

※献立および献立表について※

★今月の生産者さん★ 宮本さん…にんにく・青ねぎ・さつまいも 関本さん…精白米

都合により、献立もしくは食材を変更する場合があります。
変更した場合は学校へ連絡いたします。
給食では毎日、牛乳が付きまます。
また、メニューに応じて箸もしくはスプーンが付きまます。

献立表の数値・数量は原則小学校中学年1人当たりの値です
低学年…約10%減 高学年…約10%増 中学生…約30%増 になります。
白米の量は学校給食の標準食品構成表に基づき原則
低学年：50g 中学年：70g 高学年：90g 中学生：100g です。

★★★★こどもココロ対策として、月に数回ビタミンD強化献立を取り入れています。カルシウムだけでなく、ビタミンも意識して摂取し、強い骨作りを心がけましょう。★★★★

Table with 5 columns: 月, 火, 水, 木, 金. Includes a cartoon bear mascot and a '文化の日' (Culture Day) section with a chrysanthemum illustration.

Table with 5 columns: 7, 8, 9(ビタミンD強化献立), 10, 11. Includes various food items like ハンバーグ, みそラーメン, さけのしおやき, etc.

Table with 5 columns: 14, 15, 16, 17, 18. Includes items like マーボーだいこん, くじらのたつたあげ, かきカレー, etc.

Table with 5 columns: 21, 22, 23(勤労感謝の日), 24, 25. Includes items like とりにくのなんばんやき, さほのしおやき, etc.

Table with 5 columns: 28, 29(ビタミンD強化献立), 30, 31, 32. Includes items like ぶたキムチいため, いわしのてんぷら, etc.

学校給食に食材を提供いただきます
子ども達に地元や和歌山県ゆかりの食材を食べてほしいとのことで、今回はたくさん給食用の食材を提供いただくことになりました。見て食べて和歌山県ゆかりの食材をたくさん知って、学んでほしいと思います。

「オリジナル海苔パッケージ」で「食育」始めます 第一弾は11月8日です
給食センターで毎日給食を作っている、「もっと給食のことを知ってほしい。」「もっと食に関する知識を身につけてほしい。」という思いが強くなる一方、どうすればみなさんに「知る・学ぶ」機会を提供できるのか、なかなかいい案が思いつきませんでした。そんなところ「給食用のりパッケージをオリジナルで作りませんか？」と業者さんから紹介いただき、今回、オリジナルパッケージの第一弾を作成しました。給食の時間にみなさんにひとつずつ配られる「のり」を通じて、学校給食のことをもっと知って・学んでくると嬉しいです。初回は食材 納入業者さんを紹介し、年に数回実施予定です。栄養士からのお手紙と想って受け取ってくださいね。

「町内 統一 献立」の日
この日はかつらぎ町の児童・生徒(約1,050人)が、同じメニューを食べる
「町内 統一 献立」の日を実施します。この日は紀北川上 農業 共同 組合さんからいただいたお茶を使って、梅干しを作ります。
22日は「和歌山ふるさと誕生日」です!!
この日の給食は、和歌山県で水揚げされた「さば」を使います。
和歌山県はさば以外にも、木刀魚やマクロ、イセエビなどの海の幸が豊富に獲れます。