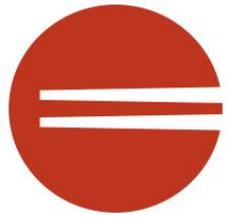


11月分給食もりつけ表

美杉 小学校

月(げつ)	火(か)	水(すい)	木(もく)	金(きん)
-------	------	-------	-------	-------



いいにほんしょく

11月24日は「和食の日」

『1(い) 1(い) 2(にほん) 4(しょく)』という語呂合わせから、11月24日が「和食の日」とされました。和食は、ユネスコ無形文化遺産に登録され、和食文化の保護と次世代への継承を目指しています。

「和食」の4つの特徴

<p>1 多様な新鮮な食材とその持ち味の尊重</p>	<p>2 健康的な食生活を支える栄養バランス</p>	<p>3 自然の美しさや季節の移ろいの表現</p>	<p>4 正月などの年中行事との密接な関わり</p>
----------------------------	----------------------------	---------------------------	----------------------------

1

ぎゅうにゅう

げんりょう ロールパン
だいこんサラダ

わふう スパゲッティ

大根には、冬になると寒さで凍ることがないよう糖分を蓄えるため、一段とあまくておいしくなります。

<p>4</p> <p>ふりかえきゅうじつ</p> <h3>振替休日</h3>	<p>5</p> <p>ふりかえきゅうじつ</p> <h3>振替休日</h3>	<p>6</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>とんかつソースをかける</p> <p>ロールパン そえキャベツ ツナコロッケ</p> <p>ごまスープ</p>	<p>7</p> <p>りんご</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ちゅうかごまだれ サラダ</p> <p>むぎごはん マーボー豆腐</p>	<p>8</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>じゃがいもの バターに</p> <p>ロールパン ほきのパーバ キューソースかけ</p> <p>ゆぼと こまつなの スープ</p>
<p>11</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ひじきり だいずサラダ</p> <p>カレーソースをかける</p> <p>ポークカレー (むぎごはん)</p> <p>カレーソース</p>	<p>12</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>キャベツとこまつなの おかかあえ なっとうみそ</p> <p>むぎごはん さといもの にももの</p>	<p>13</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>つぎょうざ</p> <p>むぎごはん はるさめ スープ</p>	<p>14</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>きんときまめの あまに</p> <p>ふきよせごはん (むぎごはん)</p> <p>みすぎみその みそしる</p>	<p>15</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>こくとうパン だいがくいも</p> <p>はくさいと にくだんごの スープ</p>
<p>18</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ツナふりかけ はくさいともやしの しそあえ</p> <p>むぎごはん こうやどうふの たまごとじ</p>	<p>19</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>さけのしょうがやき みすぎこんにやくの とさに</p> <p>むぎごはん あつあげの みそしる</p>	<p>20</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>みすぎちやと きなこのあげパン (げんりょうロールパン) キャベツの あまぎづけ</p> <p>とりなんぼん うどん</p>	<p>21</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>あいませ さばのしおやき</p> <p>むぎごはん とろろ こんぶじる</p>	<p>22</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>こめこいりパン いかのマリネ</p> <p>カレースープ</p>
<p>25</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>さわらのなんぶやき はくさいのこうみづけ</p> <p>むぎごはん おからのいりに</p>	<p>26</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>まさごあげ つぼづけ</p> <p>むぎごはん あおさの みそしる</p>	<p>27</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>さんまのかんろに からしあえ</p> <p>むぎごはん さわにわん</p>	<p>28</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ほうれんそうと はくさいのごまあえ ひじきり</p> <p>ごはんにつけて食べる</p> <p>むぎごはん みそおでん</p>	<p>29</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>こめこいりパン つぶっこグラタン</p> <p>だいこんと こまつなの スープ</p>