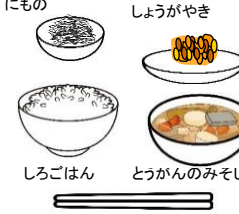

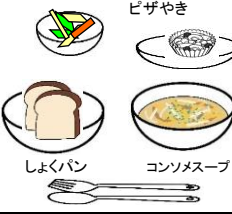

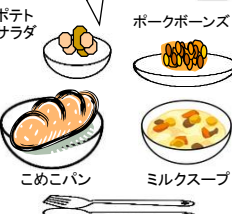

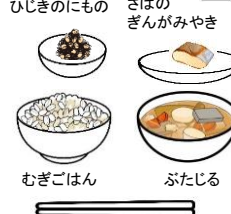




令和3年度 11月 はいぜんたべかたひょう 北部A小学校

羽島市学校給食センター

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| <p>1日(月)</p> <p>あおなごきのこのソテー</p> <p>キャベツメンチカツ</p>  <p>コッペパン トマトのスープ</p> <p>きのこのおいしい季節です。ソーテーに、しめじと岐阜県でも栽培されている小松菜を使いました。</p> | <p>2日(火)</p> <p>おからのもの</p> <p>ぶたにくのしょうがやき</p>  <p>しろごはん とがんのみそしる</p> <p>おからは大豆の加工食品です。江戸時代には、いろいろな料理に使用されていました。</p> | <p>3日(水)</p> <p>文化の日</p>  <p>ぶんかの日</p> | <p>4日(木)</p> <p>フルーツミックス</p> <p>ウィンナー</p>  <p>むぎごはん あきやさいカレー</p> <p>秋野菜カレーには、5種類の秋の食べものを使いました。確かめながら食べてみましょう。</p> | <p>5日(金)</p> <p>だいずのいそに</p> <p>★ししゃものお茶揚げ</p>  <p>いっしょくようどん しっぽうどんのしる</p> <p>ししゃもは、頭から尾びれまで食べられ、栄養素を丸ごととることができます。秋が旬の魚です。</p> |
| <p>8日(月)</p> <p>やさいのマリネ</p> <p>しいらのピザやき</p>  <p>しよくパン コンソメスープ</p> <p>マリネには、体に良い効果のある酢を使いました。酢は、世界最古の発酵調味料です。</p> | <p>9日(火)</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>★シューマイ</p>  <p>しろごはん ちゅうかスープ</p> <p>麻婆豆腐は、中国の四川料理です。岐阜県産の大豆で作られた豆腐を使いました。</p> | <p>10日(水)</p> <p>◆みかん</p> <p>ドレッシング</p> <p>おんやさい</p> <p>かつおのケチャップソースかけ</p>  <p>むぎごはん ひじきまめごはん</p> <p>かつおはビタミン類が豊富な魚で、疲労回復に効果があります。旬は、初夏と秋の2回あります。</p> | <p>11日(木)</p> <p>ふきよせに</p> <p>しのだに</p>  <p>むぎごはん かぼちゃのみそしる</p> <p>和食は、日本の四季を五感で味わう食事です。吹き寄せ煮は、秋の景色を表現した料理です。</p> | <p>12日(金)</p> <p>こふきいも</p> <p>オムレツ</p>  <p>ソフトめん ポンゴレトマトソース</p> <p>ポンゴレトマトソースには、旨味の豊富なアサリと他6種類の食べものが使われています。</p> |
| <p>15日(月)</p> <p>マヨネーズタイプポテトサラダ</p> <p>ポークポーンズ</p>  <p>こめこパン ミルクスープ</p> <p>給食は、「まごはやさいよ」の食べものや、岐阜県の食べものを取り入れるようにしています。</p> | <p>16日(火)</p> <p>◆だりご</p> <p>こまつなのびたし</p> <p>ほきのごまやき</p>  <p>しろごはん かんとうに</p> <p>関東煮は、関西発祥のおでんです。昆布やおでんのタネから出だしのだし旨味がつまっています。</p> | <p>17日(水)</p> <p>フルーツとうにゅうあん</p> <p>★だいずのつつみあげ</p>  <p>むぎごはん はっほうさい</p> <p>八宝菜の八には、いろいろな食べものを使ったという意味があります。今日は、12種類使いました。</p> | <p>18日(木)</p> <p>◆まさきのかき</p> <p>ひじきのもの</p> <p>さばのぎんがみやき</p>  <p>むぎごはん ふたじる</p> <p>ひじきは海藻の仲間です。毎日、食べてもらいたい「まごはやさいよ」の食べものです。</p> | <p>19日(金)</p> <p>◆ヨーグルト</p> <p>きりぼしだいごんのいために</p> <p>あゆのうめどろりかけ</p>  <p>いっしょくようどん やさいあんかけうどんのしる</p> <p>今月の食育の日は、岐阜県産の食材を紹介します。地元の食材を積極的に食べましょう。</p> |
| <p>22日(月)</p> <p>こまつなのソテー</p> <p>さつまいもチップス</p>  <p>くろパン きのごスープ</p> <p>スープには、だしの豊富なきのこや玉ねぎ、ベーコンを使いました。旨味を味わいましょう。</p> | <p>23日(火)</p> <p>勤労感謝の日</p>  <p>きんろうかんしゃの日</p> | <p>24日(水)</p> <p>◆やさいゼリー</p> <p>ドレッシング</p> <p>だいごんサラダ</p> <p>こうやどうふとレバーのあんからめ</p>  <p>かきまわし</p> <p>今日は、だしを味わう和食の日です。学校給食は、普段、不足しがちな栄養素を摂り、みなさんの健全な成長を促しています。</p> | <p>25日(木)</p> <p>こんにやくのおかか</p> <p>てりやきハンバーグ</p>  <p>むぎごはん けんちんじる</p> | <p>26日(金)</p> <p>◆パイナップル</p> <p>かふうあえ</p> <p>★パオズ</p>  <p>いっしょくようラーメン みそラーメンスープ</p> <p>もやしは、豆を発芽させて育てた野菜です。給食は、緑豆のもやしを使っています。</p> |
| <p>29日(月)</p> <p>カラフルソテー</p> <p>てりやきチキン</p>  <p>こめこしよくパン あきやさいシチュー</p> <p>手作りのホワイトルウを使った、きのこの旨味たっぷりのクリームシチューです。</p> | <p>30日(火)</p> <p>れんこんのきんぴら</p> <p>つばすのゆずみそやき</p>  <p>しろごはん はくさいなべ</p> <p>給食センターでは、千人分作る事ができる大きな釜で、みそ汁や煮ものなどを作っています。</p> | <p>◆ゴミは業者が回収します。</p> <p>★数ものについて</p> <p>5日(金) ししゃものお茶揚げ: 小学4年まで1尾、小学5年から2尾</p> <p>9日(火) シューマイ: 幼稚園1個、小学2個、中学・高校3個</p> <p>17日(木) 大豆の包み揚げ: 幼稚園・小学1個、中学・高校2個</p> <p>26日(金) パオズ: 幼稚園1個、小学2個、中学・高校3個</p>  | | |