もぐもぐだより

令和８年度
11月号



今月のとべっこランチ

１１月の「とべっこランチ」は、１８日の予定です。お友達や先生と楽しく食べてくださいね。

ゆとりっち芋団子汁



ゆとりっち芋団子汁は、当別町産のじゃがいもで作った特製芋団子と魚のすり身団子が入った当別町生まれの料理です。

18日の給食メニュー

ごはん(当別町産有機栽培米)
ゆとりっち芋団子汁
鮭のちゃんちゃん焼き
当別産大豆とひじきの炒め煮
牛乳
はちみつレモンゼリー

当別の魅力が
詰まった給食です！



鮭のちゃんちゃん焼き



鮭のちゃんちゃん焼きは、北海道の郷土料理のひとつです。給食では、旬の鮭に、たっぷりの野菜を使った特製みそだれをかけてひとつひとつ手包みしてオーブンで焼きます。

11月24日は「和食の日」

和食文化を守り、伝えていくことの大切さについて考える日として、平成25年に 11月24日は“11（いい）24（日本食）の日”「和食の日」に制定されました。和食は日本の自然や歴史から生まれ、昔から受け継がれてきた食文化です。和食は旬の食材を使って作る一汁三菜が基本の食事です。農林水産省は和食の４つの特徴を以下のようにあげています。

☆多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重☆	☆健康的な食生活を支える栄養バランス☆	☆自然の美しさや季節の移ろいの表現☆	☆年中行事との密接な関わり☆
			