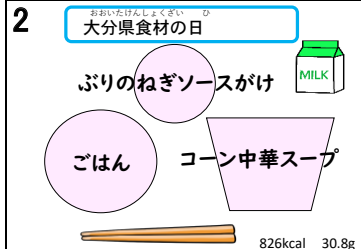
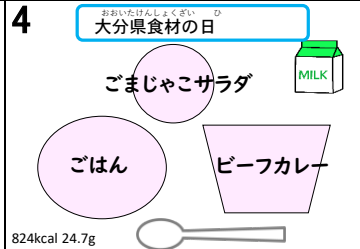
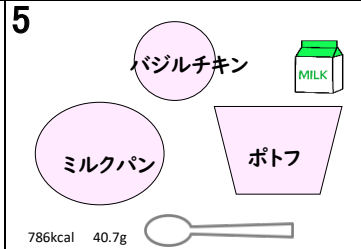
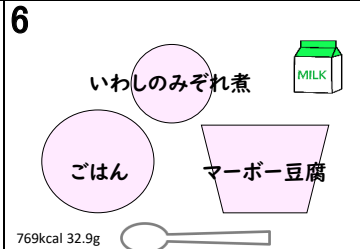
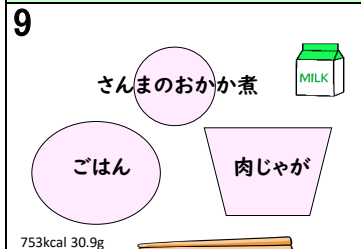
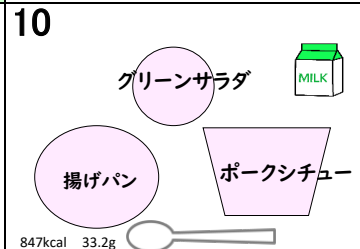
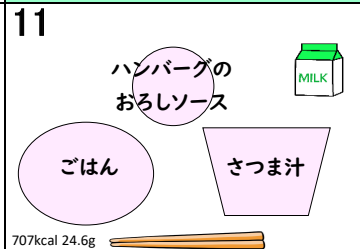
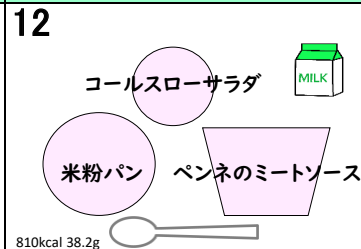
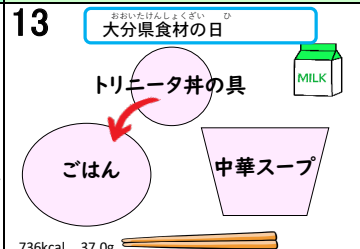
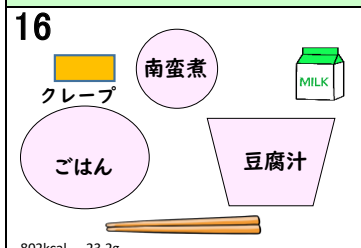
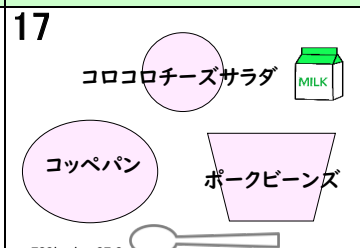
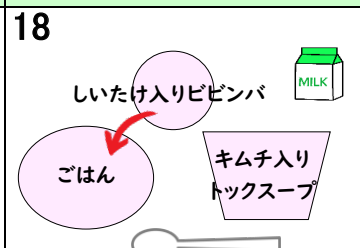
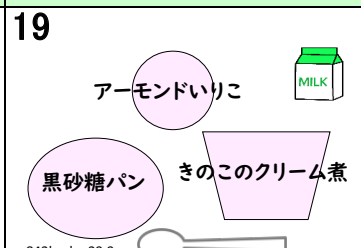
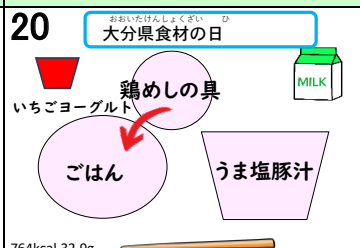
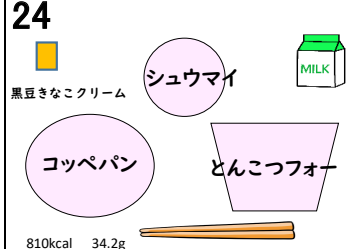
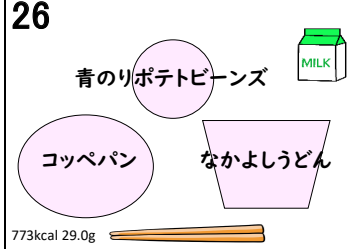
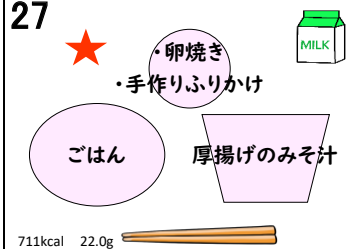
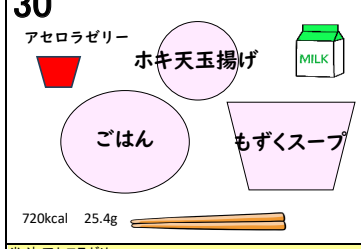


11月 こんだてひょう B

＊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
<div>2</div> <div>おおいだけんしよくさいひ</div> <div>大分県食材の日</div> <div></div> <div>米 油 ごま油 かたくり粉 砂糖</div> <div>牛乳 ベーコン 豆腐 卵 ぶり</div> <div>にんじん たけのこ 玉ねぎ ねぎ コーン しょうが</div>	<div>3</div> <div></div>	<div>4</div> <div>おおいだけんしよくさいひ</div> <div>大分県食材の日</div> <div></div> <div>米 油 じゃがいも ごま油 ごま 砂糖</div> <div>牛乳 牛肉 豚レバー ちりめんじゃこ</div> <div>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</div>	<div>5</div> <div></div> <div>ミルクパン じゃがいも 油 パン粉</div> <div>牛乳 ベーコン 鶏肉 チーズ</div> <div>にんじん キャベツ 玉ねぎ 小松菜 コーン にんにく バジル</div>	<div>6</div> <div></div> <div>米 油 かたくり粉 ごま油</div> <div>牛乳 豆腐 豚肉 麦みそ いわし</div> <div>にんにく しょうが 玉ねぎ にんじん 干しいたけ にら</div>
<div>9</div> <div></div> <div>米 じゃがいも 油 砂糖</div> <div>牛乳 牛肉 さつまあげ さんま おかか煮</div> <div>ごんにゃく にんじん 玉ねぎ さやいんげん</div>	<div>10</div> <div></div> <div>コッペパン 油 砂糖 じゃがいも オリーブ油</div> <div>牛乳 きな粉 豚肉 豚レバー</div> <div>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</div>	<div>11</div> <div></div> <div>米 さつまいも 砂糖</div> <div>牛乳 鶏肉 ハンバーグ</div> <div>ごんにゃく 大根 にんじん ごぼう 白菜 ねぎ しょうが</div>	<div>12</div> <div></div> <div>米粉パン マカロニ オリーブ油 砂糖 油 コールスロードレッシング</div> <div>牛乳 牛肉 豚肉 ロースハム</div> <div>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</div>	<div>13</div> <div>おおいだけんしよくさいひ</div> <div>大分県食材の日</div> <div></div> <div>米 春雨 かたくり粉 油 砂糖</div> <div>牛乳 豚肉 鶏肉</div> <div>チンゲン菜 にんじん 玉ねぎ ししいたけ ねぎ にんにく にら 生姜</div>
<div>16</div> <div></div> <div>米 じゃがいも 油 砂糖 かたくり粉 クレープ</div> <div>牛乳 わかめ 豆腐 かまぼこ 鶏肉 チーズ</div> <div>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</div>	<div>17</div> <div></div> <div>コッペパン 油 じゃがいも 砂糖</div> <div>牛乳 豚肉 大豆 ロースハム チーズ</div> <div>玉ねぎ にんじん にんにく きゅうり コーン</div>	<div>18</div> <div></div> <div>米 トックス 油 砂糖 ごま油 ごま</div> <div>牛乳 鶏肉 卵 牛肉</div> <div>キムチ にんじん キャベツ えのきたけ にら ししいたけ にんにく ほうれん草</div>	<div>19</div> <div></div> <div>黒砂糖パン 油 マカロニ 生クリーム アーモンド 砂糖 ごま</div> <div>牛乳 鶏肉 チーズ いりこ</div> <div>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</div>	<div>20</div> <div>おおいだけんしよくさいひ</div> <div>大分県食材の日</div> <div></div> <div>米 里芋 油 砂糖</div> <div>牛乳 豚肉 厚揚げ 麦みそ 米みそ 鶏肉 ヨーグルト</div> <div>にんじん 大根 ごぼう ねぎ ししいたけ にんにく</div>
<div>23</div> <div></div>	<div>24</div> <div></div> <div>コッペパン ビーフン 油 ごま油 くらまき なこ</div> <div>牛乳 豚肉 かまぼこ しゅうまい</div> <div>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</div>	<div>25</div> <div>おおいだ 産給の日</div> <div></div> <div>米 やせうま 里芋 油 天ぷら粉</div> <div>牛乳 鶏肉 麦みそ 米みそ</div> <div>にんじん ごぼう 白菜 ししいたけ ねぎ にんにく しょうが みかん</div>	<div>26</div> <div></div> <div>コッペパン うどん かたくり粉 じゃがいも 油</div> <div>牛乳 鶏肉 厚揚げ かまぼこ 大豆 青のり</div> <div>にんじん ごぼう 小松菜 ねぎ ししいたけ</div>	<div>27</div> <div></div> <div>米 ごま油 ごま 砂糖</div> <div>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</div> <div>玉ねぎ にんじん えのきたけ かぼちゃ ねぎ</div>
<div>30</div> <div></div> <div>米 油 アセロラゼリー</div> <div>牛乳 鶏肉 もずく 卵 ホキ天玉揚げ</div> <div>しいたけ 玉ねぎ にんじん えのきたけ にら</div>	<div>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。</div> <div>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。</div>			



おおいだ 産給の日 学校給食1日まるごと大分県

25日(水)

【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。



18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～

2日(月) 【ぶりのねぎソースがけ】
4日(水) 【ビーフカレー】
13日(金) 【トリニータ丼の具】
20日(金) 【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。