

令和2年度 11月 給食献立表



<p>2日(月) 小666kcal・中862kcal</p> <p>焼きぎょうざ</p> <p>チンゲン菜のナムル</p> <p>むぎごはん</p> <p>マーボー豆ふ</p>	<p>3日(火)</p> <p>文化の日</p>	<p>4日(水) 小655kcal・中817kcal</p> <p>大豆の五目に</p> <p>かぼちゃとさつまいものかきあげ</p> <p>わかめうどんのぐ</p> <p>うどん</p>	<p>5日(木) 小609kcal・中752kcal</p> <p>りんごゼリー</p> <p>大こんと水なのサラダ(ド)</p> <p>さけときのこのグラタン</p> <p>ジュリエンスープ</p> <p>黒パン</p>	<p>6日(金) 小642kcal・中809kcal</p> <p>三色そばろごはんのぐ</p> <p>ほうれん草ともやしのおひたし</p> <p>むぎごはん</p> <p>白菜と大こんのみそ汁</p>
<p>9日(月) 小661kcal・中852kcal</p> <p>和風ハンバーグ</p> <p>ごぼうサラダ(ド)</p> <p>むぎごはん</p> <p>五目かきたま汁</p>	<p>10日(火) 小676kcal・中786kcal</p> <p>かき</p> <p>いわしのかば焼き風</p> <p>ごんぎつねごはん</p> <p>さつまいもと小松菜のみそ汁</p>	<p>11日(水) 小546kcal・中644kcal</p> <p>ヨーグルトあえ</p> <p>牛肉とブロッコリーのいため物</p> <p>五目塩ラーメンのぐ</p> <p>中かめん</p>	<p>12日(木) 小684kcal・中834kcal</p> <p>海そうサラダ(ド)</p> <p>スライスチーズ</p> <p>サンド用卵やき(ケ)</p> <p>黒食パン</p> <p>キュロットポタージュ</p> <p>クルトン</p>	<p>13日(金) 小619kcal・中788kcal</p> <p>とり肉のねぎみそ焼き</p> <p>小松菜と油あげのにびたし</p> <p>むぎごはん</p> <p>いものこ汁</p>
<p>16日(月) 小610kcal・中759kcal</p> <p>なっとう</p> <p>豆ふのでんがく</p> <p>白菜と水なの塩こんがえ</p> <p>むぎごはん</p> <p>のっぺい汁</p>	<p>17日(火) 小668kcal・中847kcal</p> <p>肉じゃが</p> <p>さばの塩焼き</p> <p>むぎごはん</p> <p>里もと小松菜のみそ汁</p>	<p>18日(水) 小713kcal・中900kcal</p> <p>コーンサラダ(ド)</p> <p>ベーカドポテト</p> <p>ソフトスパゲッティ</p> <p>ミートソース</p>	<p>19日(木) 小703kcal・中834kcal</p> <p>ブロッコリーサラダ(ド)</p> <p>シナモンパン</p> <p>小型黒パン</p> <p>シチュー</p>	<p>20日(金) 小604kcal・中762kcal</p> <p>こうや豆ふとレバーのごまがらめ</p> <p>ほうれん草と白菜のおひたし</p> <p>むぎごはん</p> <p>ゆばのすまし汁</p>
<p>23日(月)</p> <p>勤労感謝の日</p>	<p>24日(火) 小680kcal・中776kcal</p> <p>みかんタルト</p> <p>あまごのから揚げ</p> <p>きんぎょめし</p> <p>けんちん汁</p>	<p>25日(水) 小609kcal・中670kcal</p> <p>ヨーグルト</p> <p>さつまいもむしパン</p> <p>ソフトうどん</p> <p>ほうれん草とまいたけのいため物</p>	<p>26日(木) 小659kcal・中791kcal</p> <p>チリコンカン</p> <p>れんこんチップス</p> <p>ピタパン</p> <p>ポテトスープ</p>	<p>27日(金) 小617kcal・中786kcal</p> <p>とり肉のてり焼き</p> <p>ほうれん草ともやしのごまあえ</p> <p>むぎごはん</p> <p>根菜のみそ汁</p>

30日(月) 小720kcal・中907kcal

大豆と小魚のごまがらめ

大こんサラダ(ド)

むぎごはん

チキンカレー

～教科等との関連を大切に～

4年生国語「ごんぎつね」
くり・いわし・秋が旬の食べ物



6年生社会「室町文化」

とうふ・こんにやく・なっとう・しょうゆ・さとう



国産農畜産水産物等の販売促進事業

第3弾!!

10月から始まった、新型コロナ緊急経済対策の販売促進緊急事業。
3回目の11月24日には、岐阜県内で養殖された魚「あまご」が登場します。開いて、唐揚げにしてあるので、骨まで食べることができます。みなさんが暮らしている岐阜県には、魅力的な食材がたくさんありますね。県産の食材のおいしさを味わいましょう。



☆学校給食は「学校給食地産地消推進事業」により、県・町・市 Aグループの一部助成を受けています。