

給食だより 11月

急に寒くなってまいりました。先日のいも煮、会、無事、晴れの中
 行うことができました。給食室にまで美味しくお昼か届いていました。！
 さて、今年も残りあと2か月。気温の低下や乾燥で体調を崩しやすい
 時期ですが、手洗いうがいをしっかりと行ってインフルエンザ等に備えましょう！！

2024. 11. 1
 札幌市立南郷保育園

	主 食	副 食	午後のおやつ	
1	金	ごまごはん	お汁(白身・玉子) 魚の照り焼き レンコンの煮	フライドポテト 2名様 ずめ
2	土	味噌うどん	ツナじゃこ 甘酢大根	おかし 果物
5	火	ごはん	お汁(白身・玉子) 甘酢大根 大根と枝豆の煮	かき氷パフェ 2名様 果物
6	水	ごはん	お汁(白身・玉子) 1杯お茶と玉子の 揚げ豆腐のお汁	レーズンパンケーキ おからチップ
7	木	ごはん	お汁(大根・厚揚げ) 火炙り魚(サバ) 人参とセウ 煮豆	おからチップ 火炙り魚(サバ)
8	金	おからチップ	かき氷おからチップ	おかし 果物
9	土	わかずき	草の煮、このおかし フォーリンマッシュ	おかし 果物
11	月	ごはん	お汁(白身・玉子) 魚の照り焼き 甘酢大根の煮	おかし 果物
12	火	パン	2-おからチップ 揚げ豆腐と大根の煮 火炙り魚(サバ)	おかし 果物
13	水	ごはん	お汁(白身・玉子) 魚の照り焼き 甘酢大根の煮	おかし 果物
14	木	わかずき	お汁(大根・厚揚げ) サバの照り焼き 人参とセウ	おかし 果物
15	金	おからチップ	肉じゃが	おかし 果物
16	土	わかずき	高野豆腐とわかずきの煮 甘酢大根	おかし 果物
18	月	ごはん	お汁(白身・玉子) 魚の照り焼き 甘酢大根の煮	おかし 果物
19	火	パン	魚の照り焼き 甘酢大根の煮	おかし 果物
20	水	わかずき	お汁(白身・玉子) 魚の照り焼き 甘酢大根の煮	おかし 果物
21	木	ごはん	お汁(白身・玉子) 魚の照り焼き 甘酢大根の煮	おかし 果物
22	金	おからチップ	肉じゃが	おかし 果物
25	月	わかずき	お汁(白身・玉子) 魚の照り焼き 甘酢大根の煮	おかし 果物
26	火	パン	魚の照り焼き 甘酢大根の煮	おかし 果物
27	水	ごはん	お汁(白身・玉子) 魚の照り焼き 甘酢大根の煮	おかし 果物
28	木	ごはん	お汁(白身・玉子) 魚の照り焼き 甘酢大根の煮	おかし 果物
29	金	わかずき	肉じゃが	おかし 果物
30	土	わかずき	かき氷おからチップ 甘酢大根	おかし 果物



11月の予定

20日(水)
 11月の
 お誕生会

「家庭でできる環境に
 配慮した食生活とは...」

- ・買い物でエコバックを
 持ち歩く
- ・片付けで、食器を洗う
 とき水を出しっぱなしに
 しない
- ・調理で、食べ残した
 量だけ作り
- ・保存で、冷蔵後の
 用い始めは早くする

などがあげられます!!

「できることから始めよう! さっほろ食スタイル」

「さっほろ食スタイル」とは、北海道の豊かな食材を使用してバランスのとれた食事とし、
 更に買い物から保存、調理方法や後片付けまで、環境に配慮した食生活のことをいいます。

地産地消のチリチリ!

- ①旬の食べ物を新鮮なうちに美味しく「食バ子」で食べる
- ②輸送にかかるエネルギーの使用量や二酸化炭素の排出量が少なく、環境に優しい
- ③地域の食べ物を使用した伝統的な食文化を継承すること