

11月のきゅうしょくこんだてひょう

2025年 (稲美北中)

◎ 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×ロゼリー

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×ロゼリー」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 だいがくも
★ やさいのぱりにくみそどん
ごはん はんぺん

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。

⑪ 鶏のから揚げ
ごはん じゃがいも

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。



⑫ 火よう
④ いなみの×ロゼリー
ごはん しょうがのゆず汁

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。

⑬ 水よう
⑤ だんごのサラダ
パン ポテト

細長い中口大根や丸い形の桜島大根など、日本各地に特徴のある大根があります。

⑭ 木よう
⑥ やさいのゆず汁
ごはん はんぺん

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。

⑮ 金よう
⑦ さんまのしょうが汁
ごはん はんぺん

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。

⑯ 月よう
⑩ だいがくも
★ やさいのぱりにくみそどん
ごはん はんぺん

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。

⑰ 火よう
⑪ 鶏のから揚げ
ごはん じゃがいも

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。

⑱ 水よう
⑫ だんごのサラダ
パン ポテト

細長い中口大根や丸い形の桜島大根など、日本各地に特徴のある大根があります。

⑲ 木よう
⑬ やさいのゆず汁
ごはん はんぺん

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。

⑳ 金よう
⑭ さんまのしょうが汁
ごはん はんぺん

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。

㉑ 月よう
⑯ だいがくも
★ やさいのぱりにくみそどん
ごはん はんぺん

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。

㉒ 火よう
⑰ 鶏のから揚げ
ごはん じゃがいも

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。

㉓ 水よう
⑱ だんごのサラダ
パン ポテト

細長い中口大根や丸い形の桜島大根など、日本各地に特徴のある大根があります。

㉔ 木よう
⑬ やさいのゆず汁
ごはん はんぺん

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。

㉕ 金よう
⑭ さんまのしょうが汁
ごはん はんぺん

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。

㉖ 月よう
⑯ だいがくも
★ やさいのぱりにくみそどん
ごはん はんぺん

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。

㉗ 火よう
⑰ 鶏のから揚げ
ごはん じゃがいも

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。



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。

㉘ 月よう
⑯ だいがくも
★ やさいのぱりにくみそどん
ごはん はんぺん

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。