

11月

e-mail : kyuu01@mc.city.iwamizawa.hokkaido.jp

岩見沢市教育委員会 学校給食課

平成25年度

給食に関する質問等は、  
調理所までご連絡ください。  
(TEL 22-4008)  
メールでも構いません。



# 給食たより



ニン太



## 感謝して 食べよう!

### 給食目標

毎月、給食目標を決めています。  
季節の食材や目標にあった内容を  
お知らせします。ぜひ、お子様と  
一緒に読んでください。



今年度のテーマ献立

世界の給食  
いろいろ

11月は



メキシコ

## 第11回学校給食展 ご来場ありがとうございました!

10月19日、20日に「であえーる」で、学校給食展を開催しました。今年は「世界の給食」をテーマに、色々な国の給食と食糧事情を紹介しました。食べ物の豊かな国と貧しい国があること等を学んでいただけたかなと思います。また、体験コーナー等にもご参加いただき、本当にありがとうございました。



食育カルタ大会!  
景品♥目指して  
気合いが入ります!



豆を使って「箸置き」を  
作りました。真剣です!

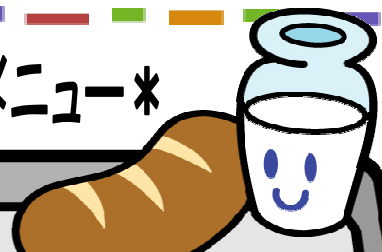
生パスタ作りに挑戦!



地場産物を学べるマップ  
は人気がありました。



### \*今月の注目メニュー\*



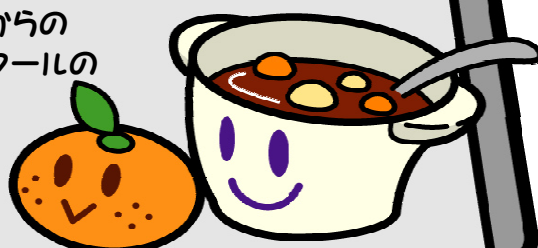
毎月の注目食材や特別献立  
行事食などについてお知らせします。裏面の「献立表」と  
合わせてご覧ください!

\*チーズ&鮭の献立 → Aコース、Bコース11日(月)  
11日は「チーズの日」と「鮭の日」です。

\*たはたの → Aコース21日(木)、Bコース22日(金)  
黒米を使ったお赤飯が出るよ。

\*世界の給食「メキシコ」→ Aコース26日(火)、Bコース27日(水)

※11月のメニューには、中学生からの  
「リクエスト献立」、献立コンクールの  
入賞作品もあります。  
楽しみにしていてください。



### 11月23日は 勤労感謝の日!

食べ物を作ってくれる人や、食べ物に  
感謝して食べましょう! 世界には、

食べ物がなく、飢えている  
人達もたくさんいます。  
食べられることにも  
感謝しましょう!



## おうちで給食

### 中華風なめこスープ

【材料 4人分】  
 ・かに風味かまぼこ…100g ・筍水煮…50g ・卵…2個  
 ・長ねぎ…1/4本 ・えのき茸…1/4袋 ・なめこ…80g  
 ・コンソメ…小さじ1杯 ・チキンスープ…大さじ1と1/2杯  
 ・醤油…小さじ1杯 　ごま油…小さじ1/2杯

【作り方】  
 ① かにかまぼこえのき茸は切ってほぐす。  
 ② 筍はスライス、長ねぎは小口切りにする。  
 ③ お湯を沸かし、チキンスープ、筍を入れる。  
 ④ えのき茸、かまぼこ、なめこを入れ、調味する。  
 ⑤ 煮たったら、溶き卵を回し入れる。  
 ⑥ 卵が浮いてきたら、長ねぎを入れ、ごま油で  
　香り付けをして完成!

おみそ汁の「なめこ」とは  
一味ちがいますよ。  
ほうれん草や、  
チンゲン菜を入れ  
ても、合いますよ。