令和5年度　11月　こん立表

笠松町学校給食センター

11月は、収穫の秋ともいわれる季節で、米や野菜、果物、魚など、日本の食卓に欠かせない多くの食べ物が旬を迎えます。給食でも、旬の食材を使用し、手作りの料理を心がけました。収穫された農作物と働く人たちへの感謝の気持ちを忘れずに、毎日の食事を大切にいただきましょう。

7日(火)
日本の郷土料理
「福島県」

22日(水)
世界の料理
「ドイツ」

29日(金)
おはなし給食
おばけのアッチ
「ピザパイくんたすけてよ」

いい歯の日(11月8日)
かみごたえのある給食です。よくかんで食べましょう

和食の日(11月24日)
日本型食生活を見直しましょう。

アンパンマン給食(11月2日)
「食べることで力が湧いてくる」食の大切さに気付き、感謝しましょう。

1日(水) 小555kcal・中654kcal	2日(木) 小631kcal・中693kcal	3日(金)
海そうサラダ(ド) えびチリソース 五目とんこつラーメンの汁 中かめん	ヨーグルト キャベツのソテー あん＆マーガリン メロンパン コーンシチュー ロールパン	文化の日

6日(月) 小630kcal・中819kcal	7日(火) 小634kcal・中798kcal	8日(水) 小592kcal・中744kcal	9日(木) 小635kcal・中785kcal	10日(金) 小605kcal・中767kcal
やきぎょうざ バンサンスー はっぽうさい むぎごはん	ほうれんそうのじゅうねんあえ わふうたまごやき こづゆ むぎごはん	野さいのにつけ カミカミかきあげ きつねうどんの汁 うどん	れんこんサラダ(ド) ブロッコリーのグラタン ミネストローネ 黒パン	白さいと水なの塩こんぶあえ さつまいもチップス みそにおでん むぎごはん

13日(月) 小650kcal・中825kcal	14日(火) 小592kcal・中757kcal	15日(水) 小702kcal・中888kcal	16日(木) 小676kcal・中817kcal	17日(金) 小564kcal・中664kcal
ぶた肉のふゆうがきソース 小まつなと油あげのにびたし さつま汁 むぎごはん	さばのねぎみそやき みかん のっぺい汁 五目ごはん	カラフルサラダ(ド) スイートポテト ミートソース ソフトスパゲッティ	りんごジャム ほうれんそうとエリンギのソテー じゃがいものチーズやき かぶと白さいのスープ こめこ食パン	れんこんのごまてんぷら きりぼしだいこんのにつけ 五目かきたま汁 大こんばごはん

20日(月) 小712kcal・中896kcal	21日(火) 小632kcal・中799kcal	22日(水) 小756kcal・中936kcal	23日(木)	24日(金) 小551kcal・中704kcal
あおのりしらすチーズ焼き キャベツのゆかりあえ あき野さいカレー むぎごはん	三色そぼろごはんの具 もやしとコーンのおかかあえ 白さいの白みそ汁 むぎごはん	キャベツのザワークラフトふう りんごのベニエ アイントプフ はいがパン	勤労感謝の日	さけの塩やき ほうれんそうのおひたし なめこのみそ汁 むぎごはん

27日(月) 小620kcal・中775kcal	28日(火) 小637kcal・中736kcal	29日(水) 小624kcal・中782kcal	30日(木) 小618kcal・中746kcal
ちくわの二色あげ だいずの五目に ふのすまし汁 むぎごはん	とり肉のてりやき おこめのタルト みそけんちん汁 大こんとほたてのごはん	ブロッコリーサラダ(ド) アッチのピザ コーンポタージュ(ク) 小がた黒パン	チリコンカン アメリカンドック ポトフ ビタパン

給食に関する情報を見ることができます。

地産地消の取り組み
「小松菜」

☆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。塩分量の月平均は、小学校2.4g、中学校2.9gです。
☆福島県の郷土料理を子どもたちに伝えるために、給食に取り入れ、その安全性は確認しています。