

Main menu table with columns for date, name, ingredients, and energy/kcal. Includes a 'Local Product Strengthening Month' section from Nov 1-10.

Continuation of the menu table for dates Nov 22-30, including 'げんえんこんだて' (Gen'en Kondo-te) on Nov 29.

- ★ 物質の都合により献立が変更になる場合があります。
★ ※は業者から学校に配送されます。
★ この献立表に記載されている食品は、主な材料であり、調味料やハンバーグ、春巻きなどの加工品に含まれるアレルギー等、食品のすべては記載してありません。
★ 19日は「食育の日」です。『早寝・早起き・朝ごはん・テレビを止めて、楽しい食事』です。
★ 今月の茨城県産の食材は「こめ、いなだ、じゃがいも、さつまいも、さといも、みずな、ごぼう、ピーマン、キャベツ、きゅうり、だいこん、ねぎ、はくさい、れんこん」です。

* 給食日より *

いばらき 美味しお Day 減塩の日 (毎月20日は)

40(しお)を半分に減らした20日を減塩の日「いばらき美味しお(おいしお)Day」として県が設定しました。給食でも、取り組んでいますのでお知らせします。

11/8 いばらき歯の自 (い(1)い(1)歯(8)の語呂合わせから、1993年に日本歯科医師会によって定められた記念日です。)

11月は地産地消強化月間です。毎月第3日曜日は家庭の日であることからその日を「茨城をたべようDay」、それから始まる1週間を「茨城をたべようWeek」とし、茨城県産農林水産物やその加工品等食べて、茨城の食の魅力を知ってもらう取組を進めています。今月は、県産を使用した献立を取り入れています。



11月24日 和食の日 (家庭で実践したい「和食」の取り組み) with illustrations of traditional Japanese dishes and eating habits.

新米の季節です お米からできるもの (もち, せんべい, ポン菓子, 日本酒, 米みそ, 米粉めん, 米粉パン) with illustrations of rice-based products.