

11月 学校給食献立表

綾川町立陶小学校

HP掲載

日 曜日	献立名		材料名						
	主食	牛乳	おかず	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	熱や力のもとになるもの			
1月	むぎごはん	○	はまちのてりやき ごまあえ しらたまだんごいりしるみ そしる	はまち あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう	こまつな にんじん ねぎ	キャベツ たまねぎ だいこん	こめ おおむぎ きしろうとう でんぶん だんご	ごま
2火	こめこパン	○	チリコンカーン ひじきのマリネ キウイのたまご	いんげんまめ ぶたにく ハム	ぎゅうにゅう ひじき チーズ	にんじん パセリ ホールトマト	たまねぎ にんにく きゅうり キウイ	コッペパン じゃがいも さとう	あぶら
4木	ミルクパン	○	しっぽうどん ごしきあえ ごぼうのりしおチップス	とりにく あぶらあげ	ぎゅうにゅう ひじき あおのり	にんじん ねぎ ほうれんそう	だいこんしめじ キャベツ コーン ごぼう	ミルクパン うどん さといも さとう でんぶん	ごま ごまあぶら マヨネーズ あぶら
5金	校外学習のため、給食はありません。								
8月	あきのかおりごはん	○	やしきしゃも こんぶあえ さつまじる	とりにく あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう ししゃも しおこんぶ	にんじん こまつな ねぎ	しめじしいたけ えだまめ キャベツ ごぼう たまねぎ	こめ さとう さつまいも	くり ごま
9火	ぜんりゅう ふんパン	○	カレーのうまに かみかみサラダ かき	とりにく ソーセージ うずらたまご	ぎゅうにゅう きざみこんぶ	にんじん パセリ	たまねぎ きゅうり キャベツ きりぼしだいこん かき	こむぎこ コッペパン じゃがいも さとう	あぶら
10水	むぎごはん	○	とりにくのからあげ わふうサラダ じゃがいものみそしる	とりにく かつおぶし あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	キャベツ きゅうり たまねぎ	こめ おおむぎ でんぶん さとう じゃがいも	あぶら
11木	キャロット パン	○	さかなのマヨネーズやき グリーンサラダ ABCマカロニスープ	さけ ベーコン	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん アスパラガス	たまねぎ キャベツ きゅうり セロリ	コッペパン さとう じゃがいも マカロニ	マヨネーズ あぶら
12金	むぎごはん あさりのつくだに	○	すきやきふうに たべてなごまドレッシング あえ	ぎゅうにく やきどうふう うずらたまご あさり	ぎゅうにゅう	にんじん たべてな	だいこん もやし はくさい ねぶかねぎ キャベツ	こめ おおむぎ しらたき ふ さとう	あぶら ごま
15月	むぎごはん	○	マーボー豆腐 ひじきサラダ みかん	ぶたにく とうふ みそ まぐろフレーク	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん ねぎ	にんにくしょうが たまねぎ しいたけ キャベツ コーン みかん	こめ おおむぎ でんぶん さとう	あぶら ごまあぶら
16火	コッペパン	○	ぶたにくのりんごソースか け アーモンドサラダ はるさめスープ	ぶたにく ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	りんごレモン キャベツ きゅうり コーン たまねぎ しいたけ	コッペパン でんぶん さとう はるさめ	あぶら アーモンド
17水	あぶたまど ん	○	いそかあえ ブルー	あぶらあげ たまご	ぎゅうにゅう のり	にんじん ねぎ こまつな	たまねぎ しいたけ もやし ブルー	こめ おおむぎ さとう でんぶん	あぶら
18木	あげパン	○	やさいのスープに ビーンズサラダ	とりにく ベーコン うずらたまご だいず	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ しめじ グリーンピース きゅうり キャベツ	コッペパン さとう じゃがいも	あぶら
19金	いりこめし	○	さばのみそだれかけ キャベツのからしごまあえ ふしめんじる	あぶらあげ さば みそ	いりこ ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	ごぼうしいたけ グリーンピース しょうが キャベツ きゅうり たまねぎ	こめ さとう じゃがいも ふしめん	ごま
22月	むぎごはん	○	あつあげのちゅうかに はるさめサラダ	あつあげ ぶたにく えび ハム	ぎゅうにゅう	にんじん さやいんげん	たけのこ キャベツ しいたけ にんにく きゅうり コーン	こめ おおむぎ はるさめ さとう	あぶら ごまあぶら

日 曜日	献立名		材料名						
	主食	牛乳	おかず	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	熱や力のもとになるもの			
24水	ごはん	○	いかのたつたあげ ブロッコリーのごまあえ すいとんじる	いか あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう	ブロッコリー にんじん ねぎ	しょうが キャベツ コーン たまねぎ だいこん	こめ さとう でんぶん すいとん	あぶら ごま
25木	コッペパン	○	はっぼうさい キャラメルポテト	ぶたにく いか あさり うずらたまご	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ	しょうが キャベツ たまねぎ たけのこ しいたけ	コッペパン でんぶん さつまいも さとう	あぶら バター
26金	ハヤシライ ス	○	コーンサラダ ヨーグルト	ぎゅうにく	クリーム ぎゅうにゅう ヨーグルト	にんじん パセリ トマト	にんにくたまねぎ エリンギ キャベツ きゅうり コーン	こめ おおむぎ さとう	あぶら
29月	ごはん	○	にこみおでん きりぼしだいこんのすも の ミックスマツ	とりにく うずらたまご みそ	ぎゅうにゅう	にんじん	だいこん きりぼしだいこ ん きゅうり	こめ じゃがいも こんにやく さとう	ごま アーモンド カシューナッツ
30火	ミルクパン	○	スープパゲティ ごぼうサラダ りんご	あさり えび いか ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ しめじ ごぼう きゅうり コーン りんご	ミルクパン スパゲティ こむぎこ	あぶら バター ドレッシング

材料の都合によって、献立が変更する場合があります。

11月の給食目標は、「感謝して食べよう」です。

わたしたちが食べている食べ物は、みんな生きていたものです。さらに食べ物を育ててくれた人、料理をつくってくれた人などへ感謝の気持ちを込めて食事の前後にあいさつをします。
家庭の食事でも、毎回「いただきます」「ごちそうさま」を言う習慣をつけましょう。



今月の給食から ごぼうのり塩チップス

香川県は青のりの養殖がさかんです！

材料 (4人分)

- ごぼう (100g) 1本程度
- かたくり粉 適量
- 青のり 少々
- 塩 少々

作り方

- ごぼうを斜め薄切りにする。
- 1のごぼうにかたくり粉をまぶして、180度の油でカリッと揚げる。
- フライパンで青のりを炒り、塩と混ぜたものをまぶして完成！



綾川町産の食材

ブロッコリー
かき



～ 今月の注目メニュー＆食材 ～

☆県魚の日にちなんだメニュー (1日) …平成7年11月7日にはまちが県魚として選定されました。給食では甘い照り焼きに仕上げています。

☆食育の日にちなんだ献立 (19日) …香川県の郷土料理、いりこめし、ふしめん汁が登場します。

☆和食の日にちなんだメニュー (24日) …11月24日の和食の日にちなんで、和食の献立にしています。