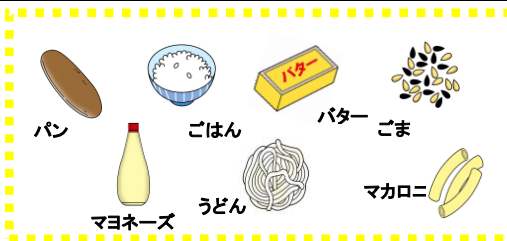


令和6年11月分(Aグループ)

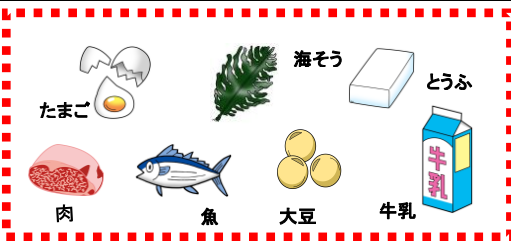
学校給食予定献立表



きいろ ねつやエネルギーのもとになる

えいようさんしよく 栄養三色

食べ物ははたらきによって 3つのなかまに分けられます。



あか からだをつくる

あか からだをつくる



みどり からだのちようしをととのえる

みどり からだのちようしをととのえる

感謝の心を持って食べましょう

給食ができあがるまでには、野菜などを育てたり、魚をとったり、運んだり、調理したりと、たくさんの人が関わっています。食事の際は、感謝の気持ちを込めて「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつをしましょう。

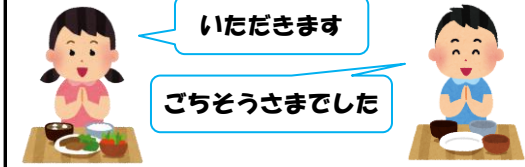


Table for 1日(金) showing menu items like チキンヌードルスープ and ジャンバラヤのぐ, with columns for ごはん, 牛乳, エネルギー, たんぱく質, しじつ, 食塩.

Nutritional information table with columns for 区分, エネルギー, たんぱく質, しじつ, ナトリウム, カルシウム, マグネシウム, 鉄, ビタミン, 食物せんい.

◎加工食品の配合内容については、学校にお知らせしています。
◎ただし、同一工場で製造している他製品の使用原材料については、記載しておりません。

あき み かく 秋の味覚 さつまいも. Text describing the benefits of sweet potatoes and a panda mascot holding a sign that says 'こんだて'.

Table for 5日(火) and 6日(水) showing menu items like わかめスープ, ミンチカツ, たまねぎのみそ汁, ごもくめ.

Table for 7日(木) and 8日(金) showing menu items like コッパン, クリームスープ, コーンサラダ, すいとん, かしわのすきやき.

Table for 11日(月) showing menu items like レタスのスープ, ポテトサラダ.

Table for 12日(火) and 13日(水) showing menu items like たぬきじる, けいにくのからあげ, マーボー豆腐, パンサンスー.

Table for 14日(木) and 15日(金) showing menu items like 練乳ツイストパン, スパゲティミートソース, ほうれんそうのサラダ, チキンカレー, ごぼうサラダ.

Table for 14日(木) and 15日(金) showing menu items like 練乳ツイストパン, スパゲティミートソース, ほうれんそうのサラダ, チキンカレー, ごぼうサラダ.

Table for 14日(木) and 15日(金) showing menu items like 練乳ツイストパン, スパゲティミートソース, ほうれんそうのサラダ, チキンカレー, ごぼうサラダ.

令和6年11月分(Aグループ)

学校給食予定献立表

Table with columns for dates 18日(月) through 22日(金). Each column lists menu items like 'たまごスープ', 'ごはん', '牛乳', and their respective quantities and colors (e.g., 赤, 黄, 緑).

Table with columns for dates 25日(月) through 29日(金). Each column lists menu items like 'コンソメスープ', 'ごはん', '牛乳', and their respective quantities and colors.

11月24日は和食の日
ユネスコ無形文化遺産には、「和食・日本人の伝統的な食文化」が登録されています。
毎年、「和食」文化の保護・継承の大切さを考える日として11月24日【いい日本食の日】を「和食の日」としています。
11月19日の給食では、だし汁(削り節)を使ったすまし汁にしんのかぼやき風が和食の日の献立としてです。

～食品ロス削減のために、できることから始めよう～
食品ロスとは??
食べられるのに、捨てられてしまう食品
家庭からでる、食品ロス量を試算すると、「お茶碗1杯分(約132g)の食べ物」が毎日捨てられている計算となります。
賞味期限を正しく理解する
「おいしく食べることのできる期限」です。自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。
食べきれない量をつくる
余った作り替える
献立や調理方法を工夫
買い物には必要に応じて
買い物前に冷蔵庫をチェックしましょう。
※食品は正しく保存し、食中毒にも注意しましょう。

広告
畑のつづき
JA大阪中河内
「安心・安全」な農産物を食卓に!!
JA大阪中河内農産物直売所
「安心・安全」な農産物を食卓に!!
東大阪店: 東大阪市内下町2-3-1
長瀬店: 東大阪市長瀬西1-20-13

広告
毎日の食卓に、健康野菜!
JAグリーン大阪
新鮮・安全・安心・エコ野菜
健康野菜
JAグリーン大阪 農産物直売所「フレッシュ・クラブ」
営業時間 午前9時30分～午後2時 定休日 毎週木曜日
上は広告欄です。「学校給食予定献立表」の掲載内容とは関係ありません。