



きゅうしょくだより



弘前市立常盤野小中学校

月	火	水	木	金
<p>ふるさと産品給食の日</p> <p>『ふるさと産品給食の日』には、地産地消を行い、県内の食材について知ってもらいたいという願いがこめられています。本校では、9日を『ふるさと産品給食の日』としました。この日の献立には県産の食材が多数使用されています。</p> 			<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> 焼きそば ブロッコリーサラダ 卵の中華スープ 牛乳 	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> わかめごはん いわし煮付け 切干大根の炒め煮 シメジのみそ汁 りんごジュース
<p>5</p> <p>振替休日</p> 	<p>6</p> <p>振替休日</p> 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん つくね 小松菜の辛子和え おでん 牛乳 <p>つくねは1人2個です</p>	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> コッペパン アピオスロッケ 春雨サラダ シチュー 牛乳・りんご <p>りんごは1人2個です</p>	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> 親子丼 キャベツとえのきの梅和え 根菜のみそ汁 牛乳 <p>ふるさと産品給食の日</p>
<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん ハーブチキン もやしサラダ イカ団子スープ 牛乳 	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん さんま塩焼き いんげんのごま和え 豆腐のみそ汁 牛乳 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん イカメンチカツ 白菜のおかか和え ☆けの汁 牛乳 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> 塩ラーメン ギョウザ ナムルサラダ 牛乳 <p>ギョウザは1人2個です</p>	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> 秋野菜カレー 福神漬 コロコロサラダ 牛乳
<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん 手羽元の煮物 小松菜のレモン和え きわかめのみそ汁 牛乳 <p>手羽元の煮物は1人2個です</p>	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん 鮭のメンチカツ 大根サラダ キャベツスープ 牛乳 	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん 高野豆腐の卵とじ ほうれん草とツナの塩昆布和え 白菜のみそ汁 牛乳 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> にんじんパン ハンバーグ さつまいもサラダ ブロッコリースープ 牛乳 	<p>23</p> <p>勤労感謝の日</p> 
<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉の照焼き いんげんのおろしポン酢和え せんべい汁 牛乳 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん 春巻き きくらげの中華サラダ ワンタンスープ 牛乳 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん さばごま風味焼き 野菜炒め 小松菜のみそ汁 牛乳 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> 肉うどん いんげんの酢みそ和え りんごムース 牛乳 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> さつまいもごはん 豆腐のサラダ 大根のみそ汁 牛乳

材料の都合により、献立の変更があるかもしれませんがご了承下さい。

14日のけの汁は11月生まれのリクエストメニューです。

◆は栄養士訪問予定日です。



和食の日は、「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことをきっかけに、日本人の伝統的な食文化を見直し、和食文化の保護・継承の大切さについて考える日として制定されました。給食では、ごはんを主食とした和食を中心に、行事食や郷土料理を取り入れ、子どもたちに伝統的な食文化を伝えています。