



Main table with columns: 日曜, 休みの学校, 献立名 (主食, おかず), 使用する材料 (赤色の食品, 緑色の食品, 黄色の食品), 栄養価 (エネルギー, たんぱく質). Includes seasonal events like 立冬, 三小, 食育の日, and 勤労感謝の日.

11月 今月の給食目標... 『地場産物や郷土料理について知ろう』
実りの秋です。地域で生産したものを地域で消費する「地産地消」という言葉を聞いたことがありますか？

今月の地場産品
太字の「米・わかめ・梨シロップ漬け・とびっせジャム(梨ジャム)・梨すりおろし・ねぎ」は、新鮮でおいしい利府町産を使用する予定です。

はしを上手に使う日
9日(水)のはしを上手に使う日のテーマは「さく」です。「さばのてりやき」を、はしを上手につかって食べましょう。
キャベツクラメニュー
16日(水)は、町内の食育ボランティアグループ「キャベツクラ」のみなさんと考えた「利府町と宮城県の郷土料理献立」です。

食育の日メニュー
25日(金)の食育の日メニューは、前日24日の和食の日にちなんで『だしを味わう和食給食』です。
2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化」は、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。

