

給食だより 11月

永山西小学校

11月は「いい歯の白」や「勤労感謝の白」や「和食の白」などがあります。食に関連するいろいろなことについて、考えるきっかけにしてみたいかがでしょうか。



地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みを地産地消といいます。新鮮でおいしい地域の食材を食べましょう。

給食に込めている思い

給食は、成長期のみなさんの発達のために、栄養バランスのよい豊かな食事となるように献立を考えています。また、地場産物を活用したり、地域の郷土食や行事食を出したりすることで、地域の文化や伝統についても学んでほしいと思っています。

月	火	水	木	金
<p>11月8日は「いい歯の日」です♪ 健康な歯を目指そう</p>				
《4》 振りかえきゅうじつ 振替休日	《5》 ごはん 牛乳 高野豆腐のたまごとじ 塩昆布あえ	《6》 ごはん 牛乳 豚肉といものなんばん煮 切り干し大根のナムル	《7》 こめこしょう 米粉小バターパン 牛乳 スパゲティナポリタン 肉団子 えだまめ 枝豆	《8》 ごはん 牛乳 鶏ごぼう汁 ホック和風フライ
《11》 ごはん 牛乳 カレーピラフの具 大根スープ ゼリーあわせ	《12》 小ごはん 牛乳 うどんチゲ 春巻き バナナ	《13》 なめし 菜飯 牛乳 洋風みそ汁(たまご) 春雨のごま炒め	《14》 ソフトフランスパン 牛乳 米粉のコーンスープ ウィンナーと野菜のソテー はちみつレモンゼリー	《15》 ごはん 牛乳 厚揚げのみそ汁 かまぼこ照り煮 塩昆布
《18》 ごはん 牛乳 とろみ中華スープ 揚げかにシューマイ	《19》 こめこ 米粉コッペパン 牛乳 豆乳クリーム煮 ハンバーグカクテルソース 温野菜	《20》 ごはん 牛乳 ポークカレー 福神漬 スライスパン	《21》 あんぱん 牛乳 ワンタンスープ インドポト	《22》 ごはん 牛乳 みそ汁 豚キムチ丼の具 みかん
《25》 ごはん 牛乳 ハヤシライス 福神漬 フルーツあわせ	《26》 小ごはん 牛乳 豚骨ラーメン ぎょうざ バナナ	《27》 ごはん 牛乳 み 実だくさん汁 にしんおろし煮	《28》 こめこまる 米粉丸コッペ切込みパン 牛乳 カレー風味クラムチャウダー メンチカツ 温野菜(ソース)	《29》 ごはん 牛乳 海ぞく煮 からしあえ

※魚には骨があります。気を付けて食べましょう。