令和8年　11月　はいぜんたべかたひょう　南部

羽島市学校給食センター

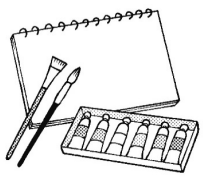
2日（月）



ポークビーンズは、豚肉と白いんげん豆をトマトで煮込むアメリカの代表的な家庭料理です。今日の　給食には大豆が使われています。

3日（火）

文化の日



ⓒ少年写真新聞社2023

4日（水）



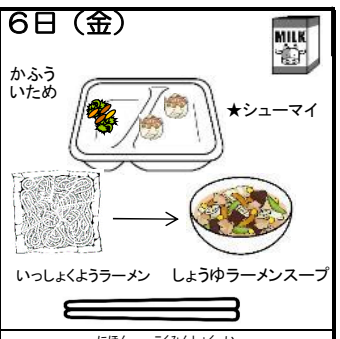
甜麺醤は、中華料理によく使用される甘味のある黒い味噌です。辛い調味料と勘違いしがちですが、加熱することで、香ばしく深みのある味になります。

5日（木）



竹鼻　小学校の健康を考えた希望献立です。普段給食で登場しない、うずら卵の串フライをメインにして献立を考えてくれました。人気のタルトも組み合わせてくれました。

6日（金）



ラーメンは日本の国民食と言われています。世界でも日本のラーメンはとても人気があります。今日は、定番のしょうゆラーメンです。

9日（月）



秋の味覚のさつまいもを使って、スイートポテトを取り入れました。さつまいもとレーズンの自然な甘味を楽しみましょう。

10日（火）



羽島中学校の健康を考えた希望献立です。中学校　給食　選手権にエントリーするために、一生懸命　考えた思い入れのある献立です。

11日（水）



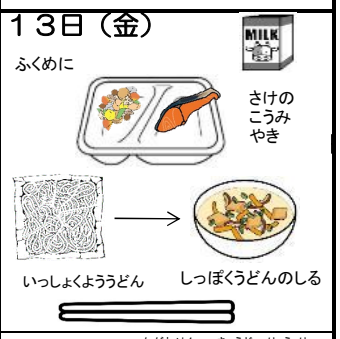
今日は、羽島市の正木町　で採れた柿を給食に提供します。柿はビタミンCが豊富に含まれた果物です。地域で採れた恵に感謝しながら食べましょう。

12日（木）



豚肉とキムチは味だけでなく、栄養の面でも相性の良い食べ物です。糖質のエネルギーを効率よく吸収できる栄養が備わり、疲労回復の効果があります。

13日（金）



しっぽくうどんは香川県の郷土　料　理です。秋から冬にかけてとれる野菜や体を温める働きのある根菜を使ったうどんです。

16日（月）



今週は、栄養調査を行います。学校給食は栄養バランスがよいのでしっかり食べて、成長期に必要な栄養をとりましょう。

17日（火）



ししゃもは、骨から丸ごと食べることができる魚の代表です。カルシウムを体に蓄えることは、子どものうちにしか出来ない事です。未来の自分のために頑張りましょう。

18日（水）



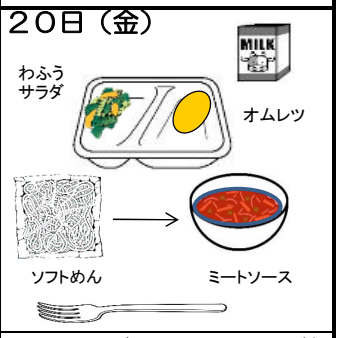
人気のある豚肉のしょうが焼きをメインした和食の献立です。野菜や汁物もバランスよく食べ、元気に過ごしましょう。

19日（木）



桑原学園後期課程の健康を考えた希望献立です。栄養バランスを意識しながら、人気のある食材を選んで献立を作成してくれました。

20日（金）



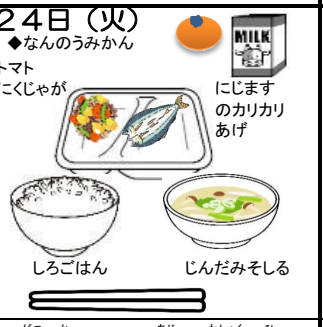
ミートソースを取り入れました。ソフト麺が開発された当初からある、懐かしの給食の代表です。給食の思い出を家族で話してみることも楽しいかもしれません。

23日（月）

勤労感謝の日



24日（火）



11月24日は、だしを味わう和食の日です。それにちなんで、羽島市や岐阜県産の食材を多く取り入れた献立を作成しました。

25日（水）



かつおには旬　が二回　あります。秋の戻りがつおは脂　がたくさんのっており、もっちりとした食感　が特徴　です。

26日（木）



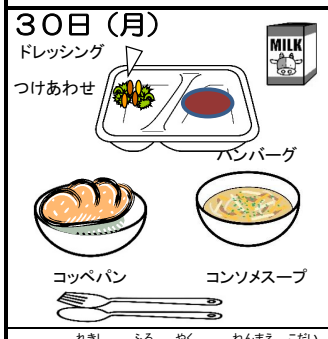
いい和食の日にちなみ、今日も和食の献立を取り入れました。ごはんが食べやすいように、ひじきの煮物や汁物も具沢山の沢煮椀を取り入れています。

27日（金）



今年度初の焼きそば献立です。不足するエネルギーを小型パンで補います。焼きそばパンやウインナーパンにするなど工夫しましょう。

30日（月）



パンの歴史は古く、約8000年前に古代メソポタミアで生まれ、古代エジプトやギリシャ・ローマ時代にヨーロッパ全体に広がっていきました。

◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて

6日（金）　シューマイ　　幼2個、小2個、中・高3個

10（火）　サモサ　　幼1個、小2個、中・高3個

17（火）　ししゃもの磯辺揚げ　　幼・小2まで1尾、小3から2尾

19日（木）　から揚げ　　幼2個、小2個、中・高3個

