

2024 11月の給食だよ!



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



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。



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。

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。

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。



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、おでん味わいます。

「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】



米を中心とした野菜、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。

「だしで味わう和食の日」献立



【じぶん】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。

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

Iブロック

中学校

水

木

小松市教育委員会

1日



今月の目標

好き嫌いせずに何でも食べよう

4日		5日 小松菜のソテー	6日	7日 はりはり漬け	8日 粉ふきいも
		MILK	MILK	MILK	MILK
11日	もやしのごまあえ 	12日 大豆と小魚のごまあらめ みかん	13日 牛肉とれんこんの塩炒め ジャジャン豆腐	14日 ミニトマト2個 加賀白ねぎたっぷり! 鉄分そぼろごはん	15日 ブロッコリーのトマソースベンネ 牧場ヨーグルト
	ごはん 	ごはん 	ごはん 	ごはん 	ごはん
18日	タルタルサラダ 	19日 白菜のツナ和え 	20日 キャベツのソテー 	21日 だしで味わう和食の日給食 	22日 鶏肉のみそ炒め
	セルフサンド 	さつまあげの三味焼き2個 	オニオングリーンのハンバーグ 	もやしのごまあえ 	豆乳プリンタルト
25日	大学芋 	26日 ほうれん草のサラダ 	炒めなます 	だしで味わう和食の日給食 	29日 韓国風茎わかめサラダ
	五目チャーハン 	鮭の香草から揚げ 	江戸っ子煮 	ごはん 	ごはん
27日	炒めなます 	28日 焼きそば(パン皿) 	江戸っ子煮 	ごはん 	ごはん
	出し巻き卵 	ミルクロール (おかげ皿) 	ミルクロール (おかげ皿) 	ごはん 	ごはん
26日	ほうれん草のサラダ 	27日 炒めなます 	江戸っ子煮 	リんごヨーグルト 	キムチ豚汁
	クリームシチュー 	ごはん 	ごはん 		