

月	火	水	木	金
<p>～11月24日は「和食の日」です！～</p> <p>昆布や鰹節、干し椎茸などからとられる「だし」は和食の味の基本で、その料理の味付けを左右するひとつです。今月の給食では、みそ汁やすまし汁の他、7日のおでんや11日の厚揚げと大根のそぼろ煮にもだし汁をたくさん使います。給食の時間にだしの香りや味を改めて味わってみましょう！</p> 				
<p>4 ぶんか ひ 文化の日の ふりかえきゅうじつ 振替休日</p> 	<p>5 チキンカレーライス 小松菜のサラダ</p>	<p>6 ミルク食パン チリコンカン ベーコンと野菜の大豆ポタージュ</p>	<p>7 ごはん ふりかけ おでん 江戸っ子煮</p> 	<p>8 ごはん ホイコーロー 豆乳とポテトのスープ ミルクプリン</p>
<p>11 ごはん 厚揚げと大根のそぼろ煮 ひじき炒め</p>	<p>12 ジャンバラヤ風 栗クロquette キャベツとチキンのサラダ</p> 	<p>13 ミルクロール ミートボールシチュー りんごのフレンチサラダ</p>	<p>14 ごはん 魚のマヨ風パン粉焼き 三色ごま和え 大根のみそ汁</p>	<p>15 ごはん 鶏と野菜のアーモンドがらめ 利休汁</p> 
<p>18 ごはん フレーク焼きチキン 花野菜のごまソース和え 根菜スープ</p> 	<p>19 ほうとう風うどん 大豆サラダ ミニカップケーキ</p> 	<p>20 ミルク食パン ジャム 豆腐のミートグラタン 五目中華スープ</p>	<p>21 ごはん 鮭の紅葉焼き もやしとひじきの和え物 豚汁</p> 	<p>22 ごはん 豚肉のカラフルきんぴら 豆腐のすまし汁</p>
<p>25 ごはん 筑前煮 野菜とかまぼこの和え物</p>	<p>26 吹き寄せごはん チキンナゲット ブロッコリー添え 白菜のみそ汁</p>	<p>27 コッペパン チョコクリーム ポトフ ごまマヨ風ごぼうサラダ</p> 	<p>28 ごはん チキンカツ 海藻とキャベツのサラダ きのこと大根のみそ汁</p>	<p>29 ごはん 魚と野菜のバター焼き風 さといものみそ汁 ヨーグルト</p>

- * 毎日、牛乳が付きます。
- * 小学部の4～6年生(基準量:600kcal)に
対して中・高等部のエネルギー量は約3割
増し、小学部1～3年生は約2割減です。
- * 材料などの都合でその日の献立が変更になる
場合もあります。その時はご了承ください。

11月24日は
「和食の日」



～SDGsにつながる和食～

和食は日本人の伝統的な食文化なので、料理するときに使う材料を地産地消(地元で生産された農作物や水産物を地元で消費すること)しやすいです。地産地消は多くのSDGsの目標に貢献できます。

◎ SDGsの目標⑨「つくる責任 つかう責任」

- 販売できる期間が長くなる
- 食品廃棄の削減

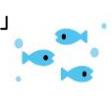


◎ SDGsの目標⑩「気候変動に具体的な対策を」

- 長い距離を運ぶ必要がなくなる
- 温室効果ガスの削減

◎ SDGsの目標⑭「海の豊かさを守ろう」

- 地元の資源保護につながる
- 魚の獲り過ぎを抑える



◎ SDGsの目標⑱「陸の豊かさを守ろう」

- 地元の資源保護につながる
- 輸出のための農地作りによる森林伐採を抑える

