

子狐ずし
おひたしかぼちゃほうとう
牛乳

11月20日の『山梨県民の日』にちなんで、郷土料理のかぼちゃほうとうの登場です。山梨県を中心とした地域で作られています。小麦粉を練った太めの長い麺をかぼちゃと野菜とともに味噌仕立ての汁で煮込んでいます。

今日は『いい歯の日』です。身体の健康を保ち、美味しく食べるには『歯と口の健康』は欠かすことはできません。しっかりと噛むことで唾液が分泌され胃や腸での吸収がよくなります。20本以上の歯があればほとんどの食べ物をかみ砕くことができ、味を楽しみながら食べることができます。よく噛んで食べましょう!!



石鹸でしっかり手を洗いましたか？
エプロン・三角巾・マスクをきちんと身につけていますか？
みんなの給食です!! スムーズな配膳ができるように、

二学期も残さず食べよう!!

◎今月の給食目標◎

「感謝の気持ちを持って食べよう」