# 令和 5 年 **11 月学校給食献立表** (小学校)



### 安城市南部学校給食共同調理場

		エネルギー
主義 年代		(kca
1	メッセージ	たんぱく ぱく 質(g
本	a saan na n	
2 = ロンボー	でである。 では、中華料理のデザート 香の種の中にある白い実を	60
あんにんどうふ   おかにんどうふ   おかにんどうふ   おかにんどうふ   おかにんどうふ   おかにんどうふ   おかにんどうふ   おかにんどうか   おかにんじゅう   おかにんしゅう   おか	作る豆腐のような料理なので、	24.
2 木 たくしょうのまかせ	≦が付いたと言われています。	
2 本	・にらは、蘚やかな緑色と礬!	T
2 本	黴的な緑簧色野菜です。	
### ### #### ########################	の主な成分はアリシン 本の疲れをとったり、血の	94
大くしょうかまかそ   あまえた   かっという	を良くして体を温めたりす	24.
日 月 オイコーロー あかかと として としかけん たけのこ しょうか ととう、でんぷん できゅう かかん とこので なたねあぶら とです。 またにく だんじん カッツ この、げんまい このかっか こま、ごまかぶらいたと このか こま、ごまかぶらいたと このか こま、ごまかぶらいたと このか こま、ごまかぶらいたと このか こま、ごまかぶらいたと このかり この、げんまい このかり この、げんまい こののかり この、げんまい こののかり この、げんまい こののかり この、びんまい こののかり この、びんまい こののかり この、びんまい こののかり この こので このの こので このの こので このの こので このの こので このの こので こので	きがあります。	
6 月 はなまき おたに	コーローは甲華料理の一つ	
日本の	漢字では「茴 (す)・鯔・陶」 きます。 甲国語で「茴」は美	62
きゅうりのナムル	いう意味があり、発にゆでて に勝肉を鍋に戻してキャベツ	
7 大	かたことから、この名前が付	
7 大	: 昔われています。	$\perp$
7 大	サラダは、小学 1 雑笙の国 響う「サラダでげんき」に登	
であるサラダ	るサラダを、経食角にアレン	62
アセロラミニゼリー	:料理です。みなさんが完気 5食材がいっぱい使われてい	23.
	どのような食材が入ってい 鍵認してみましょう。	
8 水 ぶたにくとやさいのほそぎりいため おたにく にんじん にんじん はくさい、たけのこ さとう、でんぷん ごまあぶら ほかし、アーモンドあえ たく じゃんじん ちゃし、キャベツ さとう アーモンド がん ではコラ グートン でしまう グーモンド かん たく だんじん かっかん しかし、えのきたけ かまばこ かかん しゃるいのじとき からにゅう かん しゃるいのじとき かまばこ かかん しゃるいのじとき からにゅう きゅうにゅう かん しゃるいのじとき たんじん ぎゅうにゅう きゅうにゅう ことの たらは当 かんし しゃるいのじと からにより たちぬき たんじん かっかん しゃるいのじとき たんじん ぎゅうにゅう まったら、みそ にくしゃが おびたし こまつな ちゃし さとう こめ にならか かん こなんこく さんじん きゅうにゅう たら、みそ こなん ぎゅうにゅう かん こなんこく さんじん きゅうにゅう たら、みそ こなんこく さんじん きゅうにゅう たら、みそ こなんこく さんじん きゅうにゅう かん こなんこく さんじん きゅうにゅう かんし こまつな ちゃし さとう しゃがいら さらから からなど きゅうにゅう たちのぎんがみやき たら、みそ こなんじん きゅうにゅう たら、みそ こなんこく さんじん きゅうにゅう たら、みそ こなんじん きゅうにゅう かん こんじゃく きんじん きゅうにゅう かん こんじゃく さんじん きゅうにゅう からんこく かんてん きゅうにゅう かん こんじゃく きんじん きゅうにゅう かん こくかん きゅうにゅう かん こくかん きゅうにゅう かん こくかん きゅうにゅう かん こくかん きょう こめ たらなら かんじょく カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カ	とは、その名の蓪りお菜を	+
8 水 ぶたにくとやさいのほそぎりいため ぶたにく にんじん だくいっ かけのこ さらう、でんぶん ごまあぶら で 金げ だくじょうソース こがたロールパン ぎゅうにゅう クリームスパグティ とりにく だっしょんにゅう にんじん たまねぎ グリンピース スパグティ こめあぶら カワイトルウ コフアぎゅうにゅう かっかん しそのじつとき とりにく、たよっ たまねぎ ベンニ なたねあぶら には テクタル かっかん しそのじん かまばこ かかん しそのじんじき したもじのじき だら、みそ にくしゃが おひたし こまつな もやし さとう こめ たらのぎんがみやき たら、みそ にくしゃが おひたし こまつな ちゃし さとう こか たまねぎ しゃがいも おひたし こまつな ちゃし さとう こめ かん しきゅうにゅう かんし ぎゅうにゅう たらのぎんがみやき たら、みそ たくしゃが またにく たいんげん たまねぎ しゃがいも ことの たらのぎんがみやき たら、みそ たくしゃがい ちゅうにゅう かんし きゅうにゅう かんし こめ たらのぎんがみやき たら、みそ たくしゃが またにく たいんがん たまねぎ しゃがいも ことの たらのぎんがみやき たら、みそ たんしんがん ぎゅうにゅう かんし こまつな ちゃし さとう あかた ころかん しゃがいも ちゃし こめ たらのぎんがん きゅうにゅう かんし こめ たらのぎんがみやき たら、みそ たんしんがん ぎゅうにゅう かんし こめ たらのぎんがみやき たら、みそ たんしんがん きゃくんがん たまねぎ しゃがいも ことがら とききます ことがん まひたし こまつな ちゃし さとう かんじょうかん ころんがくろ ちゃし さとう かんし こめ カルんじょうかん ころんがくろ カンド・ファイバーグリークのいちじくソースかけ とりにく からかにグリースかけ きゅうにゅう カルん パイナッブル きょう コま マンガン きょうがん アスイバーゼリーのフルーツあえ きゅうにゅう カルん パイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ シャイス・プレー・マース ファイバーゼリーのフルーツあえ カル、パイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カル、パイナッブル ファイバ・ゼリーのフルーツあえ カル、パイナッブル ファイバ・ゼリーのフルーツあえ カル、パイナッブル ファイバ・ゼリーのフルーツあえ カル人、パイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カル人、パイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カル、パイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カル、パイナッブル ファイバ・ゼリーのフルーツあえ カル人、パイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カル人、パイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カル人、パイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カル人、パイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カル人・パイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カル人・パイナッブル ファイバ・グロー マイバー できゅうかん パイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カル・バイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カル人・パイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カル・バイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カル・バイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カル・バイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カル・バイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カル・バイナッグ ファイバーゼリーのフルーツあえ カル・バイナッグ ファイバーゼリーのフルーツあえ カル・バイナッグ ファイバー グロー アイバー グロー アイバーグ アイバーグ カル・バイナット ファイバーグ エー・グロー アイバー グロー アイバーグ	こしたものです。影粉は爪	
アーモンドあえ たくじょうソース たくじょうソース こがたロールバン ぎゅうにゅう クリームスパゲティ サートスペゲティ カールスロー コフアぎゅうにゅうのもと       きったいかの たっしょんにゅう カームスパゲティ カールスロー コフアぎゅうにゅうのもと       とりにく たっしょんにゅう カールスロー コフアぎゅうにゅうのもと       たんじん きゅうにゅう かかん しそあじひじき       たんじん たっなおあよら といかのこうみあげ かまぼこ たりにく、たまで かかん しそあじひじき       オャベツ、きゅうり たりにく、たまで かかん しそあじひじき       ドレッシング を経生し たりにく、たまで たっかん しそあじひじき       たんじん たっかん しそあじひじき       たまれぎ たりのぎんがみやき たくじゃが おひたし       たら、みそ たくじゃが おひたし       たんじん たっかよ ときょう たらのぎんがみやき たくじゃが おひたし       こんにゃく たらのぎんがみやき たくじゃが おひたし       こんにゃく たらのぎんがみやき たくしゃが おひたし       こんにゃく たらのぎんがみやき たくしゃが おひたし       こんにゃく たらいらよ をかいんげん たまれぎ ことう たられるよう ことか たられるよう       こんにゃく たらのぎん たらのぎん たらのぎん たらのぎん たらのぎん たちなき きとう たらたく きりばしたいこん きりばしたいこん きりばしたいこん きりばしたいこん きりばしたいこん きりばしたいこん たく たらから まりばしたいこん きりばしたいこん きりがより きりがす きらずあげ きらずあげ またく まんたく きりがい きらずあげ きらずあげ きるう まったい きるか たくれるよら たくのたり ですったり ですったり ですったり ですったり そったり まるか たったり まるか まったり まるか まったり まるか まったり まるか まったり まるか まったり まるか まるか まったり まるか まったり まるか まったり まるか まったり まるか まったり まるか まったり まるか まったり まるか まったり まったり まるか まったり まったり まるか まったり まるか まるか まったり まったり まるか まるか まったり まったり まったり まるか まったり まったり まったり まったり まったり まったり まったり まったり	・ 麦粉に比べて猫を吸いにくいので、揚げ物に使うとさっぱりと	63
たくじょうソース   でした	住上がりになります。 谿食	24.
2	フライの袋や梁粉パン、デ ・などにも従われています。	
9 木 やきソーセージ ソーセージ ソーセージ カーレー	きのこは秋が筍の食材です。き のこには、食物せんいやピタミンDが豊富に含まれています。 ピタミンDは、カルシウムの吸収 を助けたり、免疫力を高めて ・ 赤を予防したりします。	+
9 木       やきソーセージ コールスロー コアぎゅうにゅうのもと コファきゅうにゅうのもと ストレン ボルカル ロナー ロールスロー コファきゅうにゅう アンロ はん ぎゅうにゅう かっぱご カウル ロー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		
コールスロー コフ ぎゅうにゅうのもと コフ ぎゅうにゅうのもと  にはん ぎゅうにゅう いか、たら あおさ たまねぎ パンこ なたねあぶら にはタウ ます。グ しそあじひじき しそあじひじき しそあじひじき したのでんげん たまねぎ しょうが しゃがいも ます。 この したあじひじき したのでんがみやき たら、みそ にんじん 古やいんげん たまねぎ しょうが きとう この たらのぎんがみやき たら、みそ にんじん 古やいんげん たまねぎ しょうがいも でんしん にんじん ちゃいんげん たまねぎ しょう しゅがいも でんしん にんじん ちゃいんげん たまねぎ しょうがいち でんしん にんじん ちゃいんげん たまねぎ しょうがいち でんしん にんじん ちゃいんげん たまねぎ しょうがいも まとう しゃがいも でんしん にんじん きゅうにゅう がんこく なたれる とうふ、かまぼこ ほうれんぞう えのきたけ きりぼしだいこんとキャベツのごまあえ まぐろあぶらづけ きゅうにゅう かんじょうハーモニーカレー ぶたにく、だいず チャベツ きゅうり チャベッ さとう でき、デングンサイトマト でき、ジャイハ・マーナン ぎゅうハーモニーカレー ぶたにく、だいず チャベッ きゅうり カルイ・マーナン でき、ディーファイバーゼリーのフルーツあえ とりにく チーズ ファイバーゼリーのフルーツあえ かんり ファイバーゼリーのアルーツあえ なたねあぶら グンシャ 使ったシー カル・バイナッブル ファイバーゼリーのアルーツあえ かんり アン・アンサ 使ったシー アフィバーゼリーのアルーツあえ かんり アンティボータ アフ・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア		63
ココアぎゅうにゅうのもと   ココアぎゅうにゅうのもと   スップ で で で で で で で で で で で で で で で で で で で		25.
ではん ぎゅうにゅう   ではん だっと   ではんじん   ではから   ではかから   ではかから   ではかから   ではかから   ではかから   ではかから   ではかがら   ではかがら   ではかがら   ではかがら   ではかがら   ではから   ではなが	にはしめじとえのきたけが	
10 金		+
10 金 おやこに	・・いかは魚介類の一種です。い	
13   13   13   15   15   15   15   15	タウリンが蓼く鶯まれてい タウリンは、芯臓や觧臓	67
13   13   14   大   ぎゅうにゅう   だら、みそ   だら、みそ   だらのぎんがみやき   だら、みそ   だんじん   だんじん   だまれぎ   できら   できる   できら   できる   できら   で	くしたり、視力を飼養した きまざまな効果があると言	27.
Tith		
13 月   たらのぎんがみやき	Signification である。 いっぱん いっぱん かんしゅう はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいまい はいま	+
13 月   にくじゃが	- ことから、漢字で「鯊」へんに「譬	
たくじゃが   ***********************************	ます。これから難くなるにつれ どんおいしくなっていきます。	01
### #################################	の鎭紅焼き」は、臂ごと食べ ように調理してあり、カルシウ	
14 火 すましじる とうふ、かまぼこ ほうれんそう えのきたけ が、ほうれんとう きりぼしだいこんとキャベツのごまあえ まぐろあぶらづけ きりぼしだいこん きりぼしだいこん きらずあげ きらずあげ きらずあげ きらずあげ かっとう ぎゅうにゅう ナン ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう カルじょうハーモニーカレー ぶたにく、だいず カルパブリカトマト ささみチーズいりフライ とりにく チーズ みかん、パイナッブル ファイバーゼリーのフルーツあえ カかん、パイナッブル ファイバーゼリー ファイバーゼリー カー・マーカー なたねあぶら 後ったジャブ・カー・マーカー カー・マーカー またにく、だいず カかん、パイナッブル ファイバーゼリー ファイバーゼリー ファイバーゼリー ファイバーゼリー ファイバーゼリー ファイバーゼリー ファイバーゼリー オーズ カかん、パイナッブル ファイバーゼリー とりにく カーズ カかん、パイナッブル ファイバーゼリー アーズ カかん、パイナッブル ファイバーゼリー またにジャブ・カー・マーカー はったジャブ・カー・マーカー はったジャブ・カー・マーカー はったジャブ・カー・マーカー はったジャブ・カー・マーカー はったジャブ・カー・マーカー はったジャブ・カー・ファイバーゼリー ファイバーゼリー アーズ カー・ファイバーゼリー アーズ カー・ファイバーゼリー アーズ カー・ファイバーゼリー アーズ カー・ファイバーゼリー アーズ カー・ファイバーゼリー アーズ カー・ファイバーゼリー アーズ はったジャブ・カー・ファイバーゼリー アーズ はった カー・ファイバーゼリー アーズ はった アーズ・ファイバーゼリー アーズ・ファイバーゼリー アーズ・ファイバーゼリー アーズ はったジャブ・ファイバーゼリー アーズ はったび カー・ファイバーゼリー アーズ カー・ファイバーゼリー アーズ カー・ファイバーゼリー アーズ はったび カー・ファイバーゼリー アーズ はったび カー・ブロー・ファイバーゼリー アーズ はったび カー・ファイバーゼリー アーズ はったび カー・ブロー・ファイバー ロー・ファイバー ロー・ファイバー ロー・ファイバー ロー・ファイ ロー・ファイ アーズ ロー・ファイバー ロー・ファイ ロー・ファイバー ロー・ファイ ロー・ファイバー ロー・ファイバー ロー・ファイバー ロー・ファイバー ロー・ファイ ロー・	くさんとることができます。	
14 火 すましじる とうふ、かまぼこ ぼうれんそう えのきたけ でいるのう きりぼしだいこんとキャベツのごまあえ まぐろあぶらづけ きりぼしだいこん きとう ごま マンガン きらずあげ すン ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう カルじょうハーモニーカレー ぶたにく、だいず あかパブリカトマト ささみチーズいりフライ とりにく チーズ アイバーゼリーのフルーツあえ ちゅうん、パイナップル ファイバーゼリー ファイバーゼリーのフルーツあえ カルム・パイナップル ファイバーゼリー ファイバーゼリー オカカム・ストで最近 スケッサ・スティバーゼリーのフルーツあえ カルム・パイナップル ファイバーゼリー はたながら はったジャンサーステイバーゼリーのフルーツあえ カルム・パイナップル ファイバーゼリー アイバーゼリー アイバーグ アイバーゼリー アイバーグ アイグ アイグ・アイグ アイグ アイグ アイグ アイグ アイグ アイグ アイグ アイグ アイグ	1ん輦は、緑簧色野菜です。	
14 火 すましじる とうふ、かまぼこ にんじん えのきたけ こいるの; きりぼしだいこんとキャベツのごまあえ まぐろあぶらづけ きりずしだいこん さとう ごま ボンガン きらずあげ きらずあげ きらずあげ きらずあげ かっこうにゅう ガンファイバーゼリーのフルーツあえ とりにく チーズ みかん、パイナップル ファイバーゼリー ファイバーゼリー ファイバーゼリー カー	した野菜に小松菜があります うれん草は根売が新名をし	
きりはしたいこんとキャベツのこまあえ まぐろあぶらづけ キャベッ さとう こま マンガン きらずあげ きらずあげ きらずあげ きゅうにゅう ナン ぎゅうにゅう ナン あんじょうハーモニーカレー ぶたにく、だいず カルパブリカ きゅうり ジャム、さとう アーズ ファイバーゼリーのフルーツあえ とりにく チーズ みかん、パイナッブル ファイバーゼリー ファイバーゼリー オーカー カル・アイト アーズ カかん、パイナッブル ファイバーゼリー はったジャンサーステイバーゼリー オーカー カーカー カーカー カーカー カーカー カーカー カーカー カー	らのが特徴です。この影色の	"
きらずあげ きらずあげ きらずあげ きらずあげ きまれてい ぎゅうにゅう ナン ぎゅうにゅう ナン を扱いー だっとう カルじょうハーモニーカレー ぶたにく、だいず あかパブリカトマト ささみチーズいりフライ とりにく チーズ パンこ なたねあぶら スケンサイファイバーゼリーのフルーツあえ みかん、パイナップル ファイバーゼリー ほったジャープ カカかん、パイナップル ファイバーゼリー まただ です。 第一次・グ・ファイバーゼリー アイバーゼリー はったジャーストで最近の かっこうきゃんしん りょうきゃんしん しょう なたなあぶら かっこうきゃんしん しょう なたなあぶら かっこうきゃんしん しょう なたなるぶら かっこうきゃんしん しょう なたなるぶら かっこうきゃんしん しょう なたなるぶと カカムしゅう かっこうきゃんしん しょう なたなです。	こは、芯身の裁製に突切な ガンというミネラルが豊富に	
おんじょうハーモニーカレー   ぶたにく、だいず   デンゲンサイ   きゅうり   ジャム、さとう   行われた   です。	ています。	
あんじょうハーモニーカレー   ぶたにく、だいず   ランゲンサイ   おかパブリカ   きゅうり   ジャム、さとう   行われた   ストで最   です。 要   ファイバーゼリーのフルーツあえ   カかん、パイナップル   ファイバーゼリー   ファイバーゼリー   カかん、パイナップル   ファイバーゼリー   ファイバーゼリー   11月16日 (木)は「愛知と安城を味わう学校給食の日」の献立です。	ヽーモニーカレーは、酢雑養	T
ささみチーズいりフライ   とりにく	れた学校豁後レシピコンティ で最優秀賞を受賞した料理	62
ファイバーゼリーのフルーツあえ みかん、パイナップル ファイバーゼリー 使ったジャ 11月16日(木)は「愛知と安城を味わう学校給食の日」の献立です。	安城市の特産品である、チ レサイやきゅうり、いちじくを	33.
11月16日(木)は「愛知と安城を味わう学校給食の日」の献立です。	ジャムを使っています。	
14 Late - 19 - 19 - 19 - 19 - 19 - 19 - 19 - 1		
	# 814 - 22	$\overline{}$
7 <b>トキボ</b> とりにく <b>にんじん</b> こんにゃく、 <b>はくさい</b> カまと なとう きやきの	ずりとは、鷄肉で祚ったす きのことで、愛知県の郷土	
<b>しこう                                   </b>	です。愛知県では昔から肉でも発するために鶏が飼育	62
	ており、ひきずり以外にも手	26.
100 Mac	など鶏肉を使った料理がよべられています。	

#### 安城市南部学校給食共同調理場

	曜_	こん だて めい <b>献 立 名</b>	あ おもに体	をつくる食品	縁おもに体	の調子を整える食品		1	<u>i</u>	エネルギ	
			たんぱく質	<sub>む きいっ</sub> 無機質	ビタミン		たんすい か ぶつ 炭水化物	しい。 <b>脂質</b>	メッセージ	(kc	
-   "			たく きが たまざ <b>肉・魚・卵</b> まめ まめせいひん 豆・豆製品	キ乳・乳製品 ・乳・海製品 ・ガ魚・海藻	りょくおうしょく や さい 緑黄色野菜	た や も も い そ の 他 の 野 菜 (だもの 果物・きのこ	※ ・パン・めん いも・さとう	ゅ 油脂 <sup>しゅじっるい</sup> 種実類		た/ ぱ/質(	
T		ラーメン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			ラーメン		旅骨ラーメンは1947年に福簡県の		
17 金	<u>.</u>	とんこつラーメンのしる	ぶたにく	わかめ	にんじん はねぎ	はくさい、もやし しろねぎ、メンマ			ラーメン屋で誕生したと言われています。 豚骨ラーメンの特徴の一つが白	62	
	W.	F <b>キンたつたあげ</b> とりにく				でんぷん	なたねあぶら	く濁ったスープです。 ベのラーメンで は弱火でだしをとるところを、強火で	28		
		ツナキャベツ (あじつき)	まぐろあぶらづけ			キャベツ			煮込んでだしをとっています。		
		ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		今日の新号に確われている失責は		
	[	かれいフライ	かれい				パンこ、こむぎこ	なたねあぶら	- 製知算産です。納豆は、煮たり煮 したりした大豆を納豆菌で発酵された食べ物です。豚汁に入っている。 そも大豆を解酵させて作ります。	-	
0	<sub>H</sub>	ぶたじる	ぶたにく、あぶらあげ あかみそ		にんじん	たまねぎ、だいこん はくさい				-   65	
יוט	וכי	ごまきゅうり	^			きゅうり		ごま		29	
	Ī	⊗なっとう	なっとう						酵食品は、病気から体を守る免疫 力を高めてくれる働きがあります。		
		たくじょうソース							刀を局めてくれる側さかめりよす。		
		むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ、おおむぎ		- アーモンドには、ビタミン·	,	
		ビビンバのぐ ビビンバのぐと	ぶたにく		チンゲンサイ	しいたけ、にんにく	さとう	こめあぶら、ごま ごまあぶら	ミネラル、食物せんいなどの	)	
1 3	火	きんしたまご まぜてたべましょう。	たまご			1.9.1.9		1 2 2 2 2 2 2	- 栄養素が豊富に含まれています。特に老化を防ぐ働きをす		
		ワンタンスープ			にんじん、にら	はくさい、きくらげ、メンマ	ワンタンのかわ		るビタミンEはトップクラスの	20.	
	- 1	アーモンド						アーモンド	量を答んでいます。		
T		サンドイッチロールパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			サンドイッチロールパン		ミンチカツはひき肉とたまねぎのみじん切りを含わせ、衣をつけて揚げた料理で、発祥は日本と言われています。地域によって呼び名が異なり、		
	İ	<b>ミンチカツ</b> ミンチカッとサワー	ぶたにく、とりにく			たまねぎ	パンこ	なたねあぶら		:	
2   2	水	サワーキャベツ キャベツ、ケチャップ をはさんでたべましょう。				キャベツ	さとう				
	ĺ	ポトフ	ソーセージ、とりにく		にんじん だいこん、セロリ じゃがいも		■ 鱒晄では「ミンチカツ」   鱒闌では				
		こぶくろケチャップ							「メンチカツ	「メンチカツ」と呼ばれています。	
7 月		わかめごはん ぎゅうにゅう		わかめ、ぎゅうにゅう	<b>+</b>		こめ		さつまいもは萩の麻賀を花装す		
	Ħ	だいこんのそぼろに	ぶたにく、なまあげ		にんじん さやいんげん	だいこん、しょうが	さとう、でんぷん		る食材の一つです。食物せんいいが、大きなのです。食物はいいがたくさん含まれていて、お腹の中を掃除する働きがあります。 前の食材を味わってください。	64	
"	ן לי	さつまいもコロッケ					さつまいも、パンこ	なたねめぶら		21	
		からしあえ				もやし、キャベツ とうもろこし	さとう				
		ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		こんにゃくを作るには、ゆでたり、すりおろしたり、練ったり、計りおろしたり、練ったり、活動のたりとたくさんの手削と時間がかかります。 情気なく食べている 食材に、手間がかかっていることを態じ、作った犬への懲骸	:	
		いわしのうめに	いわし			うめ				í	
28 1	٦,	さといもとぶたにくのにもの	ぶたにく、はんぺん		さやいんげん にんじん	こんにゃく たまねぎ	さといも、さとう			١	
		ブロッコリーとコーンのサラダ			ブロッコリー	とうもろこし				る食材に、手間がかかってい ことを厳じ、そったよへの質	'
	İ	たくじょうごまドレッシング						ドレッシング	の心を持てるといいですね。	,	
		スライスパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			スライスパン		一菱丸原はいちじくの生産量が、釜   全部   です。菱丸原の中で   域市と碧南市で多く作られてい   ます。今日の経費は安城市産の		
	ĺ	チーズいりオムレツ	たまご	チーズ						70	
9 2	水	ポークビーンズ	ぶたにく ベーコン、だいず		にんじん 📆	たまねぎ、グリンピース	じゃがいも、さとう			72	
	İ	だいこんサラダ	まぐろあぶらづけ			だいこん、きゅうり	Ą		いちじくを使ったジャムです。いちじくの味を味わってください。	33.	
	Ì	いちじくジャム			<i>\frac{\frac{1}{2}</i>		ジャム		じくの诛を诛わってください。		
		うどん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			うどん		しいたけは、笙で養べるものと驚燥させ		
	_	ごもくうどんのしる	とりにく、かまぼこ あぶらあげ		にんじん はねぎ	しろねぎ、しいたけ	さとう		たものがあります。 乾燥させた早ししい たけは、永芬が莎ない芬、笙のしいた	.   59	
0 7	不	かぼちゃのてんぷら	( w & 5 w ( )		かぼちゃ	CA P	   こむぎこ	なたねあぶら	けにくらべ、著りやうま味が強く、だ - としても使われます。五首うどんの汁	22.	
	ı	いそかあえ		<b>の</b> り		キャベツ、もやし	さとう	1	としても使われます。 五首うどんの汗には、早ししいたけが入っています。	:	
- 1				1 - /	1		/				

11月16日(大)は「愛知と安城を味わう学校給食の日」の献立です。

## 地場産物を食べて、地産地消

自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を『地場産物』、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。地場産物は生産している人が遊くにいるので、『栽培している様子や生産者の顔が見えるので安心』『新鮮な状態で手に入る』

『遠くから輸送しないので、環境への負担も少ない』 などの良い点があります。

なぜこの地域で作られるようになったか考えることで、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。この機会に地場産物についてもう一度見値してみましょう。



#### おしらせ

材料は都合によりかわることがあります。 は、かみかみメニューです。

◎は、新献立です。お楽しみに。 ❷は、業者直送です。容器は学校で処理してください。

愛は、業者直达です。容器は字校で処理してくたさい。 毎月 19 旨は「食育の占~おうちでごはんの占~」です。

たんぱく質(%)







