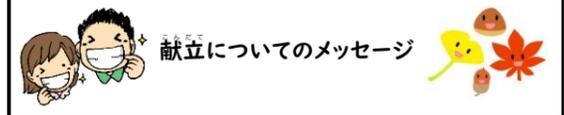




Main table containing meal schedules, ingredients, and nutritional values for each day from October 27th to November 15th. It includes columns for date, day of the week, main course, side dishes, and detailed nutritional information.



10月27日～11月9日は読書週間です!

～本に登場する料理を食べて、本と食に興味を持とう!～

1日(金)『じゃがいもポテトくん』長谷川 義史 作

5日(火)『さるとかに』神沢 利子 作

6日(水)『おれはねこだぜ』佐野 洋子 作

7日(木)『ねずみのいもほり』山下 明生 作

8日(金)『おじいちゃんのカブづくり』つちだ よしはる 作

食に関わる本は、たくさんあります。ぜひ、色々な本を読んでみてくださいね!



いい歯を作るために必要な歯の栄養となるたんぱく質やカルシウム、ビタミンがたくさん含まれた、かみごたえのある給食にしました。生涯使う大切な歯です。食後の歯磨きも忘れずにしましょう!



今月の「日本全国イッテQ食!」は、「福井県」を取り上げ、県内に伝わる郷土料理や特産品を紹介します! 打ち豆汁は、福井県の郷土料理です。打ち豆とは、大豆を水で戻したものを、石臼の上ののせて木づちでつぶしたものです。大豆は肉に負けないくらい豊富なたんぱく質を含んでいるので、昔からよく食べられていました。また夏によく食べられる水ようかんですが、福井県では寒い季節に食べる風習があり、「冬はこたつ水ようかん」が定番なんだそうです。

～ちづ鹿肉を使った献立～ 鹿肉のミンチと、大きめに切ったごぼうを地元産のみそで甘辛く味付けした炒め物にしました。一味とうがらしてピリッと辛みのアクセントを付けています。

※材料等の都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。



Main table with columns for date, meal type, ingredients, and nutritional values. Includes special notices like '食育の日献立' and '我が家の自慢料理コンクール'.

※材料等の都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。