



がつ

たの

きゅうしょく

11月のお楽しみ給食

か やわたしょくいく ひ
11月1日(火) 八幡食育の日

か は ひ こんだて
11月8日(火) いい歯の日献立

●まごわやさしい

バランスのよい食事をするためにとりいれ
たい食品の頭文字を
とってつなげると、
「まごわやさしい」
になります。給食では
普段からたくさん取り
入れるようにしています。



こんだて ぎゅうにゅう
<献立> ごはん 牛乳
しおや だいこん そくせきづ
あじの塩焼き 大根の即席漬け
やさしい する
野菜のみそ汁

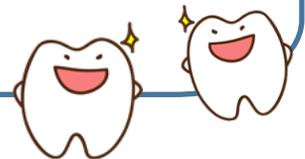
こんげつ 今月は...

まめ あぶらあ やさい はくさい たま
豆(油揚げ、みそ)、野菜(白菜、にんじん、玉
ねぎ、ねぎ)、魚(あじ)、を献立に取り入れま
した。

こんだて ぎゅうにゅう
<献立> キムタクごはん 牛乳
いそべあ
ししゃもの磯辺揚げ
きりぼしだいこん する
切干大根のみそ汁



11月8日は、語呂合わせで「いい(11)歯
(8)の日」です。よくかんで食べると、私たち
の心と体の健康にいいことがたくさんあり
ます。切干大根やししゃも、たくあんなどしっ
かりかんで食べましょう！



だしのうまみをいかした
和食献立にしました。

もく
11月24日(木)
わしょく ひ こんだて
和食の日の献立

こんだて ぎゅうにゅう
<献立> ねぶかめし 牛乳
だいこん ぶたにく みそ に とうふ じる
大根と豚肉の味噌煮 豆腐のすまし汁

日本人の伝統的な和食文化を見直し、守り、次の世代へ伝えていく大切さ
について考える日です。2013年に11月24日(いい日本食の日)が「和食
の日」としてユネスコ無形文化遺産に登録されました。

しょくいく <食育ピクトグラム>

