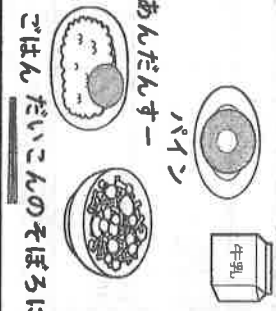
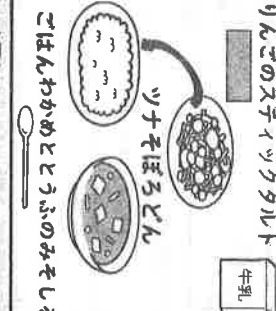
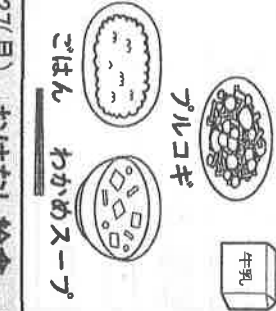
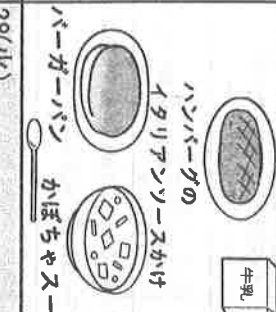
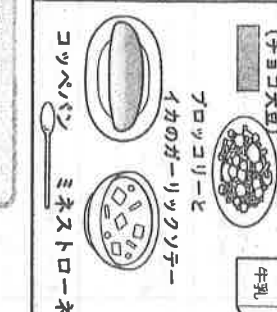
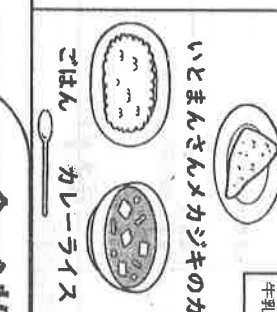
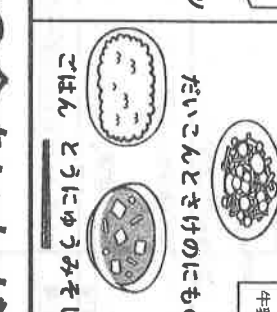
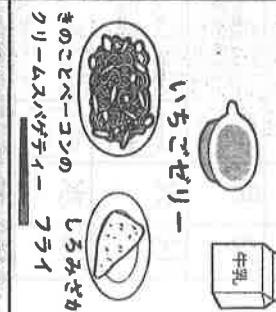
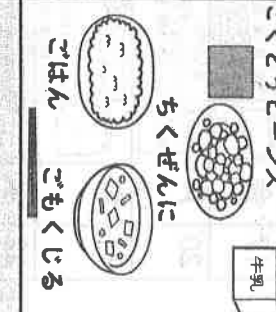


11月の予定献立表

食品群	体内でのばらつき
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	腸の働きや体温となる
緑の食品	体の調子をととのえる

※材料、そのほかの都合により献立を変更することがあります。
※魚、肉類(鶏・牛・豚)には、骨がある可能性がありますので、よくかんで気を付けて食べましょう
※食物アレルギーのある児童生徒は、給食を食べる前に別紙の「アレルギー献立表」で内容を必ず確認しましょう。家庭・学校においても毎日確認してください。

学校給食の栄養基準量	E=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
小学校	650 kcal	21.1~32.5g	14.4~21.7g
中学校	830 kcal	27.0~41.5g	18.4~27.7g

11月 給食目標		11(水)		2(木)		3(金)	
感謝の気持ちを持って食べよう！ 							
6(月) 		7(火) 		8(水) 		9(木) 	
13(月) 		14(火) 		15(水) 		16(木) 	
20(月) 		21(火) 		22(水) 		23(木) 	
27(月) 		28(火) 		29(水) 		30(木) 	
17(金) 		24(金) 		1(土) 		8(土) 	

おはなし給食

本日のタイトル **こんだて**

- ★11/10 給食室の日曜日…オムライス
- ★11/13 はなちゃんのみそ汁…わかめととうふのみそ汁
- ★11/21 14ひきのかぼちゃ…かぼちゃスープ
- ★11/21 こまつたさんのハンバーグ…ハンバーグのイタリアンソースがけ
- ★11/27 ぎょうざの日…あげぎょうざ
- ★11/29 給食室のいちにち…カレーライス

読書の秋・食欲の秋！ということで、本に登場する料理や食材を使った「おはなし給食」を行います。みなさんの知っている本はありましたか？

食べ物のお話をいたしていきます！

わたしたちが食べている食べ物は、どれも生き物の命をいただいているものばかりです。
また、生産者や料理をつくられた人たちなど、さまざまな人びとの手を経ることで、毎日の食卓に並んでいます。食事をする時には、感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。
そして、苦手な食べ物がある場合には一口でも挑戦して、できるだけ食べるように努力をしてみましょう。



11月8日は **いい歯の日**

生涯にわたって口からおいしく食べるためには、丈夫な歯が必要です。食後の歯みがきをして、歯の健康を保ちましょう。



