	ごはん あぶら さとう しろごま ごまあぶら	ぎゅうにゅう とりにく たまご あぶらあげ だいず まぐろあぶらづけ	たまねぎ にんじん ねぎ キャベツ もやし こまつな みかん	さけ す しょうゆ けずりぶし うすくちしょうゆ	(小)657 (中)813
19 (金)	ごはん じゃがいものそぼろに はるさめサラダ	ごはん あぶら じゃがいも さとう はるさめ ごまあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく ロースハム	たまねぎ にんじん こんにゃく グリーンピース キャベツ きゅうり	みりん しょうゆ しお す	(小)566 (中)710
22 (月)	むぎごはん ふりかけ（てつきょうか） タイピーエン いりな 熊本県の 郷土料理	むぎ ごはん あぶら はるさめ	ぎゅうにゅう あぶらあげ しらすぼし ぶたにく いか うずらたまご	もやし こまつな にんじん キャベツ チンゲンサイ ほししいたけ しょうが	みりん しょうゆ しお こしょう うすくちしょうゆ さけ とりがらスープ ふりかけ （てつきょうか）	(小)554 (中)701
24 (水)	パン とりにくとレバーの ケチャップがらめ コーンキャベツ まめまめポタージュスープ 松永ブロック献立	パン かたくりこ あぶら さとう じゃがいも しろいんげんまめ	ぎゅうにゅう とりにく とりレバー ベーコン	しょうが キャベツ とうもろこし にんじん たまねぎ えだまめ	しょうゆ ケチャップ ウスターソース クリーム ポタージュ しお こしょう とりがらスープ	(小)681 (中)874
25 (木)	ごはん さばのソースに ゆかりづけ とうがんじる	ごはん さとう	ぎゅうにゅう さば とうふ えび あぶらあげ	しょうが キャベツ とうがん にんじん こんにゃく ほししいたけ ねぎ	しょうゆ さけ ウスターソース しお ゆかり うすくちしょうゆ だしiriこ	(小)542 (中)658
26 (金)	ごはん あつあげのみそいため しらすあえ	ごはん あぶら さとう ごまあぶら かたくりこ はるさめ	ぎゅうにゅう あつあげ ぶたにく しらすぼし ちゅうみそ	にんじん たまねぎ たけのこ もやし ほししいたけ キャベツ しょうが にんにく きゅうり	しょうゆ みりん す うすくちしょうゆ	(小)557 (中)699
29 (月)	ごはん とうにゅうたんたんめん かいそうサラダ	ごはん ちゃんぽんめん あぶら さとう しろごま ごまあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく とうにゅう かいそうミックス まぐろあぶらづけ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん チンゲンサイ もやし とうもろこし きゅうり キャベツ	トウバンジャン しょうゆ しお す こしょう とりがらスープ	(小)582 (中)726
30 (火)	もずくどんぶり かきたまじる	ごはん あぶら さとう ごまあぶら かたくりこ じゃがいも	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく もずく たまご とうふ	たまねぎ にんじん こまつな しょうが にんにく とうもろこし	うすくちしょうゆ しお けずりぶし しょうゆ みりん トウバンジャン	(小)552 (中)690