



月	火	水	木	金
<p>・15日は、梓川地区との交流がある「三重県御浜町」のみかんを提供します。 ・16日の「梓川サラダ」は、梓川産のりんごを使用します。 ・11月24日は「和食の日」です。だしのお味をいかした汁や煮物で和食のおいしさをお伝えします。</p>		1 牛乳 ココア揚げパン ABCスープ じゃがいもカレーそば キャベツとコーンのサラダ	2 牛乳 ごはん わかめスープ 回鍋肉 さつまいもサラダ 小6欠食	3 文化の日
		6 牛乳 キムタクごはん みそこんラーメン汁 チキンのコーンフレーク焼き はるさめサラダ 中学校2年生希望献立	7 牛乳 ごはん 油揚げのみそ汁 三色そば 磯マヨサラダ	8 牛乳 米粉パン あっさりコーンスープ 鶏肉のマーマレード焼き ツナサラダ
13 牛乳 ごはん じゃがいものスープ 肉どんぶりの具 チーズサラダ	14 牛乳 ごはん 豆腐のみそ汁 さばの竜田揚げ シャキシャキポテトサラダ	15 牛乳 コッパン ホワイトシチュー 鶏肉のりんごソース 糸寒天サラダ みかん 三重県御浜町	16 牛乳 ごはん 五目スープ 厚揚げと長ねぎの煮つけ 梓川サラダ 松本の日	17 牛乳 ごはん チキンカレー ミートオムレツ コールスローサラダ
20 牛乳 ごはん かまぼこのすまし汁 えのきメンチカツ 昆布あえ	21 牛乳 ごはん 具だくさんのみそ汁 鶏肉とうずらのコトコト煮 野菜のおかかあえ	22 牛乳 丸パン ジュリエヌスープ ポークビーンズ ブロッコリー入りサラダ	23 勤労感謝の日	24 牛乳 ごはん 和食の日献立 かきたま汁 さわらの西京漬け焼き 切干大根の炒り煮
27 牛乳 ごはん 白菜としめじのスープ 鶏肉とえびのチリソース もやしのナムル	28 牛乳 ごはん 野菜のみそ汁 肉じゃが 小魚サラダ	29 牛乳 黒糖パン オニオンスープ ミートグラタン キャベツのサラダ	30 牛乳 ごはん 中華スープ 揚げぎょうざ バンバンジーサラダ	<p>かみかみ食材を使った献立</p> <p>具だくさんみそ汁</p> <p>季節を味わう献立</p>

※ 行事は、変更になる場合があります。ご了承ください。



11月24日は「和食の日」

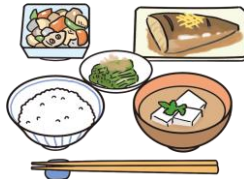
11月24日は「和食の日」です。「和食」は、自然を尊ぶという、日本で育まれてきた伝統的な食文化で、ユネスコ世界無形文化遺産にも登録されています。給食でも、和食の良さをいかした献立を取り入れています。和食の特徴を紹介します。

多彩で新鮮な食材と持ち味の尊重



四季があり、自然豊かな日本は、多彩な食材に恵まれ、素材の味を大切に料理がたたくさんあります。

健康的な食生活を支える食事



ご飯を中心に、汁もの、魚や大豆製品、野菜を使うおかずは、栄養バランスが整いやすく、健康的です。

自然の美しさ 季節の移ろい



食べて味わうだけでなく、目で見たり、香りを楽しむことが出来ます。また、料理や器で季節の移り変わりを表現します。

年中行事との深いつながり



季節や人生の節目で行われる行事で健康や幸せを願い、身近な人と食べる食事は、家族や人々のさずなを深めてきました。

SDGsと和食



保存食や発酵食品の活用など食べ物やむだにしない工夫や地産地消は、地球を守るSDGsの視点からも注目されています。

