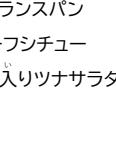
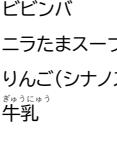
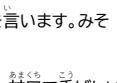


11月 納食献立表

令和7年度

港区立小中一貫教育校赤坂学園赤坂小学校

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>【BOOKメニュー給食週間】</p> <p>全国秋の読書週間は10月27日～11月9日です。これにあわせて、赤坂学園では11月4日～7日までをBOOKメニュー給食にしました。本に登場する料理を給食で提供します。</p> <p>どのような料理なのか、物語では誰がどのように作っているのか、本を読んで確認してみてください。</p> <p>★赤坂学園屋上庭園で栽培した食材を給食に使用します★</p> <p>生徒会と小学校代表委員会で栽培した小松菜と大葉を給食に使用予定です。</p> <p>★★東京工認証食材を使用します★★</p> <p>11月26日～28日は東京工認証の白菜、長ねぎ、小松菜を使用します。</p> <p>東京工コとは、化学合成農薬と化学肥料を削減して作られる農産物を東京都が認証する制度です。</p> 	<p>【和食の日】</p> <p>11月24日は日本の伝統的な食文化について見直し、和食文化の保護、継承の大切さについて考える「和食の日」です。24日が振替休業日のため21日の献立を24日の「和食の日」にあわせて、和食献立にしました。和食は旬の食材を使ったり、出汁を使ったりするのが特徴です。世界無形文化遺産にも登録されています。また、21日～28日を和食献立にし、全国のみそを使った汁物を献立に取り入れました。みその原料や味の違いも紹介していきます。</p> <p>【赤坂ベーカリー給食】</p> <p>赤坂ベーカリー給食では給食室で生地からパンを作ります。焼きたてのパンを提供します。今月の手作りパンは「ダイスチーズパン」です。</p> 	<p>【11月平均摂取栄養素量(4年生)】</p> <p>エネルギー: 647kcal たんぱく質: 26.8g</p> 		
3日	4日	5日	6日	7日
<p>【文化の日】</p> 	<p>【BOOKメニュー給食】</p> <p>鍋焼き風うどん いかの松かさ焼き ふかしいも 牛乳</p> 	<p>【BOOKメニュー給食】</p> <p>ガーリックフランスパン シータのビーフシチュー ブロッコリー入りツナサラダ</p> 	<p>【BOOKメニュー給食】</p> <p>ビビンバ ニラたまスープ りんご(シナノスイート)</p> 	<p>【BOOKメニュー給食】</p> <p>いチャーシュー入りみそラーメン ジャンボあげぎょうざ 杏仁豆腐</p> 
8日	9日	10日	11日	12日
<p>振替休日</p>	<p>【耳をませば】より、鍋焼き風うどんです。主人公の東が通うアントワネットショップ「地球屋」の店主であり、聖母の祖父に、初めて書いた小説を読んでもらうシーンに登場します。</p>	<p>【天空の城ラピュタ】より、ビーフシチューです。ヒロインのシータが空中海賊の船、タイガーモス号での作られたシチューです。バズーを始め、ドーラ一家の皆が美味しいようにもりもり食べている映像が目に浮かびます。</p>	<p>【りんごかもしない】より、りんごです。そこにあるのは本当にりんごなのかな? ひょっとすると…。男の子の『かもしない』の妄想が詰まったユーモアあふれる絵本です。給食では、うさぎかもしない? 形にします。</p>	<p>【ぎょうざがいななりましてさがしています】より、ひだりのぎょうざです。ぎょうざが町から消えました! ?そんな事態に、心配なボコちゃんがぎょうざを探し始めました。第4回講談社絵本新人賞を受賞した絵本です。</p>
13日	14日	15日(土)学習発表会	16日	17日
<p>【誕生日給食】</p> <p>シーフードクリームライス コールスローサラダ 手作りさつまいもパイ 牛乳</p> 	<p>【商店街コラボ給食・食べ比べ給食】</p> <p>茶飯 新橋お多幸おでん りんご食べ比べ (ぐん名月・シナノゴールド)</p> 	<p>【デフリンピック開催記念給食】</p> <p>ご飯・のりとあさりの佃煮 天ぶら盛り合わせ(きす・かきあげ) 野菜のごまみそあえ 江戸甘みその小松菜と油揚げのみそ汁</p> 	<p>【赤坂ベーカリー】</p> <p>手作りダイスチーズパン さけとほうれんそうのシチュー フルーツポンチ</p> 	<p>【国際理解給食:台湾料理】</p> <p>鶏肉飯 わかめと長ねぎのスープ 台湾カステラ</p> 
18日	19日	20日	21日	22日
<p>【ハヤシライス】</p> <p>ツナかいそうサラダ さつまいもモンブランプリン ジョア(いちご味)</p>	<p>深川風卵とじ丼 野菜のごま酢あえ 白玉豆腐のすまし汁 牛乳</p> 	<p>【ラッキーアイテム給食】</p> <p>チリコンカンドッグ ポトフ 長野県産ラ・フランス</p> 	<p>【麻婆豆腐丼 きゅうりのピリ辛漬け 中華風卵コーンスープ</p> 	<p>【和食の日・和食週間:みそを味わおう】</p> <p>吹き寄せご飯 いかのからん揚げ 北海道みその石狩汁 みかん</p> 
23日	24日	25日	26日	27日
<p>【和食給食週間:みそを味わおう】</p> <p>ご飯 さばの塩焼き ひじきの煮物 仙台みその豚汁 豆乳くずもち</p> 	<p>【和食給食週間:みそを味わおう】</p> <p>ご飯・じゃこふりかけ 和風豆腐ハンバーグ 白菜と油揚げのカリカリあえ 信州みそのきのこ汁</p> 	<p>【和食給食週間:みそを味わおう】</p> <p>甲州みそのかぼちゃほうとう わかさぎの米粉揚げ 柿 牛乳</p> 	<p>【和食給食週間:みそを味わおう】</p> <p>さけわかめご飯 五目卵焼き 麦みそのさつま汁 はやか</p> 	<p>【和食給食週間:みそを味わおう】</p> <p>さつま汁 鹿児島県の郷土料理で、鶏肉を使った具沢山みそ汁のことを言います。みそは、麦みそを使いました。</p>
28日	29日	30日	31日	1日
<p>【11月の給食目標★</p> <p>★11月の給食目標★</p> <p>「箸を正しく使おう」</p> 	<p>【和食給食週間:みそを味わおう】</p> <p>ご飯 しらすの煮物 豆乳 牛乳</p> 	<p>【和食給食週間:みそを味わおう】</p> <p>ご飯 しらすの煮物 豆乳 牛乳</p> 	<p>【和食給食週間:みそを味わおう】</p> <p>ご飯 しらすの煮物 豆乳 牛乳</p> 	<p>【和食給食週間:みそを味わおう】</p> <p>ご飯 しらすの煮物 豆乳 牛乳</p> 
2日	3日	4日	5日	6日
7日	8日	9日	10日	11日
12日	13日	14日	15日	16日
17日	18日	19日	20日	21日
22日	23日	24日	25日	26日
27日	28日	29日	30日	31日
31日	1日	2日	3日	4日

給食を食べるときに箸の持ち方や使い方について意識しましょう。箸を置くときはおぼんの手前に横向きて置くようにしましょう。食器の上に乗せるのはマナー違反です。マナー違反の箸の置き方を嫌い箸と言います。