

給食だより

令和4年度 10月号
名古屋市立豊岡小学校

暑かった夏が過ぎ、朝夕は過ごしやすい季節になりました。急激な気温の変化で体調を崩しやすい時期です。体調に気を付けながら、何でも食べて、しっかり運動しましょう。

10月のこんだてから

★ 特別献立

- 市制施行の日・・・13日（木）

きしめん、牛乳、五目あんかけきしめん、えびフライ、ういろ



- 姉妹友好都市の日（ランス市）・・・20日（木）

プレーンロールパン、牛乳、とり肉のクリーム煮込み、キャロットラペ、ラ・フランスゼリー

- パートナー都市の日（台中市）・・・25日（火）

ごはん、牛乳、揚げパオズ、海鮮ビーフン、きのこスープ



※ 名古屋市とパートナー都市提携を結んでいる台中市(台湾)の特別献立です。パオズは点心の一つで、小麦粉の生地で蒸して作る伝統的な食べ物です。給食では揚げてあります。

★ 新献立

12日（水） つぶつぶコーンのスープ

20日（木） とり肉のクリーム煮込み

24日（月） いも煮

25日（火） 揚げパオズ・海鮮ビーフン

※ いも煮は、山形県でよく食べられている郷土料理です。給食用にアレンジし、牛肉と野菜のうま味を生かした献立です。

★ 「みんなで食べる！なごや産」の日・・・18日（火）

ごはんは、港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」です。

キャロットみかんゼリーには、天白区産の「八事五寸にんじん」が使われています。



★ ふるさと献立 ～ふるさと名古屋（愛知）の食べ物を知ろう～

13日（月） 五目あんかけきしめん・えびフライ・ういろ

～「食品ロス」を減らそう～

10月は、食品ロス削減月間です。食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。食べ物を捨てることはもったいないことで、環境にも悪い影響を与えてしまいます。自分達にできることを考え、少しでも食品ロスを減らしましょう。

★ 食品ロスを減らすためにできること ★

- ① 好き嫌いしないで、残さず食べましょう。
- ② 買いすぎたり、作りすぎたりないようにしましょう。
- ③ 外食では注文しすぎないようにしましょう。

