



11月分 献立予定表

※数値は左から、エネルギー (kcal) 食塩相当量 (g) を表しています。

*食材の流通等により、献立が変更になることがありますのでご了承ください。

月	火	水	木	金
<p>和食 はユネスコ無形文化遺産</p> <p>「和食：日本人の伝統的な食文化」は、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。日本には、多様な豊かな自然や食文化があります。和食や日本人の伝統的な食文化の大切さについて考え、未来に伝えていきましょう。</p>	<p>♥今月の地元の食材は</p> <p>米・牛にゅう・豚肉・豆腐・しいたけ・しめじ・枝豆・かぼちゃ・さつまいも・じゃがいも です。</p>			<p>1 ポバイソテー</p> <p>とりにくのコーンマヨネーズやき</p> <p>むぎごはん コンソメスープ</p> <p>小 653 1.9 中 854 2.2</p>
<p>4 振替休日 (文化の日)</p>	<p>5 ポテトサラダ</p> <p>とりにくの ごまみそやき</p> <p>あげパン やさいスープ</p> <p>小 576 2.3 中 728 2.7</p>	<p>6 ごもくまめ</p> <p>ピーマンの にくづめ</p> <p>ごはん ぐだくさんみそしる</p> <p>小 633 1.8 中 821 2.4</p>	<p>7 しょうがあえ</p> <p>ヨーグルト ケーキ</p> <p>ごもくうどん</p> <p>小 522 2.3 中 603 3.0</p>	<p>8 うのはないり</p> <p>たら の ごうみソース</p> <p>ごはん ほうれんそうのみそしる</p> <p>小 605 1.8 中 770 2.5</p>
<p>11 たらふくかつの</p> <p>さつまいもと ブロッコリーのアーモンドあえ</p> <p>きりたんぼ ヨーグルト</p> <p>小 650 2.3 中 780 3.0</p>	<p>12 ささみと きりぼしだいこんの サラダ</p> <p>もすくどん じゃがいものみそしる</p> <p>小 613 2.9 中 779 3.8</p>	<p>13 ももぶた給食</p> <p>やさいの ごますあえ</p> <p>ももぶたの トンカツ</p> <p>ごはん だいこんと とうふのみそしる</p> <p>小 723 2.0 中 865 2.4</p>	<p>14 スイートポテト</p> <p>シューマイ</p> <p>しょうゆラーメン</p> <p>小 687 2.2 中 766 2.5</p>	<p>15 もやしソテー</p> <p>さばの しおやき</p> <p>ごはん いんげんのみそしる</p> <p>小 643 2.1 中 845 2.9</p>
<p>18 ペロリウィーク</p> <p>かみかみ サラダ</p> <p>やまのこハンバーグ</p> <p>ごはん ほうれんそうの ミルクスープ</p> <p>小 697 1.5 中 888 2.1</p>	<p>19 ごぼうサラダ</p> <p>げんまいり カラフルポークどんみそしる</p> <p>たもぎだけの</p> <p>小 670 1.6 中 806 2.0</p>	<p>20 ひじきとやさいの カラフルいため</p> <p>さけの アーモンドやき</p> <p>ごはん ぐだくさんみそしる</p> <p>小 675 1.9 中 865 2.4</p>	<p>21 マセドアンサラダ</p> <p>とりにくの ハーブやき</p> <p>ミートソース スパグッティ</p> <p>小 642 2.2 中 781 2.7</p>	<p>22 やさいのツナあえ</p> <p>ぶたにくの しょうがいため</p> <p>ごはん むらくもしる</p> <p>小 653 1.8 中 849 2.6</p>
<p>25 むしやさい</p> <p>スタミナ なっとう</p> <p>むぎごはん</p> <p>にんじんと あぶらあげのみそしる</p> <p>小 653 1.7 中 833 2.1</p>	<p>26 フルーチェ</p> <p>ふくじんづけ</p> <p>やさいたっぷり カレー</p> <p>小 801 2.5 中 1027 3.4</p>	<p>27 ヒメマス給食</p> <p>えだまめと じゃがいもの にも</p> <p>まちのさかな ヒメマスの みそネーズやき</p> <p>ごはん キャベツと しめじのみそしる</p> <p>小 608 2.0 中 642 2.3</p>	<p>28 ☆図書コラボ☆</p> <p>こまつなと あつあげの しょうがいため</p> <p>☆とうにゅう とりにきのこのかぼちゃプリン☆ あんかけうどん</p> <p>小 564 1.9 中 617 2.4</p>	<p>29 サキホコレ給食</p> <p>あきやさいの あまからあげ</p> <p>とりにくの アーモンドやき</p> <p>ごはん わかめのみそしる</p> <p>小 663 2.0 中 825 2.1</p>



小坂の給食 QRコード→





給食たより

小坂町立小坂小・中学校

令和6年10月31日

木々の紅葉が徐々に鮮やかになり、秋の深まりを感じるようになりました。11月になると、食べ物の旬が秋のものから冬のものへと移ってきます。寒暖差が増すと体調を崩す人が増える傾向にあります。朝・昼・夕3食きちんと食べ、体調管理にはげみましょう。



小学2年生が育てた「さつまいも」を給食で提供しました!

10月上旬、小学2年生が、学校の畑でさつまいもを収穫しました。子どもたちは収穫したさつまいもの一部を「給食で使うことで、全校のみんなに食べさせてください。」と給食室にプレゼントしてくれました。いただいたさつまいもは、10月17日(木)に「りんごとさつまいもの蒸しケーキ」にして、全校に提供しました。当日、小学2年生の子どもたちは、小学校の各学年に蒸しケーキを配達し、メッセージを伝えて回りました。さつまいもの甘さが活きた蒸しケーキはとってもおいしかったです。小学2年生のみなさん、どうもありがとうございました。



大きなさつまいもがとれました!



各学年へ立派に配達しました。



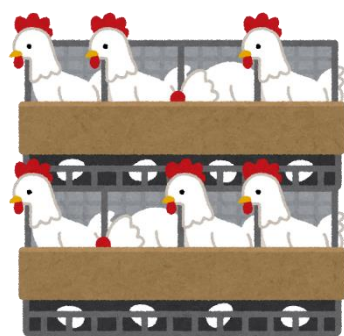
蒸しケーキはほんのり甘くて、とっても美味しかったです。

11月28日(木)は図書コラボです!

著書名:「いつか空の下で」

献立名:「とうにゅうかぼちゃプリン」

たまごを売るために、にわとりをたくさん飼っている場所を「ようけいじょう」とよびます。みなさんがスーパーで買うたまごは、ようけいじょうでにわとりが産んだたまごです。では、にわとりはどのような飼育環境で育てられているのでしょうか……。この本の物語は、主人公の女の子がようけいじょうのにわとりをもくげきするところから始まります。本を読むとスーパーに売られているたまごの見え方がきっと変わります。ステップ学園からジャンプ学園のみなさんにオススメの一冊です!



桃豚を給食に無償提供いただきました!



小坂町が誇るブランド豚「桃豚」を育てているポークランドグループさんより、給食用として桃豚を無償でいただきます。桃豚の良いところは、お肉のおいしさはもちろん、環境に優しい飼育がされているところです。エサに秋田県で作られた飼料用のお米を使うことで、エサの自給率向上や地域農業の活性化などを目指しています。

お肉は、11月13日(水)に「桃豚のトンカツ」にして提供予定です。いつもの給食よりお肉が大きく食べ応えがあります。よくかんで味わっていただきます。