

2024 11月の給食だより



小松市教育委員会

秋も深まり、朝夕は冷え込むようになりました。11月7日は「立冬」といい、暦の上では冬になります。寒くなると風邪やインフルエンザなどの病気が流行しやすいので、旬の食材を食べて元気な体をつくりましょう。

11月24日は「和食の日」

11月24日は「11(いい)24(日本食)」のごろ合わせから「和食の日」とされています。2013年には「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ました。

和食文化の特徴

多様な新鮮な食材とその持ち味の尊重

日本は南北に長く、海、山、里と豊かな自然が広がっているため、各地で多様な食材が用いられています。

健康的な食生活を支える栄養バランス

ごはんとおかず、汁物を組み合わせる和食のスタイルは、栄養バランスがとりやすく、健康的な食生活を支えるのに役立ちます。

自然の美しさや季節の移ろいの表現

自然の美しさや四季の移り変わりを料理で表現し、器や盛りつけ、香りも楽しむことができます。

正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれ、食事の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

「和食」と「SDGs」

自然の恵みによって得られる食材を生かし、丁寧に最後まで使い切る知恵が詰まった和食は、サステイナビリティ(持続可能)の原点と言えます。

【和食の健康性】

米を中心に野菜、魚介類、海藻などを使う和食は、複数の栄養素をバランスよく摂取するのに役立ちます。また、「だし」の「うま味」を上手に使うことによって、食塩の摂取の抑制につながるため、高血圧の予防に役立ちます。

【地産地消】

地域の海で捕れた魚介類をその地域で消費する「地産地消」は、海洋資源や陸の資源の保護につながります。また、地産地消を心がけることで運搬によって発生するCO₂を削減することができます。

「だして味わう和食の日」献立

もやしのごま炒め
いわしのかば焼き
治部煮汁
ごはん

【治部煮汁】
金沢の郷土料理「治部煮」を汁物にアレンジしました。給食室では、昆布とかつお節から素材のよさを引きだし、うまみたっぷりの「だし」をひきました。だしの香りやうまみをぜひ味わってください。

給食で味わう石川の旬の味

げんすけ 源助だいこん



加賀野菜の一つである「源助だいこん」は、甘みが強く、肉質が柔らかいが煮崩れしにくいのが特徴です。小松市には、この源助だいこんを品種改良した「日向源助(ひなたげんすけ)だいこん」もあります。今月の給食では、おでんで味わいます。

石川県学校給食調理コンクール受賞献立

【受賞献立】



昨年度行われた石川県学校給食調理コンクールにおいて、課題献立と自由献立の両部門で小松市が優秀賞を受賞しました。今月は自由献立の中から「加賀白ねぎたっぷり!鉄分そぼろごはん」を提供します。

11月分給食献立もりつけ表

2ブロック	中学校	火	水	木	小松市教育委員会
月					金
今月の目標 地場産物について知ろう					1日 MILK ポークハヤシライス 花野菜のサラダ
4日 文化の日 代休	5日 MILK かぶと白菜の和風スープ そぼろっこりごはん	6日 小松菜のソテー MILK コロッケ ごはん とり野菜汁	7日 粉ふきいも MILK チーズ 豚肉のソースマリネ ミルクロール シェルマカロニ きのこのスープ	8日 はりはり漬け MILK おからせんべい しやものごま天ぷら 2個 ごはん 卵とじ いい歯の日の献立	
11日 ブロッコリーのトマトソースペンネ MILK 牧場ヨーグルト カレーポトフ 米粉バターパン	12日 大豆と小魚のごまからめ MILK みかん ごはん 源助大根のおでん	13日 もやしのごま和え MILK 鶏肉のたつた揚げ 2個 ごはん いりごだしのかきたま味噌汁	14日 牛肉とれんこんの塩炒め MILK ごはん ジャジャン豆腐	15日 ミニトマト 2個 MILK さばの香味揚げ 加賀白ねぎたっぷり!鉄分そぼろごはん すまし汁	
18日 白菜のツナ和え MILK さつまあげの三味焼き 2個 ごはん カレーうどん	19日 キャベツのソテー MILK オニオンソースのハンバーグ かぼちゃのミルクスープ パターロール	20日 だして味わう和食の日の献立 MILK もやしのごま炒め いわしのかば焼き ごはん 治部煮汁	21日 鶏肉のみそ炒め MILK 豆乳プリンタルト ごはん 里芋汁	22日 タルトサラダ MILK S Y貯金給食デー セルフサンド タラフライ 胚芽パンズ 小麦と豆のトマトスープ	
25日 韓国風まわかめサラダ MILK 焼きギョウザ 2個 ごはん キムチ豚汁	26日 大学芋 MILK 豆腐の中華スープ 五目チャーハン	27日 手作り弁当の日 	28日 炒めなます MILK 出し巻き卵 ごはん 江戸っ子煮	29日 焼きそば(パンム) MILK ポークウインナー 2個 ミルクロール(おかず皿) りんごヨーグルト	

11月 学校給食6つの食品群別献立表

令和6年度

2ブロック

小松市教育委員会

日 (曜)	献立名		食品名						栄養価(1人1食あたり)		
			おもにエネルギーのもとになる食品 (き)		おもに体をつくるもとになる食品 (あか)		おもに体の調子を整えるもとになる食品(みどり)		たんぱく質 %	脂質 %	
			たんすいかぶつが多い	しぼろが多い	たんぱく質が多い	むきしつが多い	カロチンが多い	その他のビタミンが多い			
1 (金)	麦ごはん	牛乳	ポークハヤシライス 花野菜のサラダ	こめ おおむぎ	あぶら マヨネーズ	ぶたにく ハム	ぎゅうにゅう	にんじん トマト ブロッコリー	にんにく たまねぎ しめじ りんご カリフラワー どうもろこし	632 20.7 30.3	821 25.4 28.2
5 (火)	麦ごはん	牛乳	そばろっころーごはん かぶと白菜の和風スープ	こめ おおむぎ さとう かたくりこ	あぶら	ぶたにく だいやたんぱく みそ たまご あぶらあげ	ぎゅうにゅう	ブロッコリー にんじん	しょうが たまねぎ かぶ はくさい ねぎ	634 24.7 34.4	825 30.8 31.9
6 (水)	ごはん	牛乳	コロケ 小松菜のソテー とり野菜汁	こめ コロケ	あぶら ごまあぶら	どりにく やきとうふ みそ	ぎゅうにゅう	ごまつな にんじん	たまねぎ どうもろこし だいこん はくさい ねぎ しょうが にんにく	606 21.9 30.4	789 27.0 28.5
7 (木)	ミルクロール	牛乳	豚肉のソースマリネ 粉ふきいも シエルマカロニときのこのスープ チーズ	ミルクロール さとう じゃがいも マカロニ		ぶたにく ベーコン	ぎゅうにゅう チーズ	ピーマン パセリ にんじん チンゲンサイ	たまねぎ りんご キャベツ しめじ えのき	619 27.8 36.1	765 33.6 34.5
8 (金)	ごはん	牛乳	ししやものごま天ぷら はりはり漬け 卵とじ おからせんべい	こめ かたくりこ さとう じゃがいも くるまふ うのはなあげ	ごま あぶら	たまご どりにく	ぎゅうにゅう ししやも こんぶ	にんじん	きりぼしだいこん きゅうり たまねぎ ねぎ	664 26.9 28.3	815 31.9 24.8
11 (月)	米粉バターパン	牛乳	ブロッコリーのトマトソースペンネ カレーポトフ 牧場ヨーグルト	こめ かたくりこ さとう じゃがいも	オリーブあぶら あぶら	ベーコン どりにく	ぎゅうにゅう ヨーグルト	ブロッコリー にんじん ごまつな	たまねぎ しめじ にんにく だいこん	609 27.0 30.7	746 32.9 29.9
12 (火)	ごはん	牛乳	大豆と小魚のごまからめ 源助大根のおでん みかん	こめ かたくりこ さつまいも さとう	あぶら ごま	だいず かまぼこ あぶらあげ うずらたまご	ぎゅうにゅう かえりぼし こんぶ	にんじん いんげん	げんすけだいこん ごんにやく みかん	669 26.2 26.3	851 32.4 24.5
13 (水)	ごはん	牛乳	鶏肉のたたく揚げ もやしのごま和え いりこだしのかきたま味噌汁	こめ かたくりこ さとう じゃがいも	あぶら ごま	どりにく たまご ふかし みそ おおむぎみそ	ぎゅうにゅう	にんじん	しょうが もやし きゅうり キャベツ はくさい ねぎ	615 23.9 31.2	813 30.8 30.3
14 (木)	ごはん	牛乳	牛肉とれんこんの塩炒め ジャンジャン豆腐	こめ かたくりこ さとう	あぶら ごまあぶら	ぎゅうにゅう あぶらあげ ぶたにく ほっちょうみそ	ぎゅうにゅう	にんじん ピーマン	しょうが たまねぎ れんこん にんにく たけのこ ほししいたけ ねぎ	654 24.7 37.5	843 34.8 32.3
15 (金)	加賀白ねぎ たっぷり! 鉄分そばろ ごはん	牛乳	さばの香味揚げ ミニトマト すまし汁	こめ おおむぎ さとう こむぎこ かたくりこ	ごまあぶら あぶら	あさり どりにく さば どうふ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん ミニトマト チンゲンサイ	しょうが ねぎ えだまめ にんにく だいこん	608 28.0 35.1	797 34.8 31.6
18 (月)	ごはん	牛乳	さつまあげの三味焼き 白菜のツナ和え カレーうどん	こめ さとう うぶ	ごまあぶら あぶら	さつまあげ ツナ ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん	ねぎ しょうが にんにく はくさい きゅうり たまねぎ	601 23.4 24.3	762 29.2 22.6
19 (火)	バターロール	牛乳	オニオンソースのハンバーグ キャベツのソテー かぼちゃのミルクスープ	バターロール さとう かたくりこ こめこ	あぶら なまクリーム	ハンバーグ どりにく	ぎゅうにゅう	にんじん かぼちゃ	たまねぎ にんにく キャベツ どうもろこし はくさい	611 27.6 35.0	782 35.0 33.7
20 (水)	ごはん	牛乳	いわしのかば焼き もやしのごま炒め 治部煮汁	こめ さとう かたくりこ すだれふ	あぶら ごまあぶら ごま	いわし ハム どりにく	ぎゅうにゅう	にんじん ほうれんそう	もやし キャベツ だいこん ほししいたけ	593 28.0 29.1	791 34.9 28.0
21 (木)	ごはん	牛乳	鶏肉のみそ炒め 里芋汁 豆乳プリンタルト	こめ さとう かたくりこ さきいも どうにゅうプリンタルト	あぶら	どりにく みそ あぶらあげ もめんどうふ	ぎゅうにゅう	にんじん ピーマン	しょうが たまねぎ ごんにやく ほししいたけ だいこん ごぼう ねぎ	650 26.1 30.2	806 32.2 26.9
22 (金)	胚芽パンズ (セルフサンド)	牛乳	タラフライ タルタルサラダ 大麦と豆のトマトスープ ★SY貯金給食	はいかパンズ じゃがいも おおむぎ ひよこめ	あぶら マヨネーズ オリーブあぶら	たらフライ たまご マヨネーズ ベーコン しるいんげんまめ あかいんげんまめ いんげん	ぎゅうにゅう	にんじん トマト	キャベツ きゅうり たまねぎ にんにく	596 23.2 36.7	741 30.1 36.0
25 (月)	ごはん	牛乳	焼きギョウザ 韓国風荳わかめのサラダ キムチ豚汁	こめ さとう じゃがいも	ごまあぶら あぶら	ぎょうざ どりにく ぶたにく みそ おおむぎみそ	ぎゅうにゅう きわかめ	あかピーマン にんじん	キャベツ ごぼう たまねぎ れんこん ごんにやく ねぎ	592 21.6 27.5	767 26.9 25.1
26 (火)	五目チャーハン	牛乳	大学芋 豆腐の中華スープ	こめ おおむぎ さつまいも みずあめ さとう かたくりこ	あぶら ごま	ぶたにく かまぼこ どうふ	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ ほししいたけ はくさい ねぎ	629 18.5 27.8	799 22.6 25.7
27 (水)	手作り弁当の日										
28 (木)	ごはん	牛乳	出し巻き卵 炒めなます 江戸っ子煮	こめ さとう	あぶら	たまご あぶらあげ だいず きゅうり きゅうり こやうどうふ	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん	だいこん ごんにやく たけのこ	643 28.5 31.5	827 35.1 29.3
29 (金)	ミルクロール	牛乳	ポークウインナー 焼きそば りんごヨーグルト	ミルクロール ちゅうかめん	あぶら	ウインナー ぶたにく	ぎゅうにゅう ヨーグルト	にんじん ピーマン	たまねぎ キャベツ もやし しょうが りんご みかん バナナアップル もも ナタデココ	630 23.9 34.9	834 31.2 35.3

*食品群別献立表は、食品の主な働きによって分類したものであり、アレルギー等の特定をするためのものではありません。

*下線が引かれている食品は、地場産物(小松市産または石川県産)の使用を予定しています。

*都合により食材が変更になる場合があります。Ⓜは中学校のみにつきます。