令和7年度 11月 給食一口メモ①

《給食時の校内放送や校内掲示などにご活用ください》

	献立名	できなが、一口メモ
11/3 (月)	文化の日	
11/4 (火)	ミルクパン カレーうどん ************************************	今日の地場産物は、松島産ねぎ、松島産キャベツ、パン用小麦粉、牛乳です。 いとは、一口メモは「よくかんで食べること」についてのお話しです。今週末、11 がのようかは、"いい歯の日"です。いい歯を作るには、カルシウムたつぷりのキャ乳やヨーグルトなど、歯の材料になる栄養が含まれている食べ物を食べることだけでなく、よくかんで食べることも大切です。あごをしつかり動かして、しつかりかんで食べると、歯並びが良くなります。また、だ液がたくさん出て、虫歯の予防にもなります。今日の給食はやわらかい食べ物が多いですが、そんな時でも、意識してよくかんで食べるようにしましよう。
11/5 (水)	ごはん あじフライ 三陸産くきわかめのサラダ ビーフンスープ ^{ぎゅうにゅう} 牛乳	今日の地場産物は、松島産ねぎ、松島産ごはん、豚肉、牛乳です。 す。 っています。 ーロメモは「ビーフン」についてのお話しです。ビーフンは米から作られる麺の一種で、日本の他に、中国やベトナム、台湾や、東南アジアの国々で食べられています。今日の給食のように、スープに入れて食べるだけでなく、炒め物やサラダにして食べたりもします。小麦粉から作られる麺とは、食感などが少し違います。違いを感じなが食べてみましょう。
11/6 (木)	ばんえん 減塩ソフトパン ミートボール きのこのクリームソテー 野菜スープ 野菜スープ キャラブにゅう 牛乳	今日の地場産物は、松島産キャベツ、パン用小麦粉、牛乳です。 一口メモは「野菜類」についてのお話しです。野菜類は、その色で、二つの種類に分けられます。一つ曽は、"緑黄色野菜"と呼ばれる、緑色やオレンジ色、赤などの色が濃い野菜で、主にビタミンAという栄養が含まれています。二つ曽は、"淡色野菜"と呼ばれる、色のうすい野菜で、主にビタミンCが多く含まれています。これらには、それぞれ違う働きがあるので、どちらもまんべんなく食べることが大切です。できるだけ好き嫌いせずに食べましょう。
11/7 (金)	ごはん あぶらふ丼の真 伊豆溶産れんこんのサラダ みそけんちん汁 キャラにゅう 牛乳	今日から13日までの一週間は、「地場産物活用週間」として、松島産 や宮城県産の食材がたくさん登場します。今日の地場産物は、松島産 ねぎ、松島産ごはん、登光市産あぶらふ、宮城県産たまご、伊豆沼産 れんこん、宮城県産牛乳です。 今日のサラダに使われているのは、県北部にある栗原市と登米市にま たがる"伊豆沼"でとれたれんこんです。冬が旬のれんこんは、食物せ んいという栄養が多く答まれており、シャキシャキした食感が特徴です。 明日、11月8日は"いい歯の日"です。健康な歯を保つために、よくかん で食べましょう。