

きゅうしょく 給食だより～元気

げんき



秋になり、私たちの主食であるお米をはじめ、大豆やそば、里いもなど、様々な作物が収穫時期を迎えてます。また、11月23日は勤労感謝の日です。食べることはたくさんの人の勤労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月の献立より

こんげつ じはさんぶつ いがみえさん

☆今月の地場産物（伊賀・三重産）☆

米・小麦粉・牛乳・牛肉・豚肉・鶏肉・鶏卵・大豆・豆腐・油揚げ・厚揚げ・
焼き豆腐・ひじき・のり・にんにく・ねぎ・小松菜・チンゲン菜・水菜・はくさい・キャベツ・
ほうれんそう・ブロッコリー・だいこん・さつまいも・ひのな・もやし・大豆もやし・
たけのこ水煮・生しいたけ・菜の花オイル・柿・みかん

※紙面の都合上、伊賀・三重産しか掲載しておりませんが、他の食材の産地も開示しています。

いつでもお問い合わせください。いがっこ給食センター元気【41-0888】

（魚の産地は、右の二次元コードを読み取り、11月詳細をご覧ください。）



こんげつ きゅうしょく 今月の「いがスマイル給食」

11/10(月)一米・牛肉・豚肉



11/14(金)一米・牛肉・生しいたけ・こまつな・キャベツ



11/27(木)一米・にんにく・キャベツ・すなみ柿



にほんしきぶんか たいせつ 日本の食文化を大切にするために、心がけたいこと

しつきただなら
食器を正しく並べま

「いただきます」「ごちそう
さま」を心を込めて言いま

しょう

しょう

うえのきたしきうがっこう



あさ
～朝ごはんにオススメの給食レシピ～

ツナトースト

11/19(水)の献立より

作り方

- ①ツナ、レモン汁、マヨネーズ、塩、こしょうを混ぜる。
- ②食パンに①を塗る。
- ③オーブンで焼く。(220℃5分目安)
またはトースターで焼く。

きゅうしょくしょくかい 給食試食会が行われました☺

10月2日(木)主催:柘植小学校



むぎ
麦ごはん

ぎゅうにゅう
牛乳

あつ
厚揚げのカレーあんかけ

あ
ゆかり和え

じる
けんちん汁

10月16日(木)主催:久米小学校



むぎ
麦ごはん

ぎゅうにゅう
牛乳

しおや
さんまの塩焼き

いそべあ
ほうれんそうの磯辺和え
ごもくまめ
五目豆

・子どもの食育や給食について知る機会となり、勉強になりました。

・物価高になった今も、質と量の確保ができると聞けて安心しました。

・子どもたちの様子も見れて、楽しそうに食べていたのでよかったです。(参加者アンケートより)

きゅうしょく 給食センターに見学に来てくれました☺

9月22日(月)

つばしょうがっこう
柘植小学校

ねんせい
3年生のみなさん



9月17日(金)

せいわひがしうがっこう
成和東小学校

ねんせい
1・2年生のみなさん



9月26日(金)

うえのきたしきうがっこう
上野北小学校

ねんせい
1・2年生のみなさん



10月20日(月)

しまがはらしきうがっこう
島ヶ原小学校

ねんせい
1・2年生のみなさん

