

港区立小中一貫教育校赤坂学園赤坂小学校(東校舎)

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
2日	3日	4日	5日	6日
<div>ふりかえ</div> <div>振替</div> <div>きゅうじつ</div> <div>休日</div>	<div>文化の日</div>	【図書コラボ給食】 タコライス パリパリサラダ ルルとララのキラキラゼリーポンチ 牛乳	【図書コラボ給食】 ご飯 かぼちゃコロッケ なめこのみそ汁(信州みそ) ごまドレサラダ 牛乳	【図書コラボ&誕生日給食】 しょうゆラーメン きゅうりのピリ辛漬け かぼちゃドーナツ 牛乳
		『ルルとララのきらきらゼリー』には様々なゼリーが登場します。その中から3種類のゼリーを作り、フルーツポンチに入れます。	『14ひきのかぼちゃ』に登場するかぼちゃコロッケをイメージして作ります。 物語の中にはかぼちゃコロッケ以外にも様々なかぼちゃ料理が登場します。	『ぐりとぐらとすみれちゃん』ではすみれちゃんを持ってきたかぼちゃを使ってドーナツを作ります。給食でも生地からドーナツを作ります。
9日	10日	11日	12日	13日
【旬の食材を味わおう給食】 秋のかきあげ丼 じゃがいものみそ汁(信州みそ) りんご食べ比べ (シナノスイート・シナノゴールド) 牛乳	【はしチャレンジ給食】 ご飯 さばのみそ煮 にらたま汁 野菜のいそあえ 牛乳	【図書コラボ給食】 ホットドック にんじんとかぼちゃのスープ 和梨ジャムヨーグルト 牛乳	【はしチャレンジ給食】 ご飯 レバポテあげ こまつなのみそ汁(江戸甘みそ) のりのつくだ煮 牛乳	【旬の食材を味わおう給食】 ゆかりご飯 おこのみ焼き風卵焼き けんちん汁 庄内柿(特別栽培農産物) 牛乳
今月もりんごの食べ比べです。長野県で誕生したシナノスイートとシナノゴールドという種類のりんごです。味や食感の違いを探してみましょう。	はしチャレンジ給食です。はしを使ってさばを食べやすい大きさにして食べてみましょう！	『3匹のくま』ではくまが留守の間に女の子がくまの大好きなスープを飲んでしまします。そのスープを再現しました。	佃煮は東京都中央区の佃島で誕生した料理です。東京湾では昔、のりの養殖が行われていましたが、埋め立てが進み、現在は行われていません。	庄内柿は庄内平野で育った平べったい柿です。収穫後に渋めきをすることでおいしい状態で食べることができます。
16日	17日	18日	19日	20日
【東京都食材を味わおう給食】 とりねぎ丼 とうふスープ タピオカミルクティーゼリー 牛乳	【和食給食】 ご飯 かつおの竜田揚げ さつまいものみそ汁(麦みそ) 野菜のごま酢あえ 牛乳	【オレンジリボン給食】 ハヤシライス わかめじゃこサラダ オレンジゼリー 牛乳	【はしチャレンジ給食】 あんかけ焼きそば パンチビーンズ 熊本県産早香(特別栽培農産物) 牛乳	【郷土料理給食・山形県】 ご飯 いも煮 手作りいもようかん 牛乳
千住ねぎは江戸時代に現在の千住地域で育てられていたねぎです。江戸東京野菜のひとつでもあります。 加熱するとトロトロになり、甘味が強くなるのが特徴のねぎです。	みそは大豆を発酵する時に使う麹の種類によって、米みそ、麦みそ、豆みその3つに分けることができます。 麦みそは九州地方でよく食べられているみその種類です。	11月は秋のこどもまんなか月間です。港区ではこどもの権利が尊重され、安心・安全で過ごせるまちを目指しています。その一貫としてシンボルマークであるオレンジリボンをイメージしたオレンジゼリーを区内小中学校で提供します。	はしチャレンジ給食です。はしを正しくもって、油であげた大豆をつまんでみましょう！ 早香は今村温州とポンカンをかけあせて誕生した品種です。	いも煮は山形県の郷土料理です。さといも、牛肉、こんにゃく、野菜を煮込んで作ります。 さといもの収穫時期である秋から冬にかけて食べられる料理です。地域によって使う食材や味つけが違います。
23日	24日	25日	26日	27日
<div>勤労感謝の日</div>	【和食給食】 ご飯 秋さけの紅葉焼き かぼちゃのみそ汁(北海道みそ) 切り干し大根の炒り煮 牛乳	【赤坂ベーカリー給食】 手作りダ이스チーズパン ボルシチ 野菜ソテー カレー味 牛乳	【旬の食材を味わおう給食】 ミートソーススパゲッティ ポトフ 長野県産ラ・フランス (特別栽培農産物) 牛乳	【はしチャレンジ給食】 秋の炊き込みご飯 さんまの塩焼き 豚汁(仙台みそ) 熊本県産もっこすみかん (特別栽培農産物) 牛乳
	11月24日は和食の日です。和食は世界無形文化遺産に登録されています。	11月1回は手作りパン・赤坂ベーカリー給食です。今回はチーズを生地に混ぜ込んだチーズパンです。	ラ・フランスの原産国はフランスですが、栽培が難しいため、現在は日本でのみ栽培されている品種です。	さんまは腹の部分を塩焼きにします。はしを上手にを使って、骨をとって食べましょう。
30日				
【郷土料理給食・山梨県】 かぼちゃのほうとう わかさぎの米粉あげ しんげんきなこもち 牛乳	【11月平均栄養素等給与量】 (4年生) エネルギー量:673kcal たんぱく質:27.5g 成長にあわせて、提供量を増やしています。 給食室 ホームページ▶ ごらんください。	【11月給食目標】 「はしを正しく使おう」 はしの持ち方や使い方について見直してみましょう。 はしチャレンジメニューでは特にはしの使い方を意識して、ミッションに挑戦してみましょう。	【環境に良い農産物の使用】 港区の学校給食には環境に良い農産物である「有機栽培農産物」、「特別栽培農産物」、「東京エコ農産物」を購入する予算が配当されています。 今月の果物は全て、農薬や化学肥料の使用量を半分に抑えた特別栽培農産物です。	【みそについて】 11月24日は和食の日です。和食の日に欠かせない調味料のひとつにみそがあります。 みそは地域によって作る時に使う食材や作り方が違います。 今月は6種類のみそを使用します。味の違いを探してみましょう。