

月	火	水	木	金
<p>季節のおすすめの献立にはこのマークがついています。</p> 	<p>1 牛乳</p> <p>ごはん なめこ汁 青大豆コロッケ まぜっこサラダ</p> <p>今月のねぎも波田産です</p>	<p>2 牛乳</p> <p>ごはん はるさめすまし 肉じゃが 納豆あえ</p>	<p>3 文化の日</p> 	<p>4 牛乳</p> <p>ごはん 鶏ごぼう汁 さわら幽庵焼き 切り昆布とじゃがいもの煮物</p>
	<p>7 牛乳</p> <p>ごはん 大根のみそ汁 ホキフライ なめたけあえ</p>	<p>8 牛乳 6-1希望献立</p> <p>わかめごはん コーンスープ ささみのレモンソース シャキシャキポテトサラダ りんごっこゼリー</p>	<p>9 牛乳</p> <p>ごはん 田舎汁 厚揚げの肉みそかけ はるさめサラダ</p>	<p>10 牛乳 小11:25~</p> <p>背割りコッペパン 野菜スープ 焼きフランクフルト ごまブロッコリー 御浜町のみかん</p>
<p>14 牛乳</p> <p>ごはん キムチ鍋 さばのみそ煮 おひたし</p>	<p>15 牛乳 つつじ希望献立</p> <p>ごはん ABCスープ サイコロステーキ シーザーサラダ クレープ(ヨーグルト風味)</p> <p>乳・卵小麦無</p>	<p>16 牛乳</p> <p>ごはん のっぺい汁 厚揚げと豚肉のみそ炒め 茎わかめのサラダ</p>	<p>17 牛乳</p> <p>コッペパン かぼちゃのポタージュ タラのカレーマリネ ポテトサラダ</p>	<p>18 牛乳</p> <p>さつまいもごはん 具だくさんみそ汁 ちくわの磯辺揚げ のり酢あえ</p>
<p>21 牛乳 6-4希望献立</p> <p>キムタクごはん 山賊焼き 寒天サラダ レモンカスタードタルト</p> <p>乳有 乳・卵小麦有</p>	<p>22 牛乳 小4欠食</p> <p>ごはん 白菜鍋 わらさ照り焼き かぼちゃのそばろ煮</p>	<p>23 勤労感謝の日</p> 	<p>24 牛乳</p> <p>食パン ポークビーンズ ウインナー炒め 大根とツナのサラダ 波田のりんご</p>	<p>25 牛乳 まつもとの日</p> <p>ごはん 厚揚げのみそ汁 信州いっぱい牛丼 波田漬けあえ</p> <p>だしを味わおう① 煮干しだし</p> <p>小学校のごはんは5年生が育てたお米を炊きます</p>
<p>28 牛乳</p> <p>ごはん 吉野汁 ひじき入り卵焼き 切干大根の炒り煮</p> <p>だしを味わおう② かつおだし</p> <p>6年生味覚の授業があります</p>	<p>29 牛乳 和食の日献立</p> <p>赤飯・ごま塩 カツオ昆布だしのすまし汁 赤魚のみそ粕焼き 浅漬け わらびもち</p> <p>だしを味わおう③ かつお昆布だし</p>	<p>30 牛乳</p> <p>ごはん えび団子スープ マーボー豆腐 ブロッコリーとホタテのサラダ</p>	<p>かみごたえのある献立にはこのマークがついています。</p> 	<p>具だくさんみそ汁にはこのマークがついています。</p> 

食育だより

行事は変更になる場合があります。都合により献立が変更になることがあります。

11月24日は和食の日です

給食では「だしで味わう和食の日」として、25日~29日に毎日違う素材でだしをとり、汁物を作ります。風味の違いを楽しんでください。

おいしい「だし」の取り方&「だし」を使った和食レシピはこちらから→



地場産物を紹介した食育動画を見た子どもたちの感想です



- ・波田のスイカは格別だと思った。夏に波田のスイカをたくさん食べられてとてもうれしいです。
- ・波田のスイカはおいしいのでこれからも給食で出してほしいと思いました。
- ・波田のスイカをおいしく食べられるのは、農家さんのおかげなんだと思いました。



- ・オクラは苦手で食べられなかったけど、ネバネバあえのオクラは食べることができておいしかったです。
- ・オクラや梨を収穫する時や、給食センターで調理するときなどに、農家の人たちが給食を作る人たちが苦労してやっているという事が分かった。

