

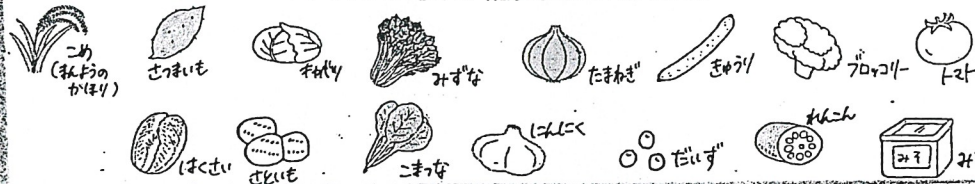
11月のきゅうしょくこんだてひょう

2025年 (稲美中)

◎ 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

11月に使う稲美町産の食材



新メニューのお知らせ

夏休みに調理員さんと栄養教諭で調理実習をしたメニューが11月から登場します。お楽しみに！
★新メニュー ★復活メニュー

いなみ野メロンゼリー

稲美町の町制施行70周年を記念して、稲美町の特産品である「いなみ野メロン」をゼリーにしました。この特別なゼリーは11月4日と1日に登場予定です。



学校給食費のお知らせ
第7期(11月分) 11月25日(火)
届け出のあった口座より引き落とします。

火よう	水よう	木よう	金よう
④ いなみのメロンゼリー しらすのゆずふうみ ごはん ばちじる	⑤ だいこんとツナのサラダ パン ポークビーンズ	⑥ やさいのゆずふうみ ひじきのたまごみそごはん ぶたじる	⑦ かんこんのきんぴら さんまのしおせき ごはん ゆばいりすましじる
町制70周年 好きな給食アンケートの人気メニューの中から選んだ献立です。	細長い甲殻木根や丸い形の桜島木根など日本各地に特徴のある大根があります。	のりや昆布、ひじきなどの海藻を食べることも和食の特徴です。	秋が旬のさんまは、見た目が刀のようなので「秋刀魚」と書きます。
⑧ だいがくも やさいのたっぷりにくみそどん はるめスープ	⑪ うのはな てりやきチキン ごはん たまねぎのみそじる	⑫ ゴぼうサラダ ミニパン ★ やきそば	⑬ あつあげのそば まめ、ちごはん あかだしのみそじる
肉みそ丼には、にんじん、たまねぎ、ごまなど、野菜がたっぷり入っています。	おからは、豆腐を作るときに大豆から豆乳をしぼったあとに残るもので食物繊維が豊富です。	焼きそばは2008年以来13年ぶりに復活します。パンにはさんでもよいです。	みそは原料によって、米みそ、麦みそ、豆みそに分けられます。給食のみそは米みそです。
⑭ ふくしんづけ チキンカレー ハムサラダ	⑮ きりぼしだいこんのすのもの ごはん おやこに	⑯ ブロッコリーのツナコンあえ ミニパン トマトスパゲティ	⑰ みかん ヨーリンチー ごはん だいこんのみそじる
カレーは、洋食として日本に伝えられ、日本で独自に進化した料理です。	にわりのとりにく(親)とたまご(子)を使っている料理に「親子」と名付けられています。	おひょうごの日 じゃがいも、トマト、にんじん、ブロッコリー:稲美町産 パン(小麦、マッシュルーム)兵庫県産	みかんは暖かい地域で育てられる果物で、和歌山県や愛媛県で生産が盛んです。
和食の日 11月24日 という語呂から 「和食の日」とされています。	⑱ 和食の日 南立 はくさいのたたく こぎねごはん とうふじる	～和食文化の特徴～ 多様な新鮮な食材を使い、その味わいを生かす 健康的な食生活を営む 一汁三菜 自然の美しさや季節の変化を楽しむ 自然の恵みに感謝する いただきます ごちそうさま	⑲ さつまいも バナナス ごはん きんちなべ
	こぎねごはんは削り節、白菜のたたくは煮干し、豆腐汁は昆布と削り節でだしをとっています。		きんちなべは朝鮮半島で作られている漬物です。野菜に唐辛子やにんにくなどを混ぜて漬けます。