日本代   日本
数数の振動性   自動無力です   自動無力です   自動無力です   日本のでは
□
Table   Ta
数
株   100   5   米   100   5   ×   100   5
************************************
* 中乳
(か)動の選集が「空間   1 ** (か)自の意かす   個   1 ** (水) 自の意かす   個   1 ** (水) 自の意かす
油   3 6   油   3 6   油   3 6   油   3 6   地域   15   1   15   15   15   15   15   15
豚病   5   1   Coがいも   50   5   トットケナ・ツァ   5   3   動物   35   地路が   (条) 中華がん   5   5   トッカツツース   18   温   0   にはんじん   15   4   大きねぎ   15   4   トッカツ   15   3   大きねぎ   15   4   トッカツ   15   15   15   15   15   15   15   1
□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □
こんじゃ(突き) 10 5   (今)おき枝垣 5 3   キャベツ   10 4   はくさい   40
にんじん   8   3   (冷)メイトコーン   5   4   (水)グランデー   6   4   キャベツ   30   4   (火)が上で   5   3   にんじん   1   3   にんじん
たけのこ水煮 8 4   にんじん 5 3   油 1 6   たまねぎ 20 4   (冷)むき枝豆 5 3   たまねぎ 25 4   塩 0   にんじん 20 3   にんじん 5 3   10 3   でネーベ(中央性) 10 6   塩 0.2   にんじん 15 3   油 0.5 6   でネーベ(中央性) 10 6   塩 0.2   にんじん 15 3   油 0.5 6   上かり(滑す口) 7   円 0.5 4   にんじん 15 3   油 0.5 6   上かり(滑す口) 7   円 0.5 4   にんじん 15 3   上かり(滑す口) 7   円 0.5 5   上がり(滑す口) 7   円 0.5 5   上がり(冷)力・日間 5   上がり(かり・日間
できしいできた。 0.5 6 できょう 1.5 5 できらいりできょう 0.5 6 できらい 1.5 5
さとう   1.5   5   塩屋布   3   2   こしょう   0.0     条 こんにゃく   30   5   * しょうゆ(湾口)   7     1   1     1     1     1     1     1
* しようゆ(漆口) 2 だしの素 0.5 かりん(本かり) 1 はんじん 8 3 にんじん 8 4 たしかで 4 5 5 5 5 だしの素 1.5 2 塩 0.03 にんじん 25 4 キキ乳 1 章 2 こしょう 0.5 かりん(本かり) 1 位 1 にんじん 8 5 4 によかで、も 5 5 5 だしの素 1.5 2 塩 0.2 にんじん 7 3 2 5 5 5 だしの素 1.5 2 塩 0.2 にんじん 7 3 3 2 5 5 5 5 だしの素 1.5 2 塩 0.2 にんじん 7 3 3 にんじん 7 3 3 よがにつん 10 はくさい 30 4 キキ乳 1 はくさい 30 4 キキ乳 1 はくさい 30 4 キャベツ 30 4 キャベツ 30 4 中球付か魚 1 値 2 キャベツ 30 4 中球付か魚 1 値 2 キャベツ 30 4 中球付か魚 1 位 2 キャベツ 30 4 中球付かり(軟) 0.6 3 にんじん 8 3 かりわかかめ 0.3 2 たいこん 10 にんじん 8 3 かりわかかめ 0.3 2 かりわかかめ 0.3 3 赤みそ 6 1 みそ 115 1 15 4 にんじん 10 3 れき 115 4 にんじん 10 3 れき 115 4 にんじん 10 3 れき 3 4 だしパック 3 もだしパック 3 もだしゃ 15 3 カース・エース・エース・アー・マー 1 値 5 もだいでん 15 4 にんじん 10 3 れき 3 4 もがり 1 5 4 にんじん 10 3 れき 3 4 もがり 10 5 4 にんじん 10 3 4 もがり 10 5 4 はくさい 10 5 4 にんじん 10 3 4 もがり 10 5 4 はくさい 10 4
だしの素 0.5 はんじん 8 3 にんじん 15 3 ねぎ 10 4 年乳 1末 2 こしょう 0.03 たまねぎ 30 4 年乳 15 2 油 0.6 6 (冷)ミニ絹あげ 30 1 はくさい 7 3 名おがほご 9 1 はないにんじん 8 3 にんじん 10 4 たまれき 15 4 かまぼこ 9 1 は たいこん 10 4 だいこん 10 4 にんじん 8 3 7 にんじん 10 3
A
抽   1
本
料
A
お かまぼこ 9 I * Lょうゆ(うすロ) 4 塩 0 こしょう 0
は だいこん 10 4 だしパック 2 こしょう 0 び にんじん 8 3 (冷)月見ゼリー 1個 5 便 カットわかめ 0.3 2 用 だしパック 3 素みそ 6 I タ 水 115 の 10 I 里芋 15 5 厚揚げ 35 I こんにゃく(突き) 10 5 ごぼう(ささがき) 5 4 だいこん 15 4 にんじん 10 3 ねぎ 3 4 だしパック 3
使用だしパック 3 でんぷん 1 5 でんぷん 1 5 がいこん 15 4 にんじん 10 3 ねぎ 3 4 だしパック 3 おしいック 3 をしいのの 3 でんぷん 1 5 をしいのの 3 を
使用 だしパック 3
用 だしパック 3 ホみそ 6 I アルジル 115
量 赤みそ 6 I
(g) 水 115   水 115   はだいこん 15 4 にんじん   おぎ 3 4 だしパック   だしパック 3
g 水 115   aぎ 3 4   だしパック 3
エネルギー/たんぱく質/脂質   エネルギー/たんぱく質/胞質   エネルギー/たんぱく質/胞質   エネルギー/たんぱく質/胞質   エネルギー/たんぱく質/ルギー/たんぱく質/ルギー/たんぱく質/ルギー/たんぱく質/ルギー/たんぱく質/ルギー/たんぱく質/ルギー/たんぱく質/ルギー/たんぱく質/ルギー/たんぱく質/ルギー/たんぱく質/ルギー/たんぱく質/ルギー/たんぱく質/ルギー/たんぱく質/ルギー/たんぱく質/ルギー/たんぱく質/ルギー/エネルギー/たんぱく質/ルギー/エネル
804kcal 30.2g 27.0g 819kcal 27.1g 22.6g 803kcal 29.2g 31.6g 800kcal 34.1g 20.0g 803kcal 33.2g 25.5g 835kcal 29.9g 25.1g 814kcal 25.7g 28.0g 801kcal 30.5g 25.7g 800kcal 34.0g 24.1g 800kcal 32.6g 31.9g 6群⇒◆赤: I群(たんぱく質) 2群(無機質 カルシウム・鉄):主に体の組織を作る ◆緑: 3群(カロテン等) 4群(ビタミンCなど):主に体の調子を整える ◆黄: 5群(炭水化物) 6群(脂質):主にエネルギーになる

## 10月月間献立表

曜	24日(金)			27日(月)			28日(火)			29日(水)		30日(木)		31日(金)		
	米粉パン			ごはん			I -			ごはん		カレーピラフ		1 -		
1	牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		牛乳		牛乳		_
7	シューマイ			鮭ミンチカツ			スープスパゲッテ	1		揚げギョーザ		かぼちゃコロッケ		ハンバーグきのこ	ソーフ	Z
3	ラーメン			キャベツの甘酢和	え		れんこんサラダ			切干大根の中華は	あ え	白菜のクリーム煮		粉ふき芋。		
				煮込みおでん		角チーズ 			マーボー豆腐				五目スープ			
	* 米粉パン	I個		米	100	<b>⊥</b>	L	I個		米	100 5		70 5	L	I個	_L
	* 牛乳	l 本	2	* 牛乳	本		L	Ⅰ本	L		1本 2		20 5	1 ' 1 -	Ⅰ本	_L
	* (冷)シューマイ		١	* (冷)鮭ミンチカツ	1		* スパゲティ(ハーフ)		l .	·	1 1		25 I	(冷)ハンバーグ	I個	J
	* (冷)中華めん	70	5	油油	<b></b>	6	豚肉	18	l .	油	3 6		25 4	1	0	,
	豚肉	17	Ι	キャベツ	25	1	たまねぎ	20	l .	切干大根	7 4		15  3		8	
	はくさい	30	4	にんじん		3	(冷)スイートコーン		l .	(冷)スイ-トコ-ン	1 1	, ,			10	
	たまねぎ	15	4	(冷)スイートコーン	8	4	にんじん	8		(冷)むき枝豆	1 1	` '			15	
	にんじん	10	3	さとう	2		しめじ	8	l .	* しょうゆ(濃口)	2	カレー粉	0.3	* しょうゆ(濃口)	2.5	
	ねぎ	2	4	酢	2		こまつな	25	l .	酢	2	* チキンコンソメ	4	酒		
	* ラーメンスープ(シャンタン)	5		塩	0.5		* クリームシチューの素		5	さとう	2 5	l	0.5 6	_1	0.5	- 1
	塩	0		こしょう	0.01	<del></del>	* スキムミルク		2	ごま(すりごま)	I 6	* 牛乳	1本  2	-1	0.2	
	こしょう	0		豚肉	10	1	* 牛乳	20		(冷)カット豆腐	1 1	* (冷)かぼちゃコロッケ	1個 3		0.5	
				平天	10		油	0.5	6	豚ひき肉	10 1	油	4 6	_l	10	_
				厚揚げ	35		スープストック	_L		鶏ひき肉	20 I	豚肉	15 1	じゃがいも	50	,
扌				じゃがいも	45	1	れんこん	30	l .		0.3 4		50 4		0	,
4				こんにゃく(板)	20	1	にんじん	5	_		0.5 6		15 3		0	_
3				にんじん	10	1	* しょうゆ(うすロ)		l .	たまねぎ	20 4		20 4	1	25	
ò				だいこん	40	1	さとう	0.1	5	にんじん	10 3	` ′	1 1	` ′	30	
ţ				(冷)ちくわ	10	1	だしの素	0.3		なす	10 4	1	25 2		10	
ド <del>L</del>				さとう	3	5	* ごまドレッシング		6	たけのこ水煮	1 1				7	-
吏 月				みりん(本みりん)			* 角チーズ	I個	2	干ししいたけ	4			さつまいも	25	- 1
己				酒						ねぎ	3 4	こしょう	0.01	(冷)ほうれん草	10	
E				* しょうゆ(濃口)	6					トウバンジャン	1 1			* 中華スープの素		
3				だしの素	0.3					* しょうゆ(濃口)	1 1			こしょう	0.01	_
				水	25	ļ				* 中華スープの素	.					
										赤みそ	3 1					
										さとう	1 5					
										でんぷん	2 5	-{		⊥ −食当たりの		1
													半	均給与栄養量		
													エネル	ノギー 808 kca	ı	
													•	ぱく質 30.6 g		
													脂質	· ·		
													カルシ	/ウム 418 mg	.	
													鉄	3.6 mg		
														>A 316 μg		
														>BI 0.55 mg		
													ビタミ	ンB2 0.61 mg		
													ビタミ	ンC 30 mg		
																Ĺ
	<u> </u>						·			·		i i		エネルギー/たんぱくグ		
	802kcal 33.4a	26.	.4a	801kcal 29.8g	22	.Uq	1803kcal 30.3d	ı 26	.ha	1839kcal 30.8a	27.90	11800kcal 25.2a	26.30	11802kcal 33.6a	27	/

## 資血を防ぐり 食生活のポイント 珍

私たちの体内には血管が張り巡らされており、血液によって酸素や栄養が全身に運ばれています。

貧血は、酸素を運ぶ赤血球中のヘモグロビンの量が減って、体が酸欠状態になることで、ヘモグロビンを構成する鉄(鉄分)の不足によって起こるのが『鉄欠乏性貧血』です。成長期で急に身長や体重が増えたときや、日常的にスポーツをする人は特に貧血になりやすいため、食事から鉄を意識してとる必要があります。



## ★どんな症状が出るの?・

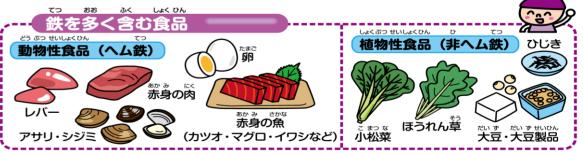
めまいや立ちくらみ、頭痛、動悸、息切れ、疲れやすいといった症状のほか、次のような症状もよく見られます。



## ★貧血を防ぐためのポイント



鉄には、赤身の肉や魚、レバーなどの動物性食品に含まれる『ヘム鉄』と、大豆や野菜などの植物性食品に含まれる『非ヘム鉄』があり、ヘム鉄の方が体に吸収されやすいという特徴があります。鉄はビタミンCと一緒にとることで吸収率が高まるので、植物性の場合は、ビタミンCを含む食品と組み合わせるとよいでしょう。











5群⇒◆赤:1群(たんぱく質)2群(無機質 カルシウム・鉄):主に体の組織を作る ◆緑:3群(カロテン等)4群(ビタミンCなど):主に体の調子を整える ◆黄:5群(炭水化物)6群(脂質):主にエネルギーになる