## 給食だより 11月

大山グループ 栄養士

校庭の木々が色づき、日に日に秋が深まってきたことを感じます。昔から日本人にとって重要な穀物であるお米をはじめ、大豆やそば、里芋など、さまざまな作物が収穫時期を迎えています。各地で収穫を祝うお祭りが開催され、11月23日は「新嘗祭」という伝統的な宮中行事が行われます。この日は勤労感謝の日としてとして国民の休日になっていますが、食べることは、たくさんの人の勤労に支えられていること忘れずに、日々の食事を大切にしましょう

日本人の伝統的な食文化 和 に親しもう

### ★「和食」に欠かせないもの



はん た だれる: もち ご飯として食べるほか、団子や餅 はっこう にしたり、発酵させて調味料にしたり、がたち かたち かたり た 形を変えて用いられます。



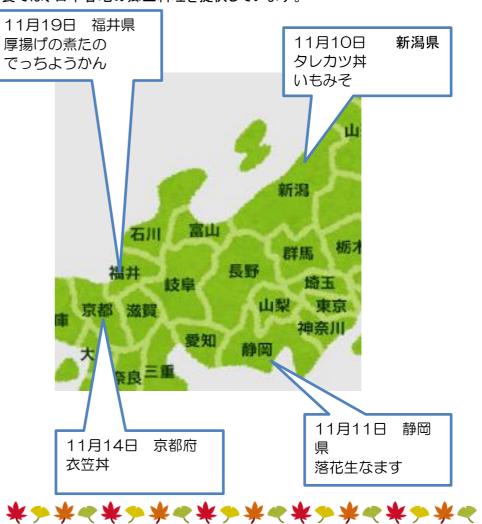
## 発酵調味料



びせい節つ 5から りょう どくど かう 像生物の力を利用して、独特な函 か 2ペ だ はっこうちょうか 味やうま味を作り出した発酵調味 りよう かずかず むしょく か 料の数々も、和食には欠かせません。

# \$FOREST \*>\*<\*>\*<\*>

給食では、日本各地の郷土料理を提供しています。







#### 板橋有徳高等学校

202041175				שו כו פון או	
月	火	水	木	金	備考
3日	4⊟	5⊟	6⊟	7⊟	
豆豆	ご飯	ご飯	ご飯	ひじきご飯	この週の 予約締切日は
松园	虱焼き	いかのチリソース	鶏つくね	小魚の竜田揚げ	20 TO C6 dilligit of C
文化の日	んげんのごま和え	野菜炒め	じゃがいものそぼろあん	糸寒天の和え物	
<b>ਂ ਂ</b> ਰੋਫ਼ੋ	まし汁(カマボコ・タマネギ)	わかめスープ	ごま和え	大根とねぎのスープ	10月23日(木)
栗の	のせ水ようかん	パインヨーグルト	みそ汁(白菜・かぼちゃ)	果物(温州みかん)	
	H'- 773 kcal たんぱく質 36 g 旨質 25 g 食塩相当量 2.8 g	I i i i i i i i i i i i i i i i i i i i	I i i i i i i i i i i i i i i i i i i i	I礼F - 710 kcal たんぱく質 27.8 g 脂質 19.1 g 食塩相当量 2.8 g	
10日	11日	12日	13日	14日	
タレカツ丼 ご食	魬	きのこカレーライス	揚げパン	衣笠丼	この週の
いもみそ 鮭の	のにんにくみそ漬け焼き	ごぼうマヨサラダ	フレンチサラダ	ふろふき大根	予約締切日は
すまし汁(白菜・人参・ワカメ) 落布	花生なます	いんげん豆のスープ	ごろごろかぼちゃのシチュー	小魚アーモンド	
果物(りんご) おさ	<b>*</b> <	果物(柿)	ヨーグルトプリン	みそ汁 (あさり・わかめ・ねぎ)	10月29日(水)
	あべかわ 📅			抹茶だんご	
	if - 819 kcal たんぱく質 33.6 g	I礼f - 864 kcal たんぱく質 33.1 g	I礼f - 749 kcal たんぱく質 25.4 g	I礼 - 808 kcal たんぱく質 33.2 g	
脂質 20.7 g 食塩相当量 2.9 g 脂 17日	音質 22.1 g 食塩相当量 2.3 g 18日	脂質 28.6 g 食塩相当量 3.3 g	脂質 35.1 g 食塩相当量 2.3 g 20日	脂質 24.8 g 食塩相当量 3.6 g 21日	
中華風おこわ	ごはん	きのこご飯	枝豆ご飯	練馬(ツナと大根)パスタ	この週の
It・とニラの卵焼き 鯖の	の香味焼き	厚揚げの煮たの	鶏肉のピザチーズ焼き	きのこのロワイヤル	予約締切日は
白菜のピリ辛スープ    五目	∃豆	ひじきのアーモンド和え	プロッコリーとツナのサラダ	根菜のコンソメスープ	
さつまいもごま団子 辛ヨ	子酢和え	豆乳みそ汁	ベーコンポテトスープ	果物(キウイフルーツ)	11月6日(木)
みる	そ汁(もずく・生揚げ)	でっちようかん	果物(ネーブル)		
	it'- 738 kcal たんぱく質 35.1 g 旨質 21.4 g 食塩相当量 3.3 g	I 礼 - 821 kcal たんぱく質 37.2 g 脂質 28.4 g 食塩相当量 3.5 g	I礼f - 814 kcal たんぱく質 36 g 脂質 30 g 食塩相当量 3.3 g	I礼F - 771 kcal たんぱく質 31.1 g 脂質 31.5 g 食塩相当量 3.4 g	
24日	25日	26日 28.4 g 民塩柏ヨ童 3.3 g	脂質 30 g 食塩相当量 3.3 g 27日	28日	
<b>き</b> び	びご飯	カレーピラフ	ご飯	魚介鶏ガラつけめん	この週の
揚口	ブ出し豆腐 きのこあんかけ	コールスロー	春巻き	ゆでたまご	予約締切日は
	竜とごぼうの炒り煮	大豆のミネストローネ	もやしの中華風サラダ	ホットもやし	
振替休日	らす浸し	チョコバナナ	きくらげと豆腐の酸辣湯	コロコロ鶏チャーシュ―	11月13日(木)
打技	ち豆汁			杏仁豆腐	
	if - 855 kcal たんぱく質 33.3 g	I礼f - 769 kcal たんぱく質 27.5 g	I礼f - 790 kcal たんぱく質 25.7 g	I礼げ - 893 kcal たんぱく質 39.6 g	
BE SEE	旨質 28.4 g 食塩相当量 3.4 g	脂質 23.5 g 食塩相当量 3.0 g	脂質 26.7 g 食塩相当量 2.9 g 給食予約システムQRコード	脂質 37.9 g 食塩相当量 2.9 g	
				< 今月の平均 > エネルギー : 799Kcal	
			スマートフォン	たんぱく質 : 32.1g	
			部域	脂質 : 26.8g   食塩 : 3.0g	
•				· 0.05	

2025年11月