



令和6年8・9月 さいたま市立河合小学校



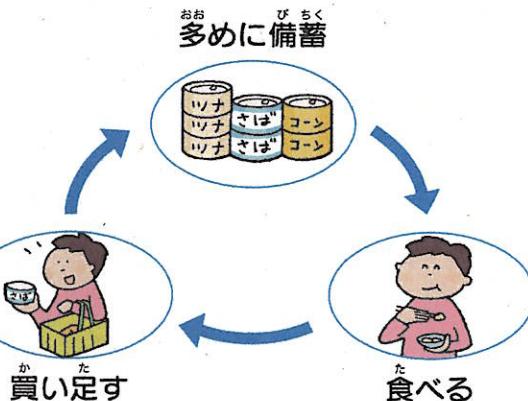
9月1日は防災の日です。その日を含む8月30日から9月5日までは、防災週間と定められています。9月1日が防災の日となったのは、1923年9月1日に発生した関東大震災に由来します。

日本では、地震、津波、豪雨、台風などの災害が発生しています。災害はいつ起こるかわかりません。この時期は災害について考えたり、備えたりしましょう。

にちじょうてき び ちく  
**日常的に備蓄をしよう！**

## ローリングストック法

ローリングストック法とは、普段から少し多めに食品などを買っておき、日常的に食べて、食べた分だけ買い足す方法です。常に一定量の食料を備蓄でき、賞味期限切れによる廃棄も減らせます。また、災害時に食べ慣れているものが食べられます。



河合小学校では8月30日(金)にシェイクアウト訓練、9月2日(月)に竜巻による避難訓練を行います。給食では9月2日(月)にさいたま市が備蓄しているアルファ化米と災害用ビスケットを出します。災害時に食べるものを実際に食べて、災害について考え、災害に対する心構えをもってもらいたいとおも思います。



がつ にち ど ひづけ すうじ こ ろ あ  
8月31日(土)は、日付の数字の語呂合せ  
やさしい ひ やさしい  
わせて「野菜の日」となっています。野菜  
からだ ちょうし ことの  
には体の調子を整えるビタミン、おなか  
の調子を整える食物繊維がたっぷりで  
す。大人で1日350g、小学生なら生で  
りょうて はいぶん かい りょう めやす  
両手に1杯分が1回にとる量の目安で

す。毎食しつかり食べたいものですね。さて、野菜は人間が食べるためには改良を重ねた植物です。ふだん食べている野菜は植物のどの部分にあたるのか、調べてみましょう。

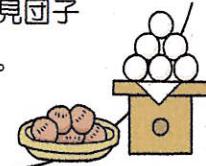
たぶん 食べているのはどの部分？

花・つぼみ	実	葉	茎	根
ブロッコリー 	トマト 	レタス 	アスパラガス 	ごぼう 
カリフラワー 	きゅうり 	ほうれんそう 	たけのこ 	だいこん 
みょうが 	ピーマン 	にら 	れんこん 	にんじん 

# つきみ お月見

だんご  
お団子やススキを供えて月の  
うつく 美しさを眺めて楽しむ月見は、  
じゅうごや じゅうさんや わん かい  
十五夜と十三夜の年2回あり、  
りょうほうみ  
両方見るのが習わします。  
じゅうごや きゆうわねき がつ にち  
十五夜は旧暦の8月15日、  
じゅうさんや がつ にち ことし  
十三夜は9月13日で、今年は9  
がつ にち か がつ にち  
月17日(火)と10月15日  
か なが  
(火)です。ぜひ眺めてみてください。

きゅうしょく がつ にち か  
給食では9月17日(火)にさ  
んまのかばやき、重芋と団子  
こはい つきみだんご  
子の入った月見団子  
じる だ  
汁を出します。





# 8月 9月 こトだマハリょう



さいたま市立河合小学校

日	曜日	献立名	主な食品とその働き				栄養価 (kcal)	栄養価 (g)
			あか 血や肉・骨になるもの	きいろ 熱や力になるもの	みどり 体の調子を整えるもの			
30	金	ごはん ごまだれやきにく はるさめサラダ わかめスープ 	ぎゅうにゅう ぶたにく みそとうふ とりにく わかめ	こめ さとう ごま あぶら はるさめ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん りんご にら だいこん きゅうり こまつな		648	29.9
1	月	☆ 1たちは ほうさいのひ ☆ ほうさいびちくひんを つかった きゅうしょく ☆ たきこみごはん とんじる ピスケット 	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ みそ	こめ さとう こんにゃく ジャガイモ あぶら ピスケット	しめじ にんじん たけのこ しいたけ なめこ きくらげ わらび だいこん ごぼう ねぎ こまつな		634	19.5
2	火	3ねんせい こうがいがくしゅう おべんとうを おねがいします						
3	水	わかめごはん ホキのたつたあげ ごじる なし 	ぎゅうにゅう わかめ ホキ とりにく あぶらあげ だいす みそ	こめ ごま かたくりこ あぶら こんにゃく ジャガイモ	しょうが にんじん だいこん こまつな ねぎ なし		660	27.8
4	木	なすとトマトのスパゲッティ 	ポテトのチーズやき ひじきとえだまめのサラダ 	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ ひじき ベーコン	めん あぶら さとう ジャガイモ	なす たまねぎ トマト にんじん ショウガ にんにく ピーマン えだまめ だいこん	615	25.7
5	金	おやこどん 	こいわしいそベフライ なめたけあえ	ぎゅうにゅう たまご とりにく いわし あおのり	こめ さとう かたくりこ パンこ あぶら	にんじん たまねぎ たけのこ しいたけ グリーンピース こまつな キャベツ もやし えのきだけ	626	27.9
6	月	ごはん マーボーどうふ かいそうサラダ 	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく みそ かいそう	こめ あぶら さとう かたくりこ ごま	たまねぎ たけのこ にんじん ねぎ しいたけ にんにく ショウガ だいこん コーン		630	26.6
7	火	ごはん ぶたにくのオイスターソース わふうサラダ かきたまじる 	ぎゅうにゅう ぶたにく わかめ みそ かきたまご	こめ ごま あぶら さとう かたくりこ	しょうが にんにく キャベツ きゅうり にんじん たまねぎ ねぎ		608	26.0
8	水	5ねんせい こうがいがくしゅう おべんとうを おねがいします						
9	木	くるパン しろはなまめのクリームに メリルーサのカボナータソース 	ぎゅうにゅう とりにく ペーパー チーズ しろはなまめ メリルーサ	パン じゃがいも あぶら こむぎこ バター かたくりこ	たまねぎ にんじん しめじ グリーンピース ピーマン フィレンツェなす にんにく		688	28.5
10	金	カレーうどん 	きびなごごまフライ かおりづけ	ぎゅうにゅう ぶたにく あぶらあげ こんぶ きびなご	めん かたくりこ あぶら パンこ ごま	にんじん ねぎ き たまねぎ キャベツ きゅうり ショウガ	611	25.9
11	月	ごはん 	ひじきのつくだに じゃがいものにくみソース ごしきあえ	ぎゅうにゅう ひじき ツナ ぶたにく みそ	こめ さとう ごま じゃがいも あぶら	たまねぎ にんじん しいたけ さやいんげん こまつな キャベツ もやし コーン	633	23.3
12	火	キムチチャーハン 	はるまき ちゅうかふうコーンスープ 	ぎゅうにゅう やきぶた こんぶ とりにく ベーコン わかめ	こめ あぶら ごま かたくりこ はるさめ こむぎこ	はくさい たまねぎ だいこん にんじん にら ねぎ ピーマン たけのこ キャベツ コーン えのきだけ チンゲンサイ	600	17.6
13	水	じゅうごや です おつきみこんだて						
14	木	ごはん さんまのかばやき ゆかりあえ つきみだんごじる 	ぎゅうにゅう さんま とりにく	こめ かたくりこ あぶら さとう さといも	キャベツ きゅうり しそ にんじん だいこん こまつな		681	21.7
15	金	ごはん とうふとうずらのちゅうかに こまつなサラダ なし 	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく うずらたまご わかめ	こめ あぶら さとう かたくりこ ごま	たまねぎ にんじん たけのこ しいたけ チンゲンサイ こまつな きゅうり コーン なし		642	24.8
16	月	まいつき 19にちは しょくいくのひ						
17	火	ナン のむヨーグルト チキンカレー ビーンズサラダ 	のむヨーグルト とりにく チーズ きんときまめ ひよこまめ だいす	ナン じゃがいも あぶら バター こむぎこ さとう	にんじん たまねぎ にんにく しょうが りんご きゅうり キャベツ		654	20.8
18	水	ごはん 	さばのねぎかおりづけ ごもくきんぴら なめこじる	ぎゅうにゅう さば ぶたにく とうふ みそ	こめ じゃがいも こんにゃく あぶら さとう ごま	ねぎ ショウガ ごぼう にんじん たまねぎ だいこん なめこ	664	23.7
19	木	あきのかおりごはん 	あげだしどうふのやくみソース いそかあえ ぶどう	ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ とうふ のり	こめ さつまいも さとう あぶら かたくりこ	にんじん しめじ しいたけ にんにく しょうが ねぎ こまつな もやし キャベツ ぶどう	613	20.9
20	金	タンタンメン 	しゃりしゃりだいがくいも くきわかめのナムル	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ だいす くきわかめ	めん あぶら ごま かたくりこ さつまいも さとう	しょうが にんにく たまねぎ にんじん たけのこ しいたけ ねぎ もやし こまつな えのきだけ	685	26.9
21	月	あおなとえびのピラフ 	サケのフレークやき トマトとたまごのスープ 	ぎゅうにゅう えび たまご さけ チーズ	こめ あぶら バター かたくりこ コーンフレーク パンこ	たまねぎ エリンギ こまつな マッシュルーム トマト	610	30.9
22	火	ハヤシライス 	ミックスサラダ	ぎゅうにゅう ぶたにく スキムミルク	こめ あぶら なまクリーム じゃがいも さとう	たまねぎ にんじん トマト キャベツ きゅうり コーン	635	20.7

△献立表の栄養価は中学生のものを表示しております。

△献立は都合により変更になる場合がありますのでご了承ください。

△料理の作り方や、加工食品の食材料などを知りたい場合は栄養士までお問い合わせください。

