

食育だより

令和7年11月4日

No.7

～11月号～

山潟小学校

毎月19日は
食育の日

あき ふか 秋が深まりました。こんげつ にち きんろうかんしゃ ひ 今月23日は「勤労感謝の日」です。きゅうしょく のうぎょう ぎょうぎょう ちくさんぎょう 給食は農業・漁業・畜産業
などにかかわっている人、ひと はいそう ひと 配送してくれる人、そして毎日心をこめてまいにちこころ ちょうり 調理してくれる調理員
さんなど、いろいろなたちのおかげでできあがっています。こうした人たちへの感謝の気
もちをわす 忘れられないようにしましょう。

●こんげつのめあて●

しょくじ
食事のあいさつをきちんとしよう



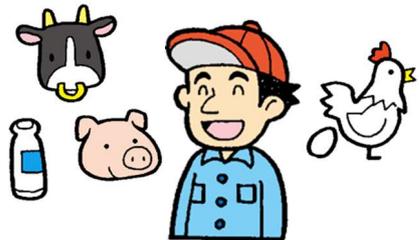
あいさつで感謝の気持ちを伝えましょう。



やさい 野菜をつくる「農家さん」



りょう 漁をする「漁師さん」



ちくさんぶつ そだ 畜産物を育てる「畜産農家さん」



こんだて 献立をつくる「栄養教諭」

きゅうしょく ひと
給食にはこんな人たちが
かかわっています。



きゅうしょく ちょうりいん
給食をつくる「調理員さん」

かんしゃ きもち わす
感謝の気持ちを忘れずに！

げんき こえ
元気な声で「いただきます」と

「ごちそうさま」の声を届けましょう！



●11月はイベント盛りだくさん!!!

●11/4(火)~11/7(金)「かみかみ給食」

4日(火)	ごもくごはん	6日(木)	ごはん
	わかめのみそしる		もすくのスープ
	こいわしのフライ		ぶたにくとれんこんのくろずいため
	ごまいりかきあえなます		はくさいづけ
5日(水)	ぎゅうにゅう	7日(金)	かんぞうフルーン
	ごはん		ごはん
	きんぴらどん		じゃがいものそぼろに
	にらたまスープ		アーモンドいちぢりめんじゃこのつくだに
	ぶどうゼリー		ふうみづけ
ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	

ふとじ
太字がかみかみ
メニューです!



●11/13(木)、14(金)「キラッと新潟米☆地場もん献立」

☆白身魚の梨ソースかけの「梨ソース」をご紹介します!

【材料】

- ・日本梨 25g
- ・砂糖 14g
- ・酢 14g
- ・たまねぎ 12g
- ・しょうゆ 14g
- ・酒 8g

【作り方】

- ①梨とたまねぎを粗みじん切りにする。
- ②①と調味料を合わせ、煮立たせて完成。



●11/17(月)~11/21(金)「読書週間コラボメニュー」

17日「きのこじる」

つるばら村のレストラン

18日「ポテトコロッケ」

こまったさんのコロッケ

19日「ビビンバどん」

男子☆弁当部

20日「スイートポテト」

ルルとララのスイートポテト

21日「りっちゃんのげんきサラダ」

サラダでげんき

