

2022 11月の給食だよ

小松市教育委員会
(小松市学校給食会)

秋も深まり、朝晩の冷え込みや寒暖の差が激しくなってきました。爽りの多い秋に収穫された、栄養たっぷりの食材を食べて冬に向けて風邪やウイルスに負けない体づくりをしましょう。

生活習慣病って何？

運動不足や夜型生活、食べすぎや、脂質・塩分・糖分のとりすぎなどの生活習慣が続くことで様々な病気を引き起こすおそれがあります。このように生活習慣が原因のひとつにもなることから、「生活習慣病」といわれるようになりました。生活習慣病予防の基本として、バランスのよい食生活と適度な運動、規則正しい生活を心がけるようにしましょう。

6つの基礎食品群で健康な生活を送ろう！！

1群	2群	3群	4群	5群	6群
筋肉や血液をつくるたんぱく質が豊富	骨や歯をつくるカルシウムが豊富	皮膚や粘膜を健康に保つカロテンが豊富	病原菌への抵抗力を高めるビタミンCが豊富	体を動かすエネルギー源の炭水化物が豊富	効率のよいエネルギーになる脂質が豊富



3群・4群不足
注意報！

野菜には豊富なビタミンやミネラル、食物繊維が含まれています。調理法を変えるなど工夫して少しずつでも食べるようにしましょう。



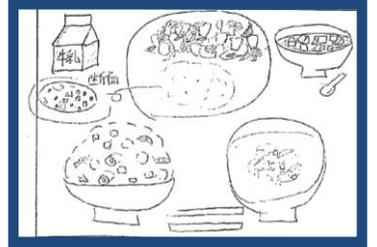
6群とりすぎ
注意報！

油脂類を必要以上に多く摂取していると、肥満になったり生活習慣病を引き起こしてしまったりすることがあるので、適量を心がけましょう。

中学生学校給食献立コンクール 受賞献立

★受賞献立★

昨年度のコンクールにおいて、松陽中学校の菊池さんの献立が、3,226点の応募の中から最優秀賞を受賞しました。
今月の給食では、主食を提供します。



- ★石川県産コシヒカリの秋を感じるたきこみごはん！！★牛乳
- ★食感を楽しむゴロッと食材丸いとさんまのコロッケ
- ★石川を旅するりんごとなし入りさっぱり酢の物
- ★体ポカポカだいこんポターージュ～さらに元気に！ゆずソースぞえ～
- ★秋のかぼちゃプリン～いちじくとチーズのハチミツをそえて～

《石川県産コシヒカリの秋を感じるたきこみごはん！！》

「石川を旅する」をテーマに多くの石川県産の食材を使用しました。

給食では、菊池さんの献立をアレンジして提供します。



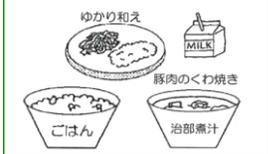
11月24日は和食の日

日本には豊かな自然があり、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。そして一汁三菜を基本とした栄養バランスの良い食事で自然の美しさや季節を表現し、年中行事とも深くかわっています。

だして味わう和食の日こんだて

【豚肉のくわ焼き】

畑を耕す「くわ」で野鳥を焼いて食べたことから名付けられました。



【治部煮汁】

金沢の郷土料理を汁物にアレンジしました。給食室でとった昆布とかつおの「だし」をたっぷり含んだ肉や野菜を味わってほしいです。

給食で小松産 フランド米 を提供します！



小松市の給食では、2022年11月から来年の2月まで、小松市でとれたおいしい『蛍米』が提供されます。



11月分給食献立もりつけ表

小松市教育委員会
(小松市学校給食会)

月	火	水	木	金	
1日	ごぼうサラダ サーモンフライ ミネストローネ バターロール	2日	ひよこ豆のマセドアンサラダ ハッシュドポーク	3日	文化の日 鶏肉の甘辛炒め ごはん おでん
7日	8日	9日	10日	11日	
もやし炒め 焼きギョーザ 2個 ごはん マーボー豆腐	ミニトマト2個 里芋コロッケ すまし汁 石川県産コシヒカリの秋を感じるたきこみごはん！！	ハリハリ漬け かみかみ大豆 いわしのかば焼き 卵とじ ごはん 「いい歯の日」献立	カニカマのサラダ 揚げ米粉パン 揚げる米粉パン	かまぼこ 2本 たまご 2本 手巻きのみ ほうれん草サラダ 手巻き寿司 豚汁	
14日	15日	16日	17日	18日	
花野菜サラダ 小松産ねぎと大根のカレーライス	糸昆布の炒め煮 ししゃものごま天ぷら 2個 うち豆のとり野菜汁 ごはん	スイートポテトサラダ 煮込みハンバーグ あさりとかぶのクリームスープ ミルクロール	小松菜のごま炒め ヨーグルト さばの生姜煮 源助大根の味噌煮込み ごはん	大豆と豚肉のべっこう煮 みかん ごはん かきたま汁	
21日	22日	23日	24日	25日	
ポークウィンナー 2本 ミルクロール (おかず皿) 焼きそば (パン皿) 秋のフルーツポンチ	ゆかり和え 豚肉のくわ焼き 2個 ごはん 治部煮汁 「だして味わう和食の日」献立	勤労感謝の日 ジャーマンポテト 鶏肉のピーンスフリッター 2個 ミルクロール たまごとうれん草のスープ	小松菜のソテー バターロール あじのから揚げ スイートチリソース 人参ポターージュ 中華おこわ	大学芋 中華 コーンスープ	
28日	29日	30日	今月の目標		
とうふチャンプルー かぼちゃシューマイ 2個 ごはん カレーうどん	ごま和え ハタハタのから揚げ 3個 ごはん 江戸っ子煮	ジャーマンポテト 鶏肉のピーンスフリッター 2個 ミルクロール たまごとうれん草のスープ	<p>地場産物の良さを ① 新鮮でおいしい ② 安全・安心 ③ 地域を活性化する</p> <h2>地場産物について知ろう</h2>		