

11月よていにくんだて

2025年

十一月上旬7回
びうとり農協様に
寄贈いただいた新米
をいただきます



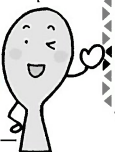
二風谷小学校

月	火	水	木	金
3 ぶんかひ 文化の日	4 寄贈 新米ご飯 たまごと白菜の スープ ひじき春巻き 小 691kcal ちゅうか 中 811kcal 中華あえ 黄 米 じゃがいも 片栗粉 米ぬか油 白いりごま 三温糖 ごま油 赤 鶏卵 ベーコン 乾燥わかめ くらげ ハム 牛乳 緑 白菜 にんじん 北海道給ひじき春 巻き きゅうり	5 かいこうきねんび 開校記念日	6 かしわうどん さつまいもの天ぷら 小 615kcal 中 767kcal ベビーチーズ 干しうどん さつまいも 小麦粉 片栗粉 米 ぬか油 鶏もも肉 なたと 油揚げ 鶏卵 ベビーチ ーズ 牛乳 ほうれん草 にんじん 長ねぎ ぶなしめじ 乾椎茸	7 寄贈 新米ご飯 とうふと油揚げの みそ汁 ぶた肉のねぎみそ焼き もやしと小松菜の ごまあえ 小 621kcal 中 749kcal 米 三温糖 白いりごま 米ぬか油 白すり ごま 木綿豆腐 乾燥わかめ 油揚げみそ 豚か たロース肉 赤みそ 焼き竹輪 牛乳 長ねぎ しょうがもやし 小松菜
10 寄贈 新米ご飯 かきたまみそ汁 にく 肉じゃが 小 550kcal 中 667kcal さんしょく 三色ひたし 黄 米 じゃがいも 米ぬか油 三温糖 白いりごま 赤 鶏卵 みそ 豚もも肉 牛乳 緑 玉ねぎ にんじん 乾椎茸 しらたき さやいんげん ほうれん草 もやし	11 寄贈 新米ご飯 ぶたすき焼き丼 とうふとえのきの みそ汁 小 658kcal 中 789kcal 米 三温糖 米ぬか油 ジューシーぶどうゼ リー 豚もも肉 なたと 木綿豆腐 油揚げ みそ 牛乳 しらたき 玉ねぎ にんじん 竹の子 生椎茸 ぶ なしめじ さやいんげん えのきたけ 長ねぎ	12 寄贈 新米ご飯 じゃがいもと 玉ねぎのみそ汁 くしろさん 釧路産たらフライ 小 603kcal 中 720kcal 米 じゃがいも 米ぬか油 焼きビーフン みそ 釧路産鰯フライ 牛乳 玉ねぎ にんじん 長ねぎ	13 しょうゆラーメン ポークシュウマイ 小 547kcal 中 703kcal 中華生めん 米ぬか油 豚もも肉 乾燥わかめ 豚骨 鶏ガラ 学校 用ポークシュウマイ 牛乳 もやし ほうれん草 にんじん 長ねぎ 玉ね ぎ しょうが	14 寄贈 新米ご飯 わかめスープ マーボー大根 もやしと ほうれん草のナムル 小 555kcal 中 675kcal 米 ごま油 白いりごま 三温糖 片栗粉 乾燥わかめ 木綿豆腐 豚ひき肉 みそ 焼 き竹輪 牛乳 長ねぎ 大根 にんじん 乾椎茸 しょうが に んにく もやし ほうれん草
17 ミルクパン クリームシチュー と かちだいず 十勝大豆コロッケ 小 766kcal 中 884kcal マカロニサラダ 黄 ミルクパンじゃがいもバターホワイトルウ十勝 大豆コロッケ 米ぬか油 マカロニ マヨネーズ 赤 鶏もも肉 牛乳 生クリーム 脱脂粉 乳 緑 玉ねぎ にんじん エリンギ キャベ ツ きゅうり みかん 缶	18 寄贈 新米ご飯 ぶた汁 サンマの塩焼き 小 606kcal 中 734kcal 米 じゃがいも 米ぬか油 ごま油 豚ばら肉 木綿豆腐 みそ さんま かつお 削り節 牛乳 しょうが にんじん 大根 ごぼう 板こんにゃ く 長ねぎ もやし ほうれん草	19 さんしょくどん 三色丼 じゃがいもと だいこん 大根のみそ汁 小 649kcal 中 782kcal 米 麦 三温糖 米ぬか油 白いりごま じゃ がいも つぶつぶレモンゼリー 鶏ひき肉 鶏卵 油揚げ みそ 牛乳 しょうが ほうれん草 大根 にんじん	20 むぎ はん 麦ご飯 野菜スープ にく とり肉の バーベキューソース 小 661kcal 中 774kcal 米 麦 バター 米ぬか油 じゃがいも 鶏もも肉 ベーコン 牛乳 キャベツ 大根 白菜 にんじん 水菜 しょう が りんご 玉ねぎ パセリ	21 ごもく 五目チャーハン とうふと チンゲン菜のスープ 小 724kcal 中 880kcal 米 麦 三温糖 米ぬか油 白いりごま ごま 油 片栗粉 プレミックス粉 小麦粉 焼き豚 鶏卵 木綿豆腐 鶏もも肉 牛乳 長ねぎ にんじん ピーマン 乾椎茸 しょう が にんにく チンゲン菜
24 さんろうかんしゃ ひ 勤労感謝の日(23日) ふりかえきゅうじつ の振替休日	25 むぎ はん 麦ご飯 たま 玉ねぎとしめじの みそ汁 に ほんかいさん 日本海産 ホッケフライ 小 551kcal 中 665kcal 米 麦 米ぬか油 三温糖 油揚げ 乾燥わかめ みそ 日本海 産ホッケフライ 干しひじき 牛乳 玉ねぎ ぶなしめじ つきこんにゃく にんじん さやいんげん 乾椎茸	26 ムギライス ポークカレー ふくじんづけ 福神漬 小 743kcal 中 895kcal 米 麦 じゃがいも 米ぬか油 三温糖 カレ ールウ(2種) 豚もも肉 牛乳 玉ねぎ にんじん にんにく 福神漬 キャベ ツ きゅうり レタス	27 おやこ 親子うどん ふかしいも 小 565kcal 中 714kcal 干しどん さつまいも 鶏もも肉 鶏卵 油揚げ なたと 牛乳 乾椎茸 にんじん ごぼう 長ねぎ	28 むぎ はん 麦ご飯 ちゃんこ汁 チキンカツ 小 629kcal 中 747kcal 米 麦 米ぬか油 春雨 三温糖 ごま油 白 いりごま 鶏もも肉 油揚げ 学給用やわらか国産鶏 肉のチキンカツ ハム 牛乳 キャベツ にら 小松菜 ぶなしめじ しらた き きゅうり

～11月 給食目標～

感謝の気持ちで

食事のあいさつをしよう



食事のあいさつには意味があります

いただきます

食べ物(た もの)はもと(い)と生きた動物(どうぶつ)や植(しょく)物(ぶつ)の命(いのち)です。その命(いのち)をいただくこと(こと)への感謝(かんしゃ)が込め(こ)められています。

ごちそうさまでした

漢字(かんじ)で「ご馳走(ちそう)さま」と書き、食(しょく)事(じ)を用意(ようい)するために駆け回(か)り回(まわ)ってくれ(くれ)てありがとう(ありがとう)という意味(いみ)です。

★牛乳は、毎日つきます。
★都合により、献立が一部変更になることがありますのでご了承ください。

※馳走(ちそう)＝①かけ走る(かけはし)こと。奔走(ほんそう)。②《その準備(じゆんび)のために走り回(はし)り回(まわ)る(まわ)る》食事(しょくじ)を出す(だ)すなどして客(きやく)をもてなすこと。また、そのための料理(りょうり)。

食品のグループ分け ◎黄～主にエネルギーのもとになる食品 ◎赤～主にからだをつくるもとになる食品 ◎緑～主にからだの調子を整えるもとになる食品

おいしいね

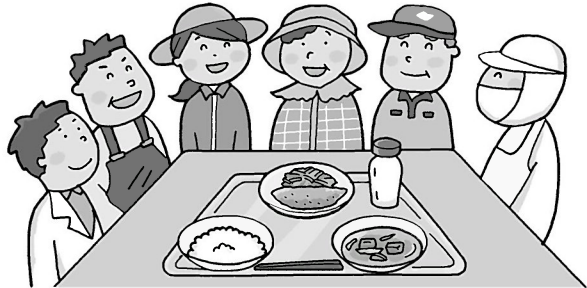
給食
だより

—「おいしいね」って共感できる
この幸せを大切にしたい—
「食」の情報通信 2025 年度-No. 8
2025 年 10 月 23 日発行
平取小学校 栄養教諭

あき ふか しんまい でまわ かんしゃ き も たいせつ
秋も深まり、新米が出回るようになりました。感謝の気持ちで大切にいたしましょう！！



11月23日は『勤労感謝の日』です

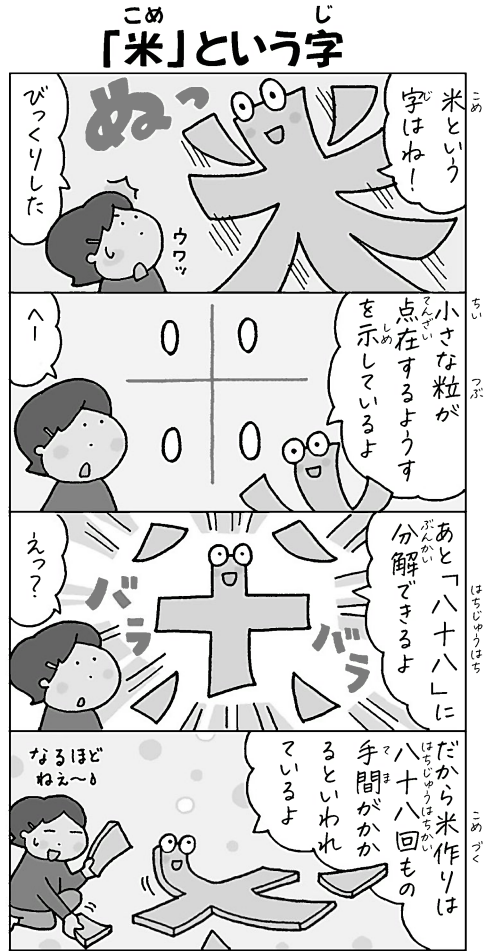


この日は、私たちの生活を支えてくれるすべての人や物に感謝をする日です。

食（た）べる（こと）ひとつにしても、給食（きゅうしょく）はもちろん、
お家（うち）で（食）べる（食事）も、お店（みせ）で（食）べる（食事）も、た
くさんの（人）や（物）に（支）えられて（出）来（て）います。

作物（さくもつ）を（実）らせてくれた（自然）（しぜん）、一生懸命（いっしょうけんめい）育（つ）った作物（さくもつ）、作物（さくもつ）を（育）ててく
れた（人）（ひと）、作物（さくもつ）を（運）んでくれた（人）（ひと）、調理（ちようり）を（し）てくれた（人）（ひと）、そして、それら（それら）を
買（か）うために働（はたら）いてくれた（人）（ひと）など。

食卓（しょくたく）を支（さ）えるすべてに感謝（かんしゃ）を（し）て、食事（しょくじ）を（い）たしましょう。



給食アルバム

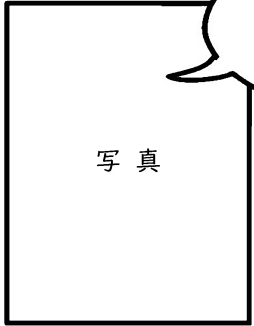
寄贈のお知らせ

平取町内の小・中学校を代表し、平取小学校の児童会長がびらとり農協様より新米を受け取りました。全校で270kgです。11月に7回、麦を入れずに新米のみのごはんを提供します。

『新米贈呈式』平取小学校



写真



平取小学校 児童会長

毎年新米を楽しみにしています。
給食でおいしく食べさせていただきます。
ありがとうございます。

びらとり農業協同組合
代表理事組合長 福本秀雄様

今年はニュース等では米がないと言われていたんですけども、幸い平取町ではいつも以上においしいお米がたくさんとれています。また平取町にはトマトや牛肉などたくさん地場産物があります。みなさんもたくさん食べてどんどん大きくなってもらいたいなと思っています。

写真

原材料のお知らせ

※給食で使用する加工品の原材料をお知らせします

- 4日 北海道給ひじき春巻き(たけのこ、にんじん、豚肉、ひじき、植物油脂、醤油、でん粉、砂糖、酒、発酵調味料、オイスターソース、香辛料、[皮]小麦粉、食塩、加工でん粉、クエン酸鉄Na、キシロース、水)
- 11日 ジューシーぶどうゼリー(糖類(異性化液糖、砂糖)、ぶどう果汁、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳酸カルシウム)
- 12日 釧路産鰯フライ(助宗鰯、パン粉、バターミックス、食塩、胡椒)
業務用焼きビーフン(ビーフン、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、植物油脂、豚肉、きくらげ、ピーマン、オイスターソース、食塩、しょうゆ、チキンエキス、砂糖、グルタミン酸ナトリウム、フライドオニオン、リボヌクレオチドナトリウム、水)
- 13日 学校用ポークシューマイ([具~玉ねぎ、豚肉、でん粉、粒状大豆たん白、水、砂糖、食塩、ごま油、しょうが、ホタテエキス、魚介エキス調味料、こしょう]、[皮~小麦粉、水])
- 17日 ミルクパン(強力粉、薄力粉、グラニュー糖、天日塩、イースト(生)、マーガリン、牛乳)
十勝大豆コロッケ(じゃがいも、だいず、たまねぎ、乾燥マッシュポテト、パン粉、中力粉、植物油脂、とうもろこしでん粉、上白糖、塩、香辛料、水)
- 19日 つぶつぶレモンゼリー(水あめ、ぶどう糖、上白糖、異性化液糖、レモン、レモン濃縮果汁、デキストリン、寒天(ゲル化剤由来)、トレハロース、ゲル化剤(増粘多糖類)、V.C、香料、ピロリン酸鉄、カロチノイド色素 水)
- 25日 日本海産ホッケフライ(真ほっけ、パン粉、バターミックス、打ち粉(微粉パン粉))
- 26日 福神漬(大根、なす、きゅうり、れんこん、なたまめ、しそ、ごま、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、食塩、香辛料、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、加水)
- 28日 学給用やわらか国産鶏肉のチキンカツ(鶏肉、つなぎ(パン粉、小麦粉加工品、粉末状植物性たん白)、植物油脂、調味エキス、食塩、香辛料、乾燥パン酵母、衣(パン粉、フライミックス粉、小麦粉加工品)、水、加工デンプン、炭酸Ca、膨張剤、乳化剤)