

# 11月 給食だよ!

令和4年10月19日  
 岩見沢東高等学校定時制



月	火	水	木	金
メニューの画像は実際の給食とは異なります。ご了承ください。	1 鶏塩麴焼き キャベツの肉みそ炒め みそ汁	2 親子丼 たくあん みそ汁	3 文化の日 	4 ポークカレー 福神漬
7 豚汁 たくあん ナスのみそ煮	8 鶏唐揚げ キャベツソテー もやしとニラの卵とじ みそ汁	9 中華丼 ワカメスープ	10 鯖みそ煮 きんぴらゴボウ みそ汁	11 ミートスパゲティ たまごスープ
14 鶏みそ焼き 小松菜ソテー スパゲティサラダ みそ汁 中間考査①	15 ハンバーグ スパゲティ キャベツとチクのサラダ みそ汁 中間考査②	16 三色丼 もやしのゴマ味噌和え みそ汁 中間考査③	17 鶏飯 ひじき煮 たくあん みそ汁	18 カレーうどん おにぎり
21 チキンカツ キャベツソテー そばろ肉じゃが みそ汁	22 肉井 みそ汁 ◎給食費納入日 12月分 3400円	23 勤労感謝の日 	24 豚肉生姜焼き もやしソテー スパゲティサラダ みそ汁	25 チキンカレー 福神漬
28 シチュー 麻婆大根 ごはん	29 魚フライ キャベツソテー 切り干し大根煮 みそ汁	30 チャーハン 野菜スープ	今年度は見学旅行がないため、12月の給食費は全学年同額となります。 	



## 有機栽培 (有機農業) とは

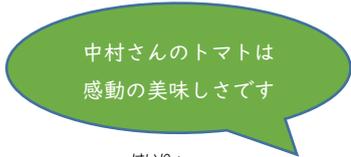
オーガニックとも呼ばれていますが、有機農業の定義は「有機農業の推進に関する法律」によると、

1. 化学的に合成された肥料および農薬を使用しない
2. 遺伝子組み換え技術を利用しない
3. 農業生産に由来する環境への負荷をできるだけ低減する

農業生産の方法を用いて行われる農業です。

化学肥料を使わないので、安心安全な作物を消費者に届けられるとともに、環境にも配慮でき、農作物本来の味を出すことができるというメリットがあります。逆に、コストが高くなり、収穫量が少なくなるといったデメリットもありますが、人体や環境のためには致し方ありません。

有機栽培農家は、雑草や害虫などに頭を悩ませながらも、化学的なものを使わない・混ぜないように最大限の配慮をし、苦労して作物を育てています。



中村さんのトマトは感動の美味しさです

