

11月のきゅうしょくこんだてひょう

2025年 (天満南小, 天満東小)

◎ 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 けりめスープ
★やさいのふりかけ
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 ふくしんづけ かんサラダ
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 しょうみじかなのゆずふうみ ぼちじる
ごはん

町制70周年 好きな給食アンケートの人気のメニューの中から選んだ献立です。

11 うのはな いり けりめ ちきん ぼちじる だいごいものみそしる
ごはん

18 きりぼしだいものすのもの おやこに
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。

22 和食の日 南立 けりめ だいごいものみそしる とうふじる
ごぼうごはんは削り節、白菜のたいけんは煮干し、豆乳汁は昆布と削り節でだしをとっています。

水よう

5 だいごいも リンのサラダ ぼちじる
パン

細長い守口大根やれ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。

12 ぼちじる けりめ ちきん ぼちじる だいごいものみそしる
こめこパン

19 ブロッコリーのリンコンあえ ぼちじる トマトスパゲティ
火曜きそばは2008年以來13年ぶりに復活します。パンにはさんでもよいです。

26 ブロッコリーサラダ ぼちじる とうふじる
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。

木よう

6 やさいのゆずふうみ ぼちじる
みじきのたまごごはん

のりや昆布、みじきなどの海藻を食べることも和食の特徴です。

13 あかあけのそぼろに ぼちじる だいごいものみそしる
まめ、ちきん

20 みかん ユーリンチー ぼちじる だいごいものみそしる
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。

27 あけしょうざ ぼちじる マーボーだいごいも
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。

金よう

7 かんごのきんぴら ぼちじる とうふじる
ごはん

秋が同じのさんまは、見た目が刀のようなので「秋刀魚」と書きます。

14 さけとえだまめのあまからあえ ぼちじる いものこじる
むぎごはん

21 さげとえだまめのあまからあえ ぼちじる いものこじる
さといもは、親しいもの周りにくっついていて「芋いも」とも言われます。

28 パンサースー ぼちじる かんごのきんぴら
さつま芋は、日本に初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。