

日曜	献立名			おもに体をつくる食品 	おもに体の調子を整える食品 	おもにエネルギーのもとになる食品 	メッセージ	エネルギー Kcal	学校 盛り付け例
	主食	牛乳	主菜、副菜、その他の順序						
21 火	あいちの だいこんぼ ごはん	○	さんまのしおやき じゃがいものそぼろに キャベツのかおりあえ	ぎゅうにゅう、とり はんぺん、さんまのしおやき	こんにゃく、たまねぎ、にんじん グリーンピース、キャベツ あおじそ、だいこんぼ	ごはん、じゃがいも、さとう	「あいちのだいこんぼごはん」は あいちけん さんのだいこんのはを いれて たきこんであります。	658	A
22 水	こがた ロールパン	○	ツナオムレツ きのこスパゲティ ◎えだまめとコーンのサラダ たくじょうごまドレッシング	ぎゅうにゅう、とり だっしふんにゅう ツナオムレツ	しめじ、えのきたけ しいたけ、たまねぎ、にんじん グリーンピース、キャベツ えだまめ、とうもろこし	こがたロールパン スパゲティ、こめあぶら ホホワイトルウ、ドレッシング	きのこスパゲティは しめじ、えのきたけ、しいた けをいれて あきのかおりがするように ちょうり しました。	626	C
24 金	こめこパン	○	あじフリッター(2こ) しろはなまめのポタージュ ようふうきんぴら	ぎゅうにゅう、しろはなまめ しろいんげんまめ、とり だっしふんにゅう あじのフリッター、ベーコン	たまねぎ、にんじん あかパプリカ、たけのこ とうもろこし	こめこパン、じゃがいも ホホワイトルウ、なたねあぶら こめあぶら	きょうのポタージュにつかっている「しろはなま め」は いんげんまめのなかまです。	708	C
27 月	ごはん	○	みそカツ さわにわん ポイルキャベツ たくじょうあまみそ	ぎゅうにゅう、とり はんぺん、ひとくちカツ あまみそ	にんじん、たけのこ、ごぼう ねぎ、しいたけ、キャベツ	ごはん、でんぶ なたねあぶら	みそカツは あまいあかみそあじのカツです。あ いちけんの きょうどりょうりの ひとつです。	590	A
28 火	ごはん	○	きのこしゅうまい(2こ) ちゅうかはん あんにとどうふ	ぎゅうにゅう、おたにく えび、きのこしゅうまい	にんじん、たけのこ、はくさい たまねぎ、チンゲンサイ くろきくらげ、もも、パインアップル	ごはん、さとう、でんぶ あんにとどうふ	「ちゅうかはん」はごはんのうえに ちゅうかは んのぐを かけてたべましょう。「あんにとどう ふ」は ちゅうごくでうまれた デザートです。	666	B2
29 水	ごはん	○	さわらのハーブやき ハヤシライス あおパイアのサラダ たくじょうコーンクリーミードレッシング	ぎゅうにゅう、おたにく とりレバー、だっしふんにゅう さわらのハーブやき	たまねぎ、にんじん グリーンピース、あおパイア きゅうり、とうもろこし	ごはん、じゃがいも ハヤシルウ、ドレッシング	さわらのハーブやきの「ハーブ」は やくそうや こうそうのことをいいます。きょうは「バジル」を つかっています。	684	B2
30 木	ごはん	○	かにたま ホイコーロー みかん	ぎゅうにゅう、おたにく あかみそ、かにたま	キャベツ、たまねぎ、にんじん たけのこ、さやいんげん、ピーマン しょうが、にんにく、みかん	ごはん、さとう、でんぶ こめあぶら	「ホイコーロー」は ちゅうごくで ゆでぶたの しせんふういためのことを いいます。	624	A

11月20日は「**愛知の特産物・安城の郷土料理を味わう学校給食の日**」です。

地場産物のよさを知ろう

自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を地場産物といいます。地場産物は生産している人が近くにいて「顔が見える」「話ができる」などのよい点があります。また、どうしてこの地域でつくられるようになったのかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。

だいこん汁は、冬場の家庭料理としてよく作られていました。2cm程度の輪切りの大根を汁に入れたところから「輪切り汁」とも呼ばれています。今回は、輪切りではなく切干し大根を使用しました。また愛知県特産の「いちじく」を使ったゼリーも登場します。

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。
⊗は、業者直送です。容器は学校で処理してください。
*がっこうもりつけれいはいは、クラスけいじさされているもりつけれい(A~C)をさんこうにして もりつけましょう。

まいつき 19 には「しょくいくのひ〜おうちでごはんのひ〜」です。

こんげつのきゅうしよくにとうじょうする
「あんじょうし」と「となりのし」でとれるたべもの

名前がつかました。あいまるです。かつと愛知無産品を食すよう。私たちは、いともあいち運動(地産地消)を応援しています!

こんだては、きほんとして しゅさい、ふくさい、しるもの、デザートのにじゅんに かいてあります。ごはんにまぜるものやめんりょうりは、しゅよくとして さいしょにかいてあります。

不要になったら、リサイクルへ
雑がみとして出してください。

安城市は平成 24 年 6 月より独自に放射線測定装置を購入し、東日本を中心に 17 都県で生産された青果物を対象に検査を行っています。検査結果等につきましては市ホームページでご確認ください。また、主な食材の産地につきましても市のホームページにてご覧いただけます。