



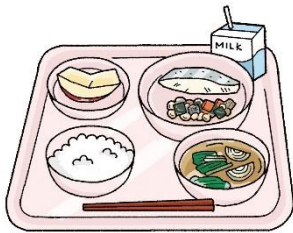
ご家庭でお子さん
と一緒に読みく
ださい！

令和6年11月 芦ヶ崎小学校

木の葉も色づき、秋の深まりが感じられるようになりました。秋の味覚がより一層おいしく
なります。旬の食材をバランスよく取り入れた食事とで寒さに負けない体づくりをしましょう。



じ ば さん ぶ つ つ か が っ こ う き ゅ う し ょ く
地場産物を使った学校給食



自分たちが住んでいる地域すでとれる食べ物を「地場産物」といい、
地場産物をその地域で消費することを「地産地消」といいます。
津南町では、地場産物をたくさん取り入れた「地産地消給食」
を推進しています。地場産物の良さを知り、津南の食材を大切に、
おいしくいただきます。



つく 作っている人の顔が
見えるから安心！



地域の産業や食文化を
知るきっかけになる！

地域の農業や産業の
活性化につながる！



ち さん ち し ょ う
地産地消の
良いところ

輸送にかかるエネルギーが
少ないから、環境に優しい！

旬の時期に収穫してすぐに
食べることができるから、
新鮮でおいしい！



ち さん ち し ょ う し ゅ ん し
地産地消で旬を知ろう！

食べ物には「旬」があります。「旬」とは、自然の
中で普通に育てた野菜や果物がとれる季節や、魚がた
くさんとれる季節のことです。食べ物によってその時期
は違いますが、一番おいしくて栄養もたっぷりです。
地場産物を使った給食で「旬」を味わい、自然の
恵みや四季の変化を感じてみましょう。

11月の給食には、津南
の秋野菜がたくさん登場
します。秋野菜には、冬の
寒さに備え、体を温め
る効果があります。
もりもり食べましょう！



11 月の予定献立



※都合により献立を変更する場合があります。御了承ください。

	月	火	水	木	金
こんだて	<p>キラッと新潟米☆地場もん献立</p> <p>11月は「地場産給食推進月間」です。19日に【地場もん献立】を計画しました。地場もん(津南の食材)たっぷりの給食を味わいましょう。後日発行のおたよりで詳しくお知らせします。</p>				<p>1</p> <p>ツナカレーピラフ 秋野菜の クリーム煮 キャロット蒸しパン</p>
	<p>4</p> <p>振り替え休日</p>	<p>5</p> <p>ご飯 鉄火みそ 三色ひたし かぼちゃのそぼろ煮</p>	<p>6</p> <p>さつまいもカレー 果物の ヨーグルトあえ</p>	<p>7</p> <p>ご飯 照り焼きつくね 海苔マヨネーズあえ 豆腐のみそ汁</p>	<p>8</p> <p>ご飯 マスの おろしあんかけ ひじきの炒め煮 五目かき玉汁</p>
こんだて	<p>11</p> <p>ご飯 がんもの含め煮 糸うりのサラダ 根菜のごまみそ汁</p>	<p>12</p> <p>ご飯 豚肉とれんこんの ガーリック炒め ワンタンスープ りんご</p>	<p>13</p> <p>ご飯 鶏肉の加-風味揚げ 切り干し大根と ひじきの煮物 白菜のみそ汁</p>	<p>14</p> <p>ご飯 さばのみそ煮 浅漬け のっぺい汁</p>	<p>15</p> <p>チキンライス フレンチ マカロニサラダ かぼちゃの クリームスープ</p>
	<p>18</p> <p>ご飯 ミニ春巻 白菜の中華炒め かき玉コーンスープ</p>	<p>19</p> <p>ご飯 メバルのキャロットソース焼き たくあんあえ 津南の恵み汁 <地場もん献立></p>	<p>20</p> <p>ハヤシライス カラフル ベジサラダ</p>	<p>21</p> <p>ご飯 厚揚げの ピリ辛そぼろ しょうゆフレンチ 里芋のみそ汁</p>	<p>22</p> <p>きつねうどん ・ゆでうどん 和風汁 ・油揚げの含め煮 汁と咖メのごま酢あえ <絵本とコラボ給食></p>
こんだて	<p>25</p> <p>ご飯 筑前煮 ごまあえ 大根のみそ汁</p>	<p>26</p> <p>ご飯 ハニーマスタードチキン ひじきのマリネ ミネストローネ</p>	<p>27</p> <p>ご飯 いかフライ れんこんのきんぴら もやしのみそ汁</p>	<p>28</p> <p>ご飯 厚焼きたまご きりざい 肉じゃが</p>	<p>29</p> <p>きのこ麻婆丼 ナムル スイートポテト</p>



絵本とコラボ給食 今月の絵本は… **きつねうどん たぬきうどん**

うどんが大好きな「きつねくん」と「たぬきくん」ある日、どっちがおいしいかでけんかになっちゃった