

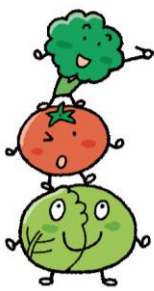
11月

給食だより



給食目標 「郷土の味にふれよう」

郷土料理とは、その地域ならではの食材を使いその地域独自の調理法でつくられた料理です。料理一つ一つにその地域の歴史や文化、自然風土、食材の旬を感じることができます。日本人の健康な心身を育んできたこの伝統的な食文化を、学校給食を通して子供たちに伝えていきます。



11月の郷土料理



★大分県 11月 9日 (水)

- ・けんちゃん ・とり天とさつまいもの天ぷら
- ・もやしと白菜のかぼす和え ・ジョア

けんちゃん...地域によって「けんちん汁」のこと。

★新潟県 11月16日 (水)

- ・しょうゆおこわ ・鮭の焼き漬け
- ・赤かぶの甘酢漬け ・車麩みそ汁 ・牛乳

しょうゆおこわ...醤油で色付けし金時豆が入っている。

★鳥取県 11月22日 (火)

- ・どんどろけ飯 ・らっきょうの甘酢漬け
- ・あずき雑煮 ・牛乳

どんどろけ飯...豆腐や地元産の野菜を入れた炊き込みご飯のこと。豆腐を炒める音が雷鳴のように聞こえるから。(方言で「雷」のこと。)

★京都府 11月30日 (水)

- ・しば漬けごはん ・まいづる肉じゃが
- ・おばんざい(小松菜のごま和え) ・牛乳

肉じゃがは舞鶴発祥の料理。

→特産品を使ったメニューにも注目！！





「渋谷ワンダフル給食プロジェクト」
動画がアップされています！

いい にくの日
11月29日 (火)

- ・牛丼
- ・キャベツのゆかり和え
- ・みかん
- ・牛乳

今回のワンダフル給食は去年大人気だったワンダフル牛丼です。ごはんが進むこと間違いなしです！



11月4日 (金) はラッキー給食です🍀
ハンバーグの中にうずらの卵が入っていたらラッキー！！

※ハンバーグソースに野菜とうずらの卵が入っていますのでうずらの卵はみんな食べることができます！

給食に込められてる思い

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。