

◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて

6日(水) 肉団子のあんかけ
幼・小:1個、中・高:2個

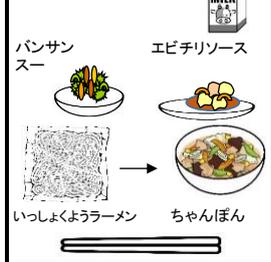
21日(木) 野菜シューマイ
幼・小:2個、中・高:3個

いただきます! ごちそうさま!



心を込めてあいさつをしましょう

1日(金)



人気のラーメン献立です。ラーメンスープには真ださんの「ちゃんぽん」をとり入れました。

4日(月)

振替休業日



5日(火)

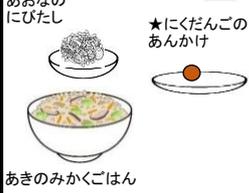
◆なしゼリー



中央 中学校の健康を考えたきぼうこんだて希望献立です。健康を意識した献立を考えてくれました。

6日(水)

◆かき



柿は、羽島市正木町で採れたものです。柿はビタミンCが多く栄養面でも優れた果物です。

7日(木)

ごもくづくだに



岐阜県の郷土料理「鶏ちゃん」を紹介いたします。味付けした鶏肉を野菜と一緒に炒めた料理です。

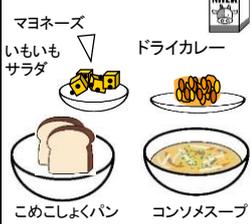
8日(金)

◆ミニシュークリーム



中央 小学校の健康を考えたきぼうこんだて希望献立です。お楽しみ献立をとり入れてくれました。

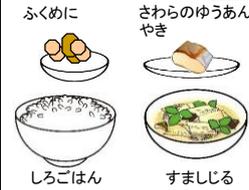
11日(月)



今週は、みなさんが成長期に必要な栄養が摂れているか調査します。しっかり食べましょう。

12日(火)

◆みかん



ふくにには、羽島市産のれんこんを使いました。地元の特産物を味わいましょう。

13日(水)



今日は、岐阜県関市の円空といもを使ったクロックです。もちっとした食感が特徴です。

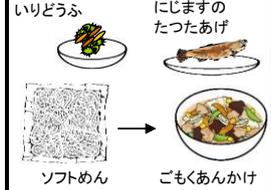
14日(木)



ひじき料理は、体をつくるために必要な栄養素が豊富なので、毎月とり入れています。

15日(金)

◆アゼロゼリー



ソフト麺は、学校給食用に開発された麺です。うどんやパスタでもない食感を楽しみましょう。

18日(月)



白かぶをシチューにとり入れました。シチューのように濃厚なスープは、体を温めてくれます。

19日(火)



台湾風の料理です。米の麺が入ったスープや豚肉を甘辛く煮たルーローファンを紹介します。

20日(水)



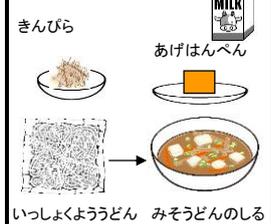
食育の日の献立です。岐阜県の郷土料理「かきまわし」を味わってみましょう。

21日(木)



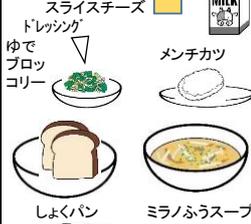
さつまいものおやつ「大学いも」を紹介いたします。献立は、中華料理でまとめました。

22日(金)



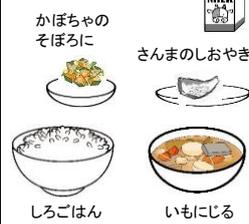
11月24日の『和食の日』にちなんで、だしの旨みを、みそどんの汁で味わいましょう。

25日(月)



羽島市でも、この時期収穫されているブロッコリーを、サラダにとり入れました。

26日(火)



山形県の郷土料理「いも煮」は、里芋が収穫される時季に食べられています。

27日(水)



中島中学校の健康を考えた希望献立です。たんぱく質の多い食品をとり入れた献立です。

28日(木)



魚には、DHAなどのオメガ3脂肪酸が多く含まれ、生活習慣病の予防に役立ちます。

29日(金)



冬季限定の焼きそば献立です。豚肉やキャベツを炒め、蒸した麺を入れて一気に作ります。