

11月の給食だより

令和5年11月
横浜市立 中尾小学校
栄養職員 室岡由紀子

〇11月の献立について

- ・地産地消月間にちなんだ献立を取り入れました。(小松菜とじゃこのふりかけ、けんちん汁)
- ・神奈川県のお郷土料理を取り入れました。(けんちん汁)
- ・旬の食品を多く取り入れ、季節感が味わえるように工夫しました。(鮭、さば、ごぼう、大根、ねぎ、キャベツ、小松菜、ブロッコリー、ほうれん草、里芋、さつまいも、しめじ、えのきたけ、エリンギ、人参、柿、りんご、みかん、ラフランス)
- ・ぱくぱくだよりの主な内容例【神奈川県のお郷土料理「けんちん汁」について、横浜市内産の小松菜について等】

〇今月のピックアップ献立

11月21日(火)



ごはん

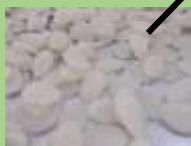
牛乳

タッカルビ

トックスープ

トックスープのトックとは、韓国のおもちのことです。韓国でもお正月におもちを食べる風習があり、韓国版の「お雑煮」と言えるメニューです。家庭ではもちろん、一般的な韓国料理店でも食べられる人気料理だそうです。

子供たちは「スープに入っている白いのなに？」と興味津々でした。「柔らかくておいしい〜！」という声が多かったです！



↑トック



↑出来上がり！
具沢山のスープです。



↑トック同士がくっつかないように少しずつ入れます。



毎年この時期に出る大学芋。
好きな子が多いです。

※「よこはま食育財団」のホームページには、食育や給食のレシピ、アレルギーに関する情報が掲載されています。「よこはま食育財団」でぜひ検索してみてください。