

10月のきゅうしょくこんだてひょう

令和7年

- ◎ おはしは毎日持ってきましょう。
- ◎ 材料の都合により献立を変更することがあります。

稲美町教育委員会

学校給食費について
第6期(10月分)4400円は、
10月27日(月)に 届け出の
あ、た口座より
引き落としします。

10月の給食に使う 稲美町の食材



★は 新Xニューです

月よう	火よう	水よう	木よう	金よう
⑥ えだまめごはん えのきたけいりすまじる 10月6日は中秋の名月です。日本には、月にあき実りやたんごを供えるお月見という行事があります。 2025 稲美 給食万博 10/6~10/10 大阪・関西万博は、未来の社会や世界のさまざまな文化にふれる場でした。万博開幕前の1週間、給食では、2025 稲美 給食万博として、いろいろな国の料理を味わいます。 ・10月6日…日本 お月見にちなんだ枝豆ごはんと月見だんご ・7日…スペイン ・8日…インド ・9日…中国 ・10日…タイ 給食だより10月号に詳しく書いています。	⑦ カバリャコントマテ (さばのトマトソース) こごはん オニオンスープ カバリャコントマテは、スペインの料理です。油で揚げたさばにトマトソースをかけています。	⑧ ナン カレーミート チキンスープ カレーとナンは、インドでなく食べられています。カレーは、地域や家庭で使うスパイスが違います。	⑨ こごはん オイコロ とうふのちゅうかスープ オイコロは、中国の料理です。豚肉とキャベツなどの野菜を炒めています。	⑩ さつまフライ ビーフンスープ さつまいもは、秋が旬です。ビタミンCや食物繊維を多く含んでいます。
⑮ かんぴょうのちらしずし とうふじり お祭りによく食べられる巻きずしに入っているかんぴょうをちらしずしに入れました。	⑮ きのみしゅ きのこシチュー きのこシチューには、しめじ、まいたけ、マッシュルームが入っています。	⑮ いわしのアングレス いわしのアングレスは、唐揚げにけいわい、ソース味のたれをからめて、煎、ホイル粉をまぶした料理です。	⑮ もちむぎごはん ふたにのくのみそに ひょうごの日 米・もち麦・みそ(稲美町) ゆず果汁 (姫路市) もやし、鶏、味つけのり(兵庫県)	⑮ やさいのゆずふうみ あじつけのり
⑮ ドライカレー フォー フォーは、バトナムで食べられるめん、米粉からつくられています。	⑮ バンサンスー こごはん まーぼーとうふ バンサンスーは、好きな給食ランキングのサラダ和え物部門で4位でした。	⑮ きなこパン きなこパン きなこパンは、給食室の大きな釜で揚げたパンに、きなこを黒糖をまぶしています。	⑮ こごはん かんとうに こまな いなみちや ねじゅうさいばい 小林公菜は、稲美町で1年中栽培されています。ビタミンAを多く含んでいます。	⑮ とりにくのスタミナやき こごはん たまねぎのみそ汁 鶏肉のスタミナやきは、好きな給食ランキングの、小あかつ部門で4位でした。
⑮ あけがしゅマイ こごはん はるさめスープ 給食のはるさめは、じゃがいもや、さつまいものでんぷんからつくられています。	⑮ きりぼしだいこんのすのめ こごはん じゃがいもと、たまごのうまに きりぼしだいこん、だいこん、大根がたくさんとなる時期に、細く切って干してつくる保存食です。	⑮ こめこパン かきあげ 給食のかき揚げは、衣に米粉を使っている、カリッと食感です。	⑮ こごはん ふたにじり りんごは、日本だけで2000種類もの品種があるそうです。この時期にいちばんおいしい品種が届く予定です。	⑮ あきやさいカレー あきやさいカレー 秋野菜カレーには、秋が旬の里芋、れんこん、しめじ、まいたけ、りんごが入っています。

土よう