

# 11月 給食だより

※都合により献立を変更する場合があります

香美町立村岡学校給食センター TEL: 99-5050

月ようび	火ようび	水ようび	木ようび	金ようび
<p>1</p> <p><b>1</b> <b>1</b> <b>8</b></p> <p><b>いい歯を保ち</b> <b>食事をおいしく</b> <b>食べよう</b></p>	<p>1</p> <p>あぶたま<sup>どんぶり</sup>丼 ぎゅうにゅう牛乳 だいず大豆とさつま芋の揚げ煮 バンバンジーサラダ カミカミ</p>	<p>2</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう牛乳 や焼きとり きのこ<sup>あえ</sup>和え とうにゅう豆乳コーンスープ むらおか<sup>くる</sup>村岡産 黒えだまめ</p>	<p>3</p> <p>ぶんか文化の日</p> <p><b>文化の日</b></p>	<p>4</p> <p>小代小学校 リクエスト</p> <p>わかめごはん・ぎゅうにゅう牛乳 みそチキンカツ ポテトサラダ ABCスープ いちごクレープ</p>
<p>7</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう牛乳 や焼きぎょうざ バンサンスー ぶた豚キムチ汁</p>	<p>8</p> <p><b>いい歯の日</b></p> <p>ごはん ぎゅうにゅう牛乳 あま甘エビのから揚げ やさい野菜の梅かつお和え じゃぶ カミカミ</p> <p>香美町魚食普及事業</p>	<p>9</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう牛乳 とうふ豆腐入りカップ焼売 だいこん大根こんぶサラダ わかめのすまし汁</p>	<p>10</p> <p>みずうま味噌ラーメン ぎゅうにゅう牛乳 竹輪のカレー揚げ やさい野菜のゆかり和え</p> <p>村岡中学校 リクエスト</p>	<p>11</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう牛乳 しのだ煮 き切り干しだいこん大根のソース炒め なめこと豆腐のみそ汁</p>
<p>14</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう牛乳 きのこオムレツ ちくわ竹輪のみそサラダ クラムチャウダー</p>	<p>15</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう牛乳 カミカミつくね ごもくにまめ五目煮豆 けんちん汁</p>	<p>16</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう牛乳 はっほうさい八宝菜 じゃこひじきふりかけ だいがく大学いも</p>	<p>17</p> <p>あおな<sup>むぎ</sup>青菜麦ごはん ぎゅうにゅう牛乳 ささみフライ からピリ辛きゅうり わかめスープ ミルメーク</p>	<p>18</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう牛乳 や焼きカレー ちくせん<sup>に</sup>筑前煮 うどん汁 りんご</p> <p>魚(とと)の日 香美町魚食普及事業</p>
<p>21</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう牛乳 とり<sup>にく</sup>鶏肉のアーモンドがらめ ゆばと白菜のおかか和え スイートポテトシチュー</p>	<p>22</p> <p>どんどろけ飯 ぎゅうにゅう牛乳 や焼きキス れんこんツナサラダ もずくのすまし汁</p>	<p>23</p> <p>きんろうかんしゃ<sup>ひ</sup>勤労感謝の日</p> <p>11月24日</p> <p><b>和食の日</b></p>	<p>24</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう牛乳 ちやわん<sup>め</sup>茶碗蒸し きんぴらごぼう ぶた<sup>じ</sup>豚汁 あじ<sup>つ</sup>味付けのり(ノドグロ味)</p> <p>おいしいだしを味わう!</p>	<p>25</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう牛乳 き切り干しだいこん大根のかき揚げ ブロッコリーサラダ め<sup>じ</sup>米地みそワンスープ</p>
<p>28</p> <p>ターメリックライス ぎゅうにゅう牛乳 イカフライ キャベツのレモン和え キーマカレー</p>	<p>29</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう牛乳 さばのみそ煮 こんにやくサラダ とり<sup>にく</sup>鶏肉のフォー</p>	<p>30</p> <p>ごはん ぎゅうにゅう牛乳 ミートボールのケチャップ煮 はくさい<sup>白菜</sup>白菜のゆずポン酢和え こうや<sup>豆腐</sup>高野豆腐のうま煮</p>	<p>「和食」を見直そう!</p> <p>「和食;日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されていることをご存じですか? ここでいう「和食」とは、ただ単に料理のことだけではなく、日本の豊かな自然や気候風土のもとで育まれてきた「自然の尊重」という精神に基づく食文化です。近年、ライフスタイルなどの変化により、この食文化が失われつつあることから、その価値を見直し、国民全体で保護・継承していく必要があります。給食では、ご飯を主食とした和食の献立を中心に、行事食や郷土料理を取り入れるなど、子どもたちに伝統的な食文化を伝えています。</p>	