学校給食予定献立　もりつけ例（令和8年11月）

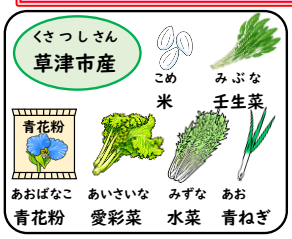
草津市学校給食センター

～今月の目標～

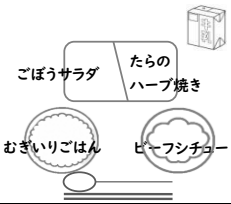
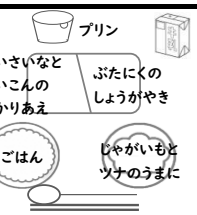
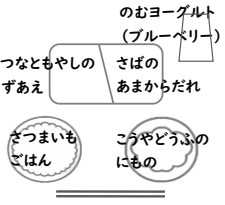
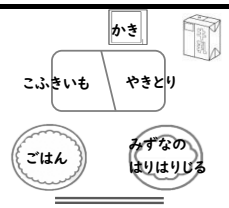
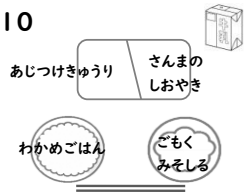
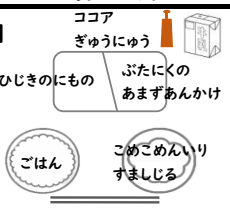
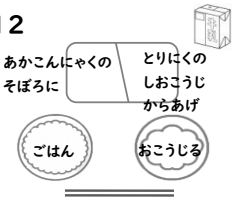
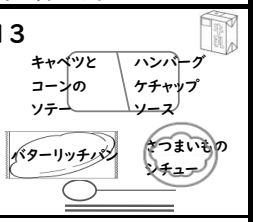
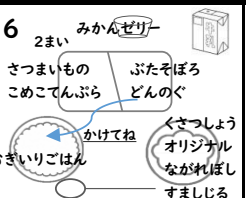
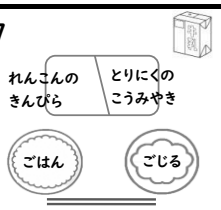
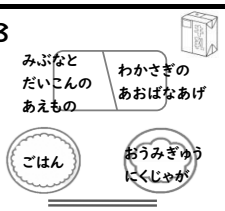
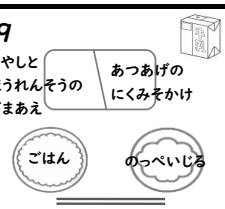
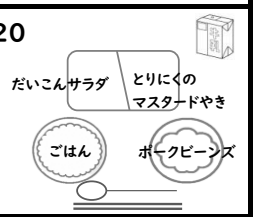
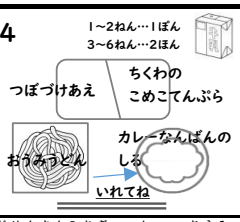
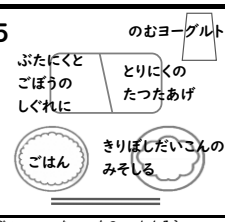
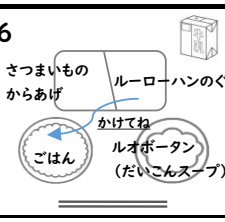
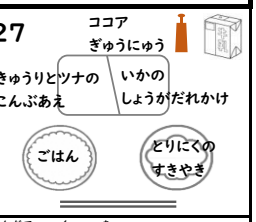
和食のよさを知ろう



今月の給食に入っている地場産物



イラスト出典：食育ブック（少年写真新聞社刊）

月	火	水	木	金
日付 **献立** 今日の献立 一口メモ		◆日本の食文化を大切にするために心がけたいこと  食器を正しくならべよう  はしを正しく使おう  郷土料理や行事食を味わおう		
2  ハーブについて知ろう。	3 **文化の日**  **【骨つきの魚をじょうずに食べよう献立】**	4  **【減塩献立】**いろいろな味を感じながら食べよう。	5  大豆からできる食べ物を知ろう。	6  高野豆腐は大豆からできた食べ物です。
9  旬の果物「柿」を味わおう。	10  **【骨つきの魚をじょうずに食べよう献立】**	11  だしについて知ろう。	12  **【郷土料理献立】**滋賀県の郷土料理を味わおう。	13  手をしっかり洗おう。
16  草津小オリジナルすまし汁を味わおう。	17  呉汁について知ろう。	18  **【かみかみ献立・地場産物献立・青花献立】**地場産物を味わおう。	19  **【食育の日】**和食のよさを知ろう。	20  **【食物せんい献立】**食物せんいの多い食べ物を知ろう。
23 **勤労感謝の日** 	24  滋賀県産小麦を使った近江うどんを味わおう。	25  乾物とは食べ物を乾燥させたものです。	26  **【日本・世界味めぐり献立：台湾】**台湾の料理を味わおう。	27  献立の組み合わせについて知ろう。
30  ごはんとおかずを交互に食べよう。	**和食の4つの特徴** 1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重  2 健康的な食生活を支える栄養バランス  3 自然の美しさや季節の移ろいの表現  4 正月などの年中行事との密接な関わり 			