令和7年度 がつ こんだて ★ 11月の献立 ★

(D) からだ ちょうし といの しょくひん (体の調子を整える食品) (エネルギーになる食品) こんだて めい 献立名 からだ(体をつくる食品) В 1群 2群 3群 ぐん 4群 5群 6群 きんめまい ぎゅうにゅう 金芽米ごはん 牛乳 金芽米ごはん マヨネーズ にんじん ごぼう きゅうり とうもろこし さとう さごしのみそ焼き _{あつあ} 厚揚げ たまねぎ (火) にぼうサラダ えのきたけ 厚揚げのすまし汁 金芽米ごはん にんにく 白菜 蘇キムチ幹 にんじん あぶら ごま わかめ たまねぎ さとう | 金芽米ごはん 藤キムチ ほうれん草 もやし かたくり粉 (水) キ乳 塩ナムル ナーけのこ はるさめ 五目スープ | きんめまい |金芽米ごはん 牛乳 あじ 鶏肉 _{きんめまい} 金芽米ごはん ぁゕ 赤ピーマン たまねぎ レモン がなれる かたくり粉 小麦粉 黄ピーマン あじの南蛮清け きゅうり 大根 にんじん (木) 大瀬の昆布あえ こんにゃく みかん さとう 」 さつま汁 ミニクレープ(みかん) スラッピージョーバーガー にんじん あぶら たまねぎ こむぎこ 小麦粉 ┃ [丸パン スラッピージョー 7 えだまめ ブロッコリー さとう (金) 学神うにゅう れんこん ぶなしめじ マカロニ フレンチサラダ ABCスープ | |くしまね・ふるさと給食週間(14日まで)> _{きんめまい} 金芽米ごはん きゅうり キャベツ こむぎこ 小麦粉 10 金芽米ごはん 牛乳 こまつな こんにゃく が設立 赤じそ パン粉 (月) にぎす抹茶フライ ゆかりあえ しゅんぎく 春菊 ごぼう さとう きんめまい ぎゅうにゅう 金芽米ごはん 牛乳 _{きんめまい} 金芽米ごはん ぁゕ 赤ピーマン しょうが キャベツ あぶら 11 回鍋肉 わかめ ピーマン もやし さとう ごま ほうれん賛 かたくり粉 たまねぎ (火) 営色あえ こむぎこ にんじん きくらげ 水餃子のスープ ぎゅうにく ぶたに 牛肉 豚肉 _{きんめまい} 金芽米ごはん しょうが にんにく にんじん まめなドライカレー たまねぎ たけのこ こむぎこ みずな水菜 12 年到. しいたけ りんご 蘇レバー れんこん ^{あか} 赤ピーマン パン^売 (水) れんこんのはさみ揚げ きゅうり とうもろこし だいず 水菜のサラダ しょうが 大根 きんめまい を芽米ごはん 牛乳 すずき こまつな あぶら にんじん もやし かたくり粉 13 すずきのおろしがけ とうふ豆腐 よめこ ねぎ しいたけ (木) 小松菜の磯香あえ たまねぎ さとう かき玉みそ汁 黒糖パン 牛乳 しょうが にんにく ふ ざとう 黒砂糖 さとう にんじん 14 豚肉の島根ワインソースソテー たまねぎ キャベツ パセリ かたくり粉 (金) ゆずドレッシングサラダ ナーけのこ ひよこ豆 マッシュルーム たけのこのスープ りんご ゆず 鶏肉 かれい ごぼう ^{きんめまい} 金芽米ごはん ひじきごはん 牛乳 にんじん あぶら こんにゃく こむぎこ 小麦粉 かまぼこ こまつな マヨネーズ ひじき 17 かれいのから揚げ キャベツ しいたけ かつお節 (月) 和風サラダ わかめ かたくり粉 えのきたけ ^{あつあ} 厚揚げ みそ たまねぎ さとう | |きのこのみそ汁 ラフランスゼリー ラフランス

, (今月の地元食材(予定)>

★ごはん ★みそ ★豆腐 ★厚揚げ ★油揚げ ★安来和牛 ★卵 ★水菜 ★しいたけ ★たけのこ ★こまつな ★ほうれん草 ★春菊 ★さつまいも

今月の献立目標

秋の味覚を味わおう

安来市給食センター ハッピークック

|) | 日 | ::::::::::::::::::::::::::::::::::: | からだしよくひん | | からだ ちょうし 、 ととの | | C C Lx <oh< th=""></oh<> | |
|---|----------|--|---------------------------|--------------|-----------------------------|------------------|---------------------------------|---------------------|
| | | | からだ (体をつくる食品) | | からだちょうしととのしょくひん(体の調子を整える食品) | | | |
| | | | ぐん 1群 | 2群 | ぐん 3群 | ぐん 4群 | 5群 | ^{ぐん} 6群 |
| | | きんめまい ぎゅうにゅう 金芽米ごはん 牛乳 | 鶏肉 | ぎゅうにゅう 牛乳 | にんじん | たまねぎ | ^{きんめまい} 金芽米ごはん | あぶら |
| | 18 | 内信田煮 | ぶたにく 豚肉 あぶらち | | ^{みずな} 水菜 | ごぼう | さとう | |
| | (火) | ************************************ | ^{あぶらあ} 油揚げ | | ねぎ | 大根 | じゃがいも ^{こむぎこ} 小麦粉 | |
| | | しいももち汁 | ツナ | | | キャベツ | 小麦粉 | |
| | | きんめまい 金芽米ごはん 牛乳 | 鶏肉 | ぎゅうにゅう 牛乳 | チンゲン菜 | キャベツ | ^{きんめまい} 金芽米ごはん | あぶら |
| | 19 | ヤンニョムチキン | ^{とうふ} 豆腐 | わかめ | ^{あか} 赤ピーマン | もやし | こむぎこ 小麦粉 - | |
| | (水) | チンゲン菜のナムル | | | にんじん | たまねぎ | かたくり粉 | |
| | | わかめスープ | | | | しいたけ | さとう | |
| | | ************************************ | なっとう さけ 納豆 | きゅうにゅう 牛乳 | ほうれん草 | もやし うめ | きんめまい 金芽米ごはん | マヨネーズ |
| | 20 | ・ | みそ | <i>0</i> 9 | にんじん | たまねぎ | こむぎこ 小麦粉 | ごま |
| | | から 納豆あえ | かつお節 | | しゅんぎく 春菊 | ぶなしめじ | | |
| | | あさりと春菊のみそ汁 | あさり | | | たけのこ | | |
| | | ソースカツバーガー | ぶたにく 豚肉 | ぎゅうにゅう 牛乳 | にんじん | キャベツ きゅうり | パン | あぶら |
| | 21 | 丸パン ソースカツ ボイル野菜 | | | パセリ | とうもろこし | パン靭 | |
| | | デルラフト ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | | | | たまねぎ | さとう | |
| | | 単学のクリームスープ | | | | マッシュルーム | 世芋 | |
| | | きんめまい 金芽米ごはん 牛乳 | ぶたにく 豚肉 | ぎゅうにゅう | こまつな | たまねぎ キャベツ | _{きんめまい} 金芽米ごはん | アーモンド |
| | 25 | 和風ハンバーグ | 当内 | | にんじん | もやし ごぼう | さとう | |
| | 7.1. | アーモンドあえ | ^{あぶらあ} 油揚げ | | ねぎ | れんこん | かたくり粉 | |
| | | 根菜のみそ汁 | みそ | | | こんにゃく | | |
| | | きんめまい 金芽米ごはん 牛乳 | さば | ぎゅうにゅう | ^{あか} 赤ピーマン | キャベツ たまねぎ | _{きんめまい} 金芽米ごはん | あぶら |
| | 26 | さばのごま醤油揚げ | とうふ 豆腐 | 寒天 | にんじん | きゅうり | こむぎこ 小麦粉 | ごま |
| | | 寒天のサラダ | | わかめ | | とうもろこし | かたくり粉 | |
| | | 豆腐のすまし汁 | | | | たけのこ | さとう | |
| | | そぼろ丼 | ぎゅうにく ぶたにく 牛肉 豚肉 | ぎゅうにゅう 牛乳 | ほうれん草 | しょうが しいたけ | _{きんめまい} 金芽米ごはん | あぶら |
| | 27 | Company Co | がたレバー がまご | あらめ | にんじん | グリンピース | さとう | |
| | (木) | | ちくわ かつお節 | | ねぎ | もやし たまねぎ | かたくり粉 | |
| | | ・ | ぎょにく 魚肉 みそ | | | ごぼう | | |
| 1 | | パン りんごジャム 牛乳 | 当内 | きゅうにゅう 牛乳 | にんじん | きゅうり えだまめ | パン | マヨネーズ |
| | 28 | 鶏肉のマーマレード焼き | ツナ | | ブロッコリー | 白菜 たまねぎ ぶなしめじ | さつまいも | |
| | 1// | さつまいものホクホクサラダ | | | | りんご みかん | さとう | |
| | | 自菜のスープ | | | | オレンジ なつみかん | | |
| 1 | \$ a & d | | | | 1 | ! | | |

感謝を込めて

いただきます! ごちそうさま!🍜

食事の前後のあいさつには、食べ物の命をいただくことや、食事をつくるためにかかわった方々への感謝の気持ちが込められています。心を込めてあいさつをしましょう。

11月23日は

勤労感謝の日

「勤労感謝の日」は、「勤労をたっとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日です。食にかかわる方々へ感謝の気持ちを伝えてみませんか?



地場産物を食べて 地産地消!

地域で生産された食材をその地域で消費することを 地産地消といいます。生産者の顔が見えるので安 心です。また、遠くから輸送しないので、新鮮な状態 で手に入り、環境への負担も減らせます。



今月10日(月)~14日(金)の5日間は「しまね・ふるさと給食週間」で、安来や 島根の特産物を使って給食を作ります。ふるさとの恵みや給食にかかわった 方々に感謝していただきましょう!