

今月0給食目標 单色日南西单色日南西南西南西南西南

和食のよさを受け継ごう

和食は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登 録され、世界からも注目されています。和食は「自 然を尊重」という精神をもとに育まれてきた日本 の文化です。日本各地でとれた季節の新鮮な食材 が使われ、栄養バランスがよいなど、よい面がた くさんあります。また、日本の伝統的な行事とも 深く関わっています。和食のよさを知って、受け 継いでいきましょう。



はしを正しく使いこなせていますか?

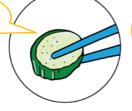


レベル 1 はさむ

レベル 2 つまむ

レベル 3 切る・くるむ

11/7 チキンナゲット で挑戦

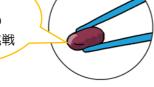


下のはしは動かさず、中指

で上のはしを上下に動かし

ます。手の力を抜いてはさん

11/15 大豆と小魚の ごまがらめで挑戦



細かいものをつまむときは 2 本のはしの先端がそろって いることが大切です。

11/24 厚焼き卵で挑戦

11/30

味付けのりで挑戦

はしの先を使 い食べられる大 きさに切り分け てから食べよう。

ごはんをのりで くるんでみよう。

11月の給食について

でみよう。

~ 1 1 月からのごはんのお米は能登町より寄付でいただいた特別栽培米を給食でいただきます~

- 11/24 和食の日:だしを味わう給食として、こんぶと魚のだしがきいたつみれ汁をいただきます。
- ・11/29 いいにくの日:能登町より能登牛をいただいて牛丼を作ります。

牛丼に使われる米、牛肉、たまねぎ、全てが能登町産のオール能登町牛丼です!

食育のおはなし」「残さずに食べていきたいです」 初めて見た!給食ができるまで

10月は「食べ物を大切にしよう」をテーマに食品ロス について食育指導を行いました。

まずは日常生活から食品ロスにつながる行動を振り返 りました。どの学年でも好き嫌いを理由とし、食事を食 べ残したことがある人が多かったです。次に食品ロスは 食べる側だけでなく、調理の過程でも発生することから、 毎日の給食づくりで、食品を大切に扱う調理員さんのプ 口の技を動画にし、生徒たちに見せました。生徒たちは、 初めて見る給食づくりの様子にとても興味を示していま した。





毎日の給食写真を学校ホームページで公開しています。 ぜひご覧ください!

多定就过





松波中学校共同調理場

	213	_	I	<u>ノ</u>		— <u>抵級干于权</u> 元	
日	主食	牛 乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	球は、一 たんぱく質 脂質 食塩相当量
l 水	ごはん		豚肉の生姜炒め ポテトサラダ みそ汁	ぶたにく,とうふ,わかめ,みそ, 牛乳	こめ,あぶら,さとう,じゃがい も,マヨネーズ	しょうが,たまねぎ,にんじん, きゅうり,もやし,えのきたけ	817 kcal 33.1 g 27.7 g 2.3 g
2 木	ごはん	0	肉豆腐 キャベツのピリ辛炒め	ぶたにく,焼き豆腐,とりにく, 牛乳	こめ,くるまふ,三温糖,あぶら, こんにゃく	にんじん,たまねぎ,ごぼう,ね ぎ,キャベツ,しょうが	764 kcal 33.6 g 20.8 g 2.4 g
6 月	カレーライス	0	コールスローサラダ	ぶたにく,牛乳	こめ,しろむぎ,じゃがいも,あぶら,バター,さとう,カレールウ		604 kcal 19.0 g 18.9 g 2.0 g
7 火	わかめごはん	0	チキンナゲット 千草和え すまし汁	ハム,わかめ,こんぶ,とりにく, 牛乳	こめ,しろむぎ,あぶら,スパ ゲッティ,さとう,ごま,ふ,パン 粉	キャベツ,にんじん,こまつな, たまねぎ,ぶなしめじ	761 kcal 27.0 g 23.9 g 3.2 g
8 水	コッペパン	0	オムレツ ひじきマリネサラダ チリコンカン 豆乳プリンタルト	たまご,ひじき,ツナ,ぶたにく, だいず,豆乳,牛乳	コッペパン,さとう,あぶら	きゅうり,キャベツ,にんじん, たまねぎ,にんにく,トマト	738 kcal 35.1 g 36.6 g 4.0 g
q 木	ごはん	0	麻婆豆腐 もやしときゅうりの ナムル	とうふ,ぎゅうにく,ぶたにく, 赤だし,とりにく,牛乳	こめ,あぶら,さとう,かたくり 粉,ごま油,ごま	しょうが,にんにく,たまねぎ, にんじん,干し椎茸,ねぎ,もや し,きゅうり	753 kcal 30.8 g 23.5 g 2.5 g
10	ごはん	0	きんぴらの包み焼き キャベツとひき肉の みそ炒め みそ汁	とりにく,とうふ,油揚げ,みそ, 牛乳	こめ,あぶら,じゃがいも	しょうが,にんじん,たまねぎ, キャベツ,ねぎ,ごぼう	782 kcal 30.6 g 23.0 g 2.2 g
II ±	カレーライス	0	フルーツョーグルト	とりにく,ヨーグルト,牛乳	こめ,しろむぎ,じゃがいも,あ ぶら,バター,カレールウ	たまねぎ,にんじん,にんにく, しょうが,パインアップル,も も,みかん,バナナ	803 kcal 23.4 g 23.5 g 2.2 g
14	食パン	0	チョコクリーム パンプキンシチュー グリーンサラダ	とりにく,牛乳,生クリーム, チーズ	食パン,あぶら,バター,さとう, チョコクリーム	にんじん,たまねぎ,かぼちゃ, ぶなしめじ,ブロッコリー,さ やいんげん,キャベツ,きゅう	772 kcal 32.0 g 30.1 g 3.6 g
15 水	ご飯 かやくうどん	0	しそふりかけ 大豆と小魚のごま からめ	とりにく,こんぶ,だいず,煮干し,かつおぶし,のり牛乳	こめ,うどん,かたくり粉,さつ まいも,あぶら,さとう,ごま	工 干し椎茸,にんじん,こまつな, ねぎ,しそ	914 kcal 37.4 g 26.3 g 3.1 g
16	ごはん	0	ホイコウロウ 卵スープ 青りんごゼリー	ぶたにく,赤だし,たまご,とう ふ,牛乳	こめ,あぶら,三温糖,ごま油,か たくり粉	キャベツ,にんじん,青ピーマン,たまねぎ,にんにく,しょうが,えのきたけ,ねぎ,りんご	758 kcal 31.0 g 18.8 g 3.3 g
I7 金	ごはん	0	蒸しシューマイ 切干大根の和え物 みそ汁	ぶたにく,ツナ,わかめ,みそ,牛 乳	こめ,さとう,ごま油,じゃがい も,こむぎこ	たまねぎ,しょうが,切干しだ いこん,きゅうり,にんじん,は くさい,えのきたけ	730 kcal 23.3 g 24.0 g 2.5 g
20 月	キムタクごはん	0	ひじきとれんこんの サラダ 水餃子鍋	ぶたにく,ひじき,ツナ,牛乳	こめ,しろむぎ,ごま油,ごま,さ とう,ごま,はるさめ,マヨネー ズ,こむぎこ		764 kcal 26.8 g
2I 火	フルーツサンド 中2残量調査リクエスト	0	ブロッコリーのサラダ ミネストローネ	生クリーム,だいず,とりにく, 牛乳	コッペパン,あぶら,さとう,マ カロニ	もも,いちご,みかん,キャベツ, きゅうり,ブロッコリー,にん じん,たまねぎ,セロリー,にん	739 kcal 24.9 g 30.2 g 2.9 g
22 水	ごはん	0	野菜かき揚げ ごま和え 豚汁 ミニ今川焼き	ぶたにく,みそ,牛乳		キャベツ,こまつな,にんじん, ぶなしめじ,ごぼう,ねぎ,たま ねぎ	857 kcal 24.5 g 24.3 g 1.9 g
24 金	さつまいもごはん和食給食		厚焼き卵 変わりきんぴら つみれ汁	こんぶ,たまご,ぶたにく,にぎ す,とうふ,牛乳	こめ,しろむぎ,さつまいも,ご ま,あぶら,三温糖,かたくりこ		714 kcal 33.2 g 20.9 g 3.2 g
27 月	ごはん	0	さばの生姜煮 五色和え みそ汁	さば,ハム,わかめ,とうふ,油揚 げ,みそ,牛乳	こめ,さとう,ごま油	しょうが,キャベツ,にんじん, こまつな,もやし,えのきたけ	818 kcal 33.7 g 29.0 g 3.1 g
28 火	コッペパン	0	かつおカツ かみかみサラダ コーンスープ	かつお,ツナ,ベーコン,牛乳,生 クリーム	コッペパン,あぶら,バター,こ むぎこ,パン粉,マヨネーズ	ごぼう,きゅうり,にんじん,と うもろこし,たまねぎ,ブロッ コリー,たまねぎ	773 kcal 27.9 g 38.8 g 4.2 g
29 水	能登牛牛丼 能登牛給食	0	すまし汁 みかん	ぎゅうにく,こんぶ,牛乳	こめ,しろむぎ,あぶら,三温糖,ふ	たまねぎ,しょうが,みつば,え のきたけ,みかん	993 kcal 25.6 g 55.1 g 2.3 g
30 木	ごはん	0	味付のり 車麩の卵とじ 小松菜の炒め物	とりにく,ちくわ,たまご,しら す,のり,あぶらあげ,牛乳	こめ,くるまふ,じゃがいも,あぶら,さとう,ごま	干し椎茸,にんじん,たまねぎ, さやいんげん,こまつな	2.3 g 833 kcal 37.2 g 26.3 g 3.0 g