

11月 こんだてひょう A

＊都合により献立を変更することがあります。

＊この献立は基本献立です。学校毎で行事が違いますので実施しない日の献立も含まれています。

月	火	水	木	金
2 米 油 かたくり粉 ごま油 牛乳 豆腐 豚肉 麦みそ いわし にんにくしょうが 玉ねぎ にんじん 干しいたけ にら	3 エネルギーとたんぱく質の数値です。 上段：中学生 下段：小学生	4 米 じゃがいも 油 砂糖 かたくり粉 クレープ 牛乳 わかめ 豆腐 かまぼこ 鶏肉 チーズ しいたけ 玉ねぎ えのきたけ にんじん ねぎ グリーンピース	5 米粉パン マカロニ オリーブ油 砂糖 油 コールスローレッシング 牛乳 牛肉 豚肉 ロースハム 玉ねぎ にんじん セロリ マッシュルーム グリーンピース トマトペースト キャベツ きゅうり コーン	6 米 春雨 かたくり粉 油 砂糖 牛乳 豚肉 鶏肉 チンゲン菜 にんじん 玉ねぎ しいたけ ねぎ にんにく にら 生姜
9 米 油 アセロラゼリー 牛乳 鶏肉 もずく 卵 ホキ天玉揚げ しいたけ 玉ねぎ にんじん えのきたけ にら	10 黒豆きなこクリーム 牛乳 豚肉 かまぼこ シュウマイ しょうが にんにく たけのこ にんじん キャベツ きくらげ もやし コーン チンゲン菜	11 米 ごま油 ごま 砂糖 牛乳 厚揚げ 米みそ 麦みそ ちりめんじゃこ かつお節 ひじき 卵焼き 玉ねぎ にんじん えのきたけ かぼちゃ ねぎ	12 ミルクパン じゃがいも 油 パン粉 牛乳 ベーコン 鶏肉 チーズ にんじん キャベツ 玉ねぎ 小松菜 コーン にんにく バジル	13 米 油 じゃがいも ごま油 ごま 砂糖 牛乳 牛肉 豚レバー ちりめんじゃこ にんにくしょうが 玉ねぎ にんじん トマト りんごビューレ キャベツ 小松菜 かぼす果汁
16 米 里芋 油 砂糖 牛乳 豚肉 厚揚げ 麦みそ 米みそ 鶏肉 ヨーグルト にんじん 大根 ごぼう ねぎ しいたけ にんにく	17 黒砂糖パン 油 マカロニ 生クリーム アーモンド 砂糖 ごま 牛乳 鶏肉 チーズ いりこ にんじん 玉ねぎ ブロッコリー しめじ マッシュルーム エリンギ	18 米 油 ごま油 かたくり粉 砂糖 牛乳 ベーコン 豆腐 卵 ぶり にんじん たけのこ 玉ねぎ ねぎ コーン しょうが	19 コッペパン 油 じゃがいも 砂糖 牛乳 豚肉 大豆 ロースハム チーズ 玉ねぎ にんじん にんにく きゅうり コーン	20 米 やせう 里芋 油 天ぷら粉 牛乳 鶏肉 麦みそ 米みそ にんじん ごぼう 白菜 しいたけ ねぎ にんにく しょうが みかん
23 米 じゃがいも 油 砂糖 牛乳 牛肉 さつまいも さんま おかか煮 こんにゃく にんじん 玉ねぎ さやいんげん	24 コッペパン うどん かたくり粉 じゃがいも 油 牛乳 鶏肉 厚揚げ かまぼこ 大豆 青のり にんじん ごぼう 小松菜 ねぎ しいたけ	25 米 トックス 油 砂糖 ごま油 ごま 牛乳 鶏肉 卵 牛肉 キムチ にんじん キャベツ えのきたけ にら しいたけ にんにく ほうれん草	26 コッペパン 油 砂糖 じゃがいも オリーブ油 牛乳 きな粉 豚肉 豚レバー にんにくしょうが セロリ 玉ねぎ にんじん マッシュルーム トマト トマトペースト ブロッコリー キャベツ 枝豆 コーン	27 米 さつまいも 砂糖 牛乳 鶏肉 ハンバーグ こんにゃく 大根 にんじん ごぼう 白菜 ねぎ しょうが
30 米 じゃがいも 油 砂糖 牛乳 牛肉 さつまいも さんま おかか煮 こんにゃく にんじん 玉ねぎ さやいんげん	<div><p>毎日、当たり前のように食べている食事ですが、食事は食べ物を育てたり、とったりしてくれる農家や酪農家、漁師など生産者の方、町まで届け、使いやすいようにして販売してくれる流通・小売業者の方、そして調理をする人など、じつにたくさんの人たちのおかげで食べられるのです。</p><p>毎日の食事がいただけることに感謝の気持ちを込めて、またみなさんがおいしく食べてくれるようにと一生懸命に働いてくださった方々の思いを大切に、食事はマナーを守り、よく味わって食べましょう。そして「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを心を込めてしっかり言いましょう。</p></div> <div><p>給食を感謝して食べよう</p></div>			

おいだ産給の日 学校給食1日まるごと大分県

20日(金)

【ごはん、牛乳、とり天、だんご汁、みかん】
この日の献立では、すべての食材が大分県産になるように取り組んでいます。地元の食材を使って、大分の郷土料理「だんご汁」「とり天」を作ります。

25日(水)

【しいたけ入りビビンバ】

愛媛県大洲市の特産品の
干しいたけをいれたビビンバです。
ごはんと一緒にスプーンでよく混ぜて
いただきます。

～大分県産食材活用メニュー～

18日(水) 【ぶりのねぎソースがけ】
6日(金) 【トリニータ丼の具】
13日(金) 【ビーフカレー】
16日(月) 【いちごヨーグルト】

これらの食材は、学校給食への県産食材の利用拡大を支援し、認知度の向上及び消費拡大を図ることを目的とした大分県の事業により、無償で提供（補助金による支援）をいただいたものです。