11月こんだて

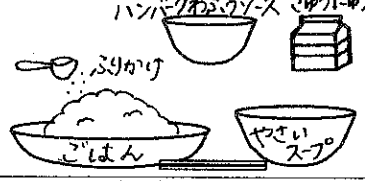
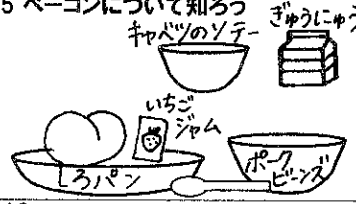
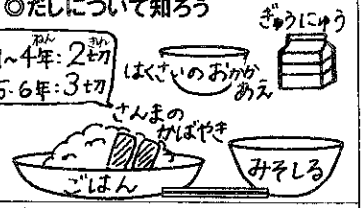
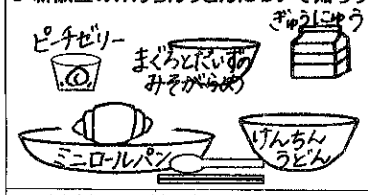
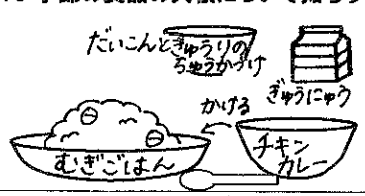
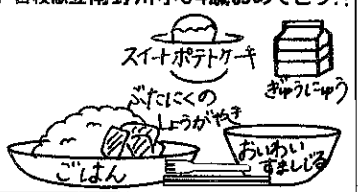
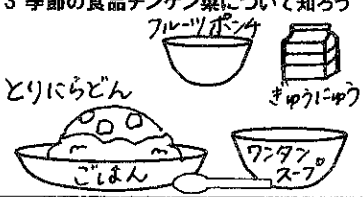
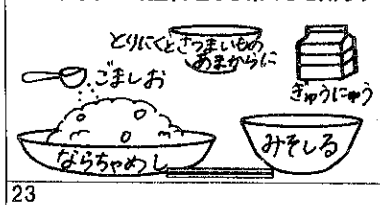
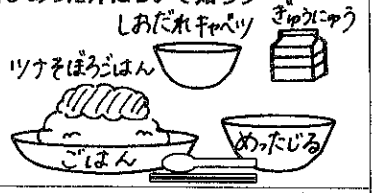
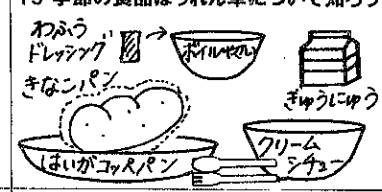
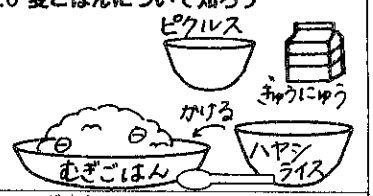
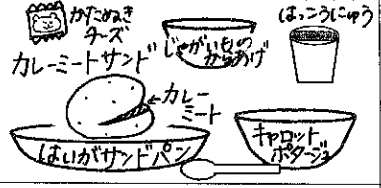
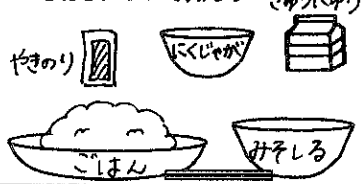
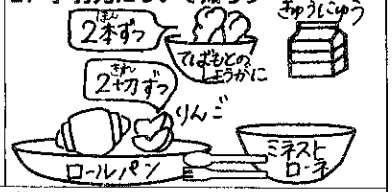
給食目標

「食文化について考えよう」

～日本の食文化について知り、和食のよさを理解しよう～

季節の食品

ごぼう さつま芋 大根
じゃが芋 チンゲン菜 にんじん
長ねぎ 白菜 さけ 焼きのり
ほうれん草 りんご

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
2 **運動会代休**	3 **文化の日**	4 しらす干しについて知ろう 	5 ベーコンについて知ろう 	6 ◎だしについて知ろう 
9 新献立のけんちんうどんについて知ろう 	10 季節の食品の大根について知ろう 	11 自校献立南野川小54歳おめでとう!! 	12 **開校記念日**	13 季節の食品チンゲン菜について知ろう 
16 川崎市の郷土料理なら茶めしを知ろう 	17 ぶどうパンについて知ろう 	18 めった汁について知ろう 	19 季節の食品ほうれん草について知ろう 	20 麦ごはんについて知ろう 
23 **勤労感謝の日**	24 和食の日の行事食 	25 キャロットポタージュについて知ろう 	26 ◎はしについて知ろう 	27 手羽元について知ろう 
30 **土曜参観代休**	**9日（月）新献立「けんちんうどん」** たくさんの野菜ととり肉をごま油で炒め、だし汁とうどんを加えた体の温まる献立です。		**24日（火）行事食「和食の日」** ごはん さけの塩焼き 五目きんぴら 豆腐と大根のとろみ汁 牛乳 11月24日は和食の日です。「いい日本食」の語呂合わせから「和食」文化を守り、伝えていくことの大切さを考える日として、「和食の日」となりました。	