令和8年度

11月　こん立表

笠松町学校給食センター

「実りの秋」 食べ物を大切にいただきましょう

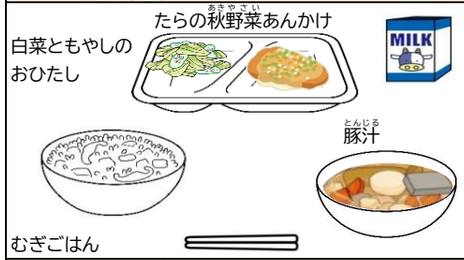
昔から日本人にとって重要な穀物であるお米をはじめ、大豆やそば、里いもなど、さまざまな作物が収穫時期をむかえています。

各地で収穫を祝うお祭りが開催され、11月23日には「新嘗（にいなめ）祭」という伝統的な宮中行事が行われています。この日は「勤労感謝の日」として国民の祝日になっていますが、食べることは、たくさんの人の働きに支えられていることを忘れずに、日々の食事を大切にいただきましょう。

【11月の給食】

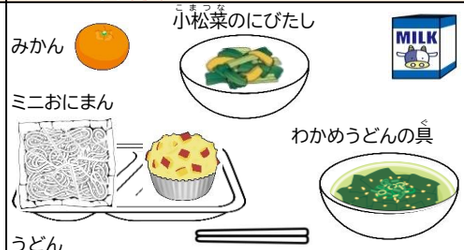
13(金)30日(月)
下羽栗小学校給食委員会
リクエスト給食
6日(金) いい歯の日
24日(火) 和食の日
26日(木) おはなし給食
「ぐりとぐらとすみれちゃん」

2日(月) 小611kcal・中744kcal

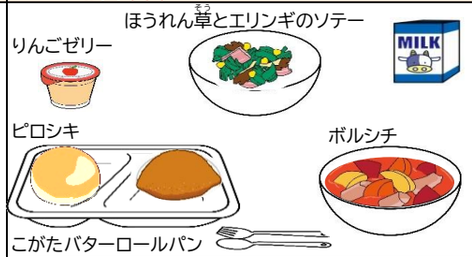


3日(火)

4日(水) 小596kcal・中751kcal

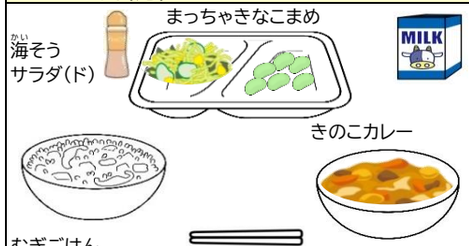


5日(木) 小555kcal・中674kcal

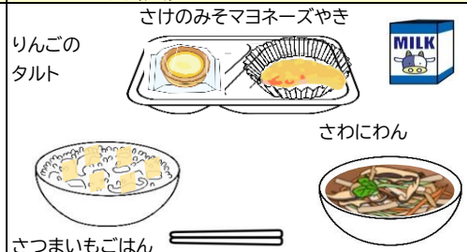


6日(金) 小603kcal・中736kcal

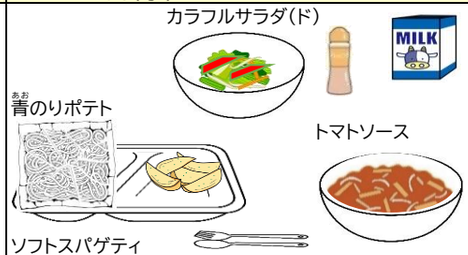
9日(月) 小654kcal・中797kcal



10日(火) 小604kcal・中705kcal

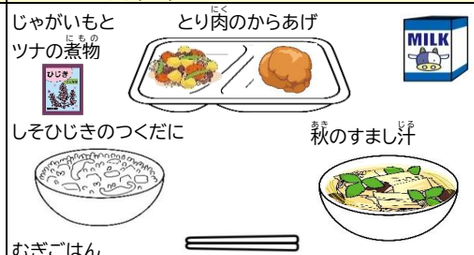


11日(水) 小699kcal・中906kcal



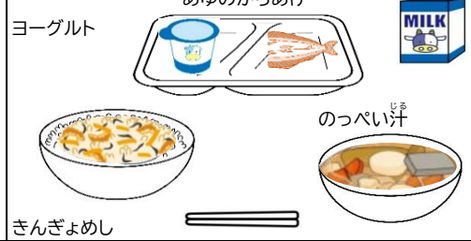
12日(木) 小588kcal・中723kcal

13日(金) 小635kcal・中788kcal

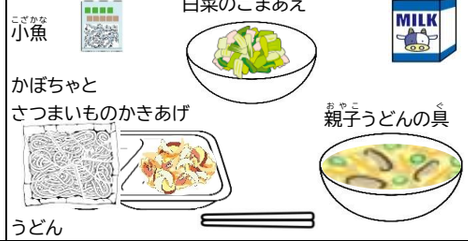


16日(月) 小645kcal・中766kcal

17日(火) 小620kcal・中721kcal

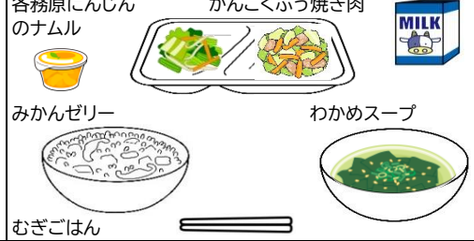


18日(水) 小667kcal・中852kcal



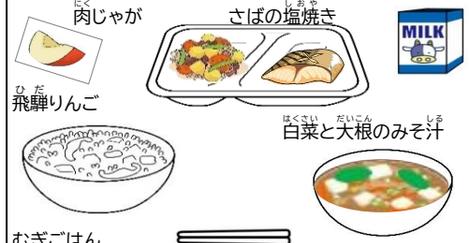
19日(木) 小669kcal・中817kcal

20日(金) 小620kcal・中732kcal

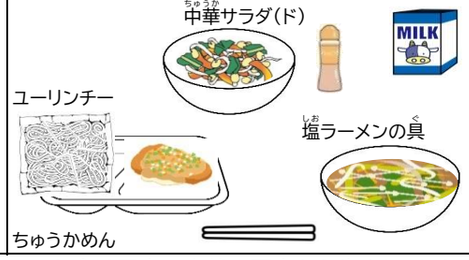


23日(月)

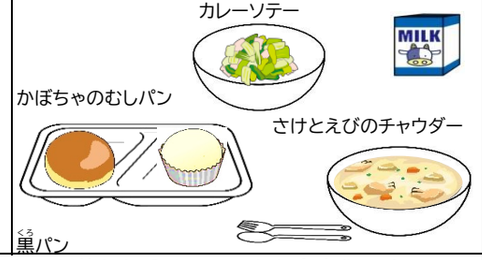
24日(火) 小649kcal・中805kcal



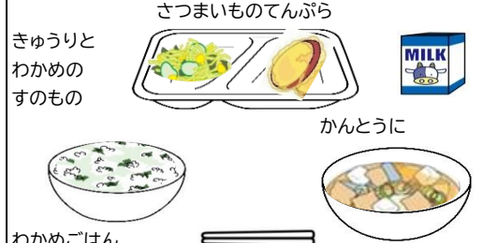
25日(水) 小620kcal・中734kcal



26日(木) 小653kcal・中827kcal



27日(金) 小618kcal・中733kcal



30日(月) 小684kcal・中804kcal

日本人の伝統的な食文化「和食」

和食は日本の自然や歴史から生まれ、わたしたちが昔から受けついできた食文化です。栄養バランスがよく、健康的な食材で、家庭や地域のお祭りで食事を共にすることにより絆を強くする役割を果たしてきました。

和食に欠かせないだし

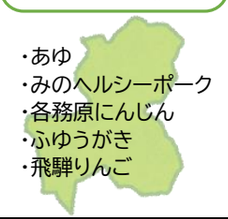
「だし」とは、こんぶやかつお節などから水やお湯を使ってうま味をひきだしたものです。「だし」のうま味は、和食の味の基本となります。

日本の食文化を大切にするために、心がけたいこと

おはなし給食

26日(木)
「ぐりとぐらとすみれちゃん」
作　なかがわりえこ

11月の岐阜県農産物



- あゆ
- みのヘルシーポーク
- 各務原にんじん
- ふゆうがき
- 飛騨りんご

少年写真新聞社©Sedoc

☆学校給食は「学校給食地産地消推進事業」により、県・町・JAグループの一部助成を受けています。