

11月のきゅうしょくこんだてひょう 2025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

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。

月よう

10 だいごいも
★やさいたっぷり
にくみそどん
はるめスープ
肉みそ丼には、にんじん、たまねぎ、ごま、などの野菜がたっぷり入っています。

15 ふくしんづけ
チキンカレー
ハムサラダ
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。

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。

火よう

4 いなみのメロンゼリー
しろみじかなのゆずふうみ
ごはん
ぱちじる

町制70周年 稲美町給食アンケートの
人気メニューの中から選んだ献立です。

11 うのはな
いり
てりやき
チキン
ごはん
たまねぎのみそしる

おからは、豆腐を作るときに大豆から豆乳を絞ったあとに残るもので食物繊維が豊富です。

18 きりぼしだいの
すのもの
ごはん
おやこに

にわりのとりの肉(鶏)とたまご(卵)を使った料理に「親子」と名付けられています。

25 和食の日
はるめいのだん
こぎねごはん
とうふじる
こぎねごはんは削り節、白菜のだんは煮干し、豆腐汁は昆布と削り節でだしをとっています。

26 ブロッコリーは冬が旬で、小さな花のつぼみが集まっています。

水よう

5 だいこんと
リンゴのサラダ
パン
ポークビーンズ

細長い棒状の根菜や、りんごの形、色、味、香りが日本各地に特徴のある大根があります。

12 じゃがいも
ごぼうサラダ
ミニパン
★やきそば

焼きそばは、10年以上ぶりに復活します。パンにはさんでもよいです。

19 ブロッコリーの
リンゴコンgee
ミニパン
トマトスパゲティ

おひょうごの日
キャベツ、トマト、にんにく、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

27 あけしょうざ
ごはん
マーボーだいこん
マーボー大根に入っている豆板醤は、空豆で作ったみそに唐辛子を入れて発酵させたものです。

28 キムチ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。

木よう

6 やさいの
ゆずふうみ
ひじきの
たきこみごはん
ぶたじる

のりや昆布、ひじきなどの海藻を食べることは和食の特徴です。

13 あかあげの
そば
まめ、ちごはん
あかだしのみそしる

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。

20 みかん
ヨーリーチー
ごはん
だいこんのみそしる

みかんは暖かい地域で育てられる果物で、和歌山県や愛媛県が生産が盛んです。

27 マーボー大根に入っている豆板醤は、空豆で作ったみそに唐辛子を入れて発酵させたものです。

28 キムチ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。

金よう

7 かんこの
きんぴら
さんまの
しおやき
ごはん
ゆばいり
すましじる

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。

14 さけとえだまめ
あまからあえ
むぎごはん
いものこじる

さといもは、親しいものの周りにくっついていて「芋いも」とも言われます。

21 土よう
さつま芋ごはん
けんちんじる

さつま芋は、日本にはじめて伝わったのが薩摩(今の鹿児島県)だったことが名前の由来です。

28 キムチ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。

28 キムチ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。