

11月よていにはんだて



2024年

二風谷小学校

月	火	水	木	金
<p>～11月 給食目標～</p> <p>おはしやおわんを 正しく持ちましょう</p> <p>◎正しく持って、美しく食べましょう!!</p> <p>食事マナーは一生の財産!</p> <p>食事のマナーは、その人の生まれ育ちや品格をあらわすともいわれます。</p> <p>いほのうちに、しっかり身につけましょう!!</p> <ul style="list-style-type: none"> □ 食事の前後にはしっかりあいさつをする □ 食事中は姿勢を正しくする □ お茶碗は手で持ち、おはしのマナーを身につける などなど 				<p>1 寄贈 新米ご飯</p> <p>たまごと玉ねぎの スープ</p> <p>サムギョブサル</p> <p>小 663kcal 中 802kcal</p> <p>三色ナムル</p> <p>赤 鶏卵 豚ばら肉 牛乳</p> <p>黄 米 片栗粉 三温糖 ごま油 米ぬか油 白いりごま</p> <p>緑 玉ねぎ 乾椎茸 しょうが ピーマン パプリカ 長ねぎ もやし ほうれん草 にんじん にんにく</p>
<p>4</p> <p>ふりかえきゅうじつ 振替休日</p>	<p>5</p> <p>かいこう きねんび 開校記念日</p>	<p>6 寄贈 新米ご飯</p> <p>たまごとわかめの スープ</p> <p>とり肉と大根の 中華煮</p> <p>小 584kcal 中 714kcal</p> <p>三色ひたし</p> <p>赤 鶏卵 乾燥わかめ 鶏もも肉 海藻サラダ 牛乳</p> <p>黄 米 片栗粉 白いりごま ごま油 三温糖</p> <p>緑 玉ねぎ にんじん 大根 しょうが チンゲン菜 もやし きゅうり</p>	<p>7 リクエストメニュー</p> <p>肉うどん</p> <p>リクエスト 大学いも</p> <p>小 597kcal 中 725kcal</p> <p>ベビーチーズ</p> <p>豚もも肉 油揚げ なたと ベビーチーズ 牛乳</p> <p>干しうどん さつまいも 米ぬか油 三温糖 白いりごま</p> <p>にんじん ごぼう 長ねぎ 乾椎茸</p>	<p>8</p> <p>ムギライス</p> <p>チキンカレー</p> <p>ふくじんづけ 福神漬</p> <p>小 798kcal 中 960kcal</p> <p>フルーツヨーグルト</p> <p>鶏胸肉 牛乳 プレーンヨーグルト 生クリーム</p> <p>米 麦 じゃがいも 米ぬか油 三温糖 カレーパウダー(2種)</p> <p>玉ねぎ にんじん にんにく 福神漬 パイン缶 黄桃缶 みかん缶</p>
<p>11</p> <p>寄贈 新米ご飯</p> <p>ぶた汁</p> <p>ほっかいどう産 ぶりがかつ</p> <p>小 693kcal 中 817kcal</p> <p>ひじきのいため煮</p> <p>赤 豚ばら肉 木綿豆腐 みそ 北海道産ぶりがかつ 干しひじき 牛乳</p> <p>黄 米 じゃがいも 米ぬか油 三温糖</p> <p>緑 しょうが にんじん 大根 ごぼう 板こんにやく 長ねぎ つきこんにやく さやいんげん 乾椎茸</p>	<p>12 寄贈 新米ご飯</p> <p>もやしとわかめの 中華スープ</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>小 606kcal 中 734kcal</p> <p>甘酢あえ</p> <p>乾燥わかめ 木綿豆腐 豚ひき肉 みそ 糸かまぼこ 牛乳</p> <p>米 春雨 片栗粉 ごま油 三温糖 白いりごま</p> <p>もやし 長ねぎ にんじん 乾椎茸 しょうが にんにく 白菜 きゅうり</p>	<p>13 寄贈 新米ご飯</p> <p>たまぎたけのみそ汁</p> <p>ぶた肉のすき焼き煮</p> <p>小 629kcal 中 770kcal</p> <p>三色ひたし</p> <p>油揚げ みそ 豚ばら肉 焼き豆腐 牛乳</p> <p>米 米ぬか油 三温糖 白いりごま</p> <p>たまぎたけ 玉ねぎ にんじん しらたき 白菜 長ねぎ 生椎茸 ほうれん草 もやし</p>	<p>14 リクエストメニュー</p> <p>リクエスト 塩ラーメン</p> <p>焼きぎょうざ</p> <p>小 600kcal 中 773kcal</p> <p>りんご</p> <p>豚もも肉 乾燥わかめ 豚骨 鶏ガラ 焼きぎょうざ 牛乳</p> <p>中華生めん 米ぬか油 白いりごま</p> <p>もやし ほうれん草 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ しょうが りんご</p>	<p>15 寄贈 新米ご飯</p> <p>じゃがいもと わかめのみそ汁</p> <p>照り焼きチキン</p> <p>小 656kcal 中 801kcal</p> <p>マカロニサラダ</p> <p>油揚げ 乾燥わかめ みそ 鶏もも肉 牛乳</p> <p>米 じゃがいも 三温糖 米ぬか油 マカロニ マヨネーズ</p> <p>長ねぎ 玉ねぎ しょうが キャベツ きゅうり にんじん みかん缶</p>
<p>18</p> <p>おやこどん 親子丼</p> <p>だいこん あぶらあ 大根と油揚げの みそ汁</p> <p>小 634kcal 中 766kcal</p> <p>ぶどうゼリー</p> <p>赤 鶏もも肉 なたと 鶏卵 焼きのり 油揚げ みそ 牛乳</p> <p>黄 米 麦 米ぬか油 三温糖 ジューシーぶどうゼリー</p> <p>緑 玉ねぎ 竹の子 にんじん 乾椎茸 しらたき みつば 大根</p>	<p>19</p> <p>コーンピラフ</p> <p>野菜スープ</p> <p>小 612kcal 中 710kcal</p> <p>十勝大豆コロッケ</p> <p>鶏胸肉 牛乳</p> <p>米 バター 十勝大豆コロッケ 米ぬか油</p> <p>玉ねぎ にんじん ピーマン とうもろこし エリンギ キャベツ 大根 白菜 水菜</p>	<p>20</p> <p>むぎ はん 麦ご飯</p> <p>ちゃんこ汁</p> <p>くしろ産 たらフライ</p> <p>小 593kcal 中 714kcal</p> <p>きんぴらごぼう</p> <p>鶏もも肉 油揚げ 釧路産たらフライ 牛乳</p> <p>米 麦 米ぬか油 ごま油 三温糖 白いりごま</p> <p>キャベツ たら 小松菜 ぶなしめじ しらたき ごぼう にんじん</p>	<p>21</p> <p>スパゲッティ・ミートソース</p> <p>小 642kcal 中 746kcal</p> <p>ブロッコリーサラダ</p> <p>豚ひき肉 粉チーズ 牛乳</p> <p>スパゲッティ 米ぬか油 三温糖 マヨネーズ</p> <p>玉ねぎ にんじん ピーマン さやいんげん 乾椎茸 しょうが にんにく トマト ビューレブ ロッコロー とろろこし</p>	<p>22</p> <p>むぎ はん 麦ご飯</p> <p>かきたまみそ汁</p> <p>ぶた肉の しょうが焼き</p> <p>小 627kcal 中 769kcal</p> <p>マカロニツナサラダ</p> <p>鶏卵 みそ 豚かたロース肉 国産米油使用 鰹油漬け 牛乳</p> <p>米 麦 三温糖 米ぬか油 白すりごま</p> <p>玉ねぎ にんじん 乾椎茸 しょうが もやし 小松菜</p>
<p>25</p> <p>バターロール</p> <p>クリームシチュー</p> <p>ポテトコロッケ</p> <p>小 823kcal 中 969 kcal</p> <p>スパハムサラダ</p> <p>赤 鶏もも肉 牛乳 生クリーム 脱脂粉乳 ハム</p> <p>黄 バターロール じゃがいも バター ホイルポテトコロッケ 米ぬか油 スパゲッティ マヨネーズ</p> <p>緑 玉ねぎ にんじん エリンギ キャベツ きゅうり みかん缶</p>	<p>26</p> <p>ムギライス</p> <p>ポークカレー</p> <p>ふくじんづけ 福神漬</p> <p>小 756kcal 中 911kcal</p> <p>フレンチサラダ</p> <p>豚もも肉 牛乳 ハム</p> <p>米 麦 じゃがいも 米ぬか油 三温糖 カレーパウダー(2種)</p> <p>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 みかん缶</p>	<p>27</p> <p>三色丼</p> <p>じゃがいもと 大根のみそ汁</p> <p>小 664kcal 中 800kcal</p> <p>りんごゼリー</p> <p>鶏ひき肉 鶏卵 油揚げ みそ 牛乳</p> <p>米 麦 三温糖 米ぬか油 白いりごま じゃがいも</p> <p>しょうが ほうれん草 大根 にんじん フルーツ りんごゼリー</p>	<p>28</p> <p>むぎ はん 麦ご飯</p> <p>とうふとわかめの みそ汁</p> <p>さばの照り焼き</p> <p>小 567kcal 中 687kcal</p> <p>野菜いため</p> <p>木綿豆腐 乾燥わかめ みそ さば 牛乳</p> <p>米 麦 三温糖 白いりごま 米ぬか油 ごま油</p> <p>長ねぎ しょうが キャベツ もやし にんじん ピーマン</p>	<p>29 リクエストメニュー</p> <p>むぎ はん 麦ご飯</p> <p>さつまいもと ごぼうのみそ汁</p> <p>リクエスト 黒糖黒酢チキン</p> <p>小 632kcal 中 779kcal</p> <p>小松菜のけんちん</p> <p>油揚げ みそ 鶏もも肉 しらす 干し 木綿豆腐 牛乳</p> <p>米 麦 さつまいも 片栗粉 小麦粉 黒砂糖 米ぬか油 白いりごま 三温糖</p> <p>ごぼう 小松菜 にんじん</p>

★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。

おいしいねこ

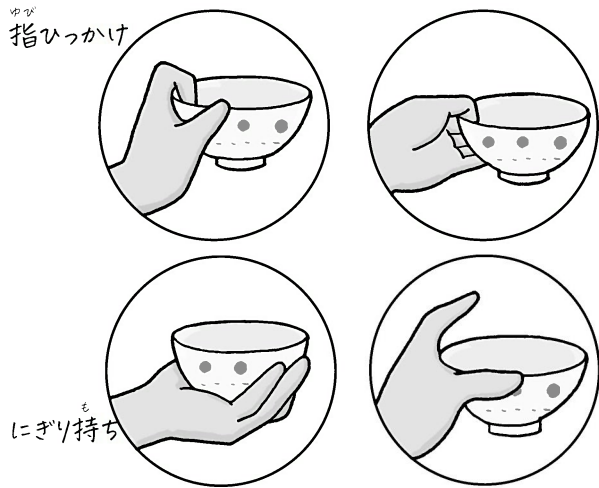
給食
だより 11月

「おいしいねこ」って共感できる
この幸せを大切にしたい
「食」の情報通信 2024年度-No.8
2024年10月25日発行
平取小学校 栄養教諭

気持ちのよい秋空が広がる季節になりました。秋は芸術の秋、スポーツの秋、読書の秋、そして食欲の秋！ 実りの秋に感謝をし、秋の味覚を楽しみましょう！

こんな持ち方をしていますか？

指をハりにひっかけたり、親指を中に入れてたりする持ち方は、器が安定しにくく、料理をこぼす原因にもなります。



美しい持ち方を覚えましょう



寄贈のおしらせ

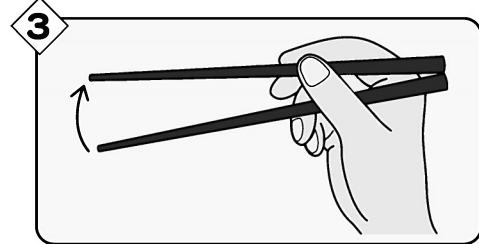
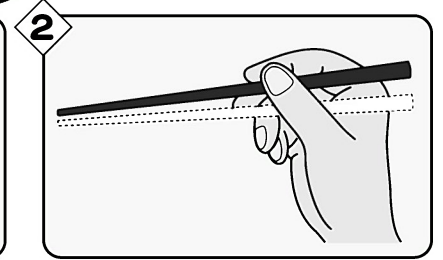
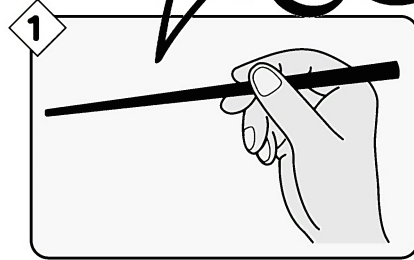
平取町産新米

「ななつぼし」贈呈式(10月10日(木))

平取町内の小中学校を代表し、平取中学校生徒会がびらとり農協様より新米を受け取りました。全校で30袋です。一年間大切に育てたお米です。感謝の気持ちでいただきます！



はしの持ち方チェック



上手に持てたら上のほしだけ動かしてみよう！

原材料のおしらせ

※給食で使用する加工品の原材料をお知らせします

- 7日 毎日骨太MBPベビーチーズ (ナチュラルチーズ、ミルクカルシウム、乳タンパク質、乳化剤、水)
- 8日、26日 国産福神漬 (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)
- 11日 北海道産ぶりカツ (ぶり、パン粉、バターミックス、コショウ)
- 14日 焼きぎょうざ (キャベツ、にら、しょうが、豚肉、鶏肉、豚脂、粒状植物性たん白、植物油、醤油、みりん、ポークエキス、ポークスープ、食塩、香辛料、酵母エキスパウダー、皮(小麦粉、植物油、小麦たん白、米粉、発酵調味料)、加工澱粉、キシロース、着色料(紅麴)、水)
- 18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)
- 19日 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、とうもろこしでん粉、上白糖、塩、香辛料、水)
- 20日 釧路産鱈フライ (助宗鱈、パン粉、バターミックス、食塩、胡椒)
- 25日 バターロール (強力粉、薄力粉、グラニュー糖、天日塩、イースト(生)、鶏卵(地場産)、マーガリン、水)
ポテトコロッケ (じゃがいも、豚もも肉、玉ねぎ、とうもろこし、にんじん、グリーンピース、脱脂粉乳、植物油、しょう油、三温糖、食塩、みりん、酒、コショウ、水、小麦粉、生パン粉、白ごま)
- 27日 フルーティーりんごゼリー (りんご果汁、糖類(砂糖・異性化液糖・ぶどう糖)、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料)