

予定献立表、給食だよりは、万倉小学校HPで、カラーでご覧いただけます。学校の様子も随時更新されます。ぜひ、ご覧



11月 給食だよりに

肌寒い日が増えてきました。秋があっという間に過ぎていきそうです。これからは、温かいものが恋しくなる季節です。旬の食材とともに、温かいまま子どもたちのもとへ届くよう、給食室でも工夫していきたいと思ひます。ご家庭でも、体の温まるものを食べ、寒さに負けない体づくりをしていきましょう。



11月



献立紹介

11/1 (水)、2 (木)
11/6 (月)～10 (金)

図書給食
地産地消週間



6日
地産地消週間

つみいれ汁山口県内で水揚げされた「エソ」という魚のミンチをつみ入れた(ちぎり入れた)お汁です。

11月8日は
いい歯の日

いい歯の日献立

いい歯を作る材料、「カルシウム」をしっかりとりましょう。牛乳だけでなく、小魚や大豆製品などにもカルシウムが含まれています。

10日
地産地消週間

山口県の郷土料理で、つぶした豆腐とだいこんやにんじんなどの野菜を一緒に煮たものです。

11月24日は
和食の日

24日
和食の日献立

日本の食文化は、ユネスコ無形文化遺産として登録され、世界からも注目されています。



1日 図書給食①
りんごかもしれない
ヨシタケシンスケ/作

りんごなのかな? 「かもしれない」と男の子の妄想が始まります。この日の給食にもりんごをたくさん使っている…かもしれません。



2日 図書給食②
ぼくらうまいもん
フライヤーズ
岡田よしたか/作

揚げ物達が野球の練習に、挑みます。絵本では、フライになってチームに入ったたい焼きですが、給食ではフライになれませんでした…でも、おいしく召し上がれ!

新米を
いただきました!

万倉地区の地域の方より、新米20kgいただきました。3日間に渡り、秋にしか味わえない新米の味を堪能しました。



11/6～10まで、地産地消週間です。県内産、市内産の食材がたくさん登場します。



給食では「地産地消」を推進しています!



「地産地消」という言葉をご存じですか? 地域で生産された農林水産物(地場産物)を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地場産物の活用を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育てていきたいと考えています。

