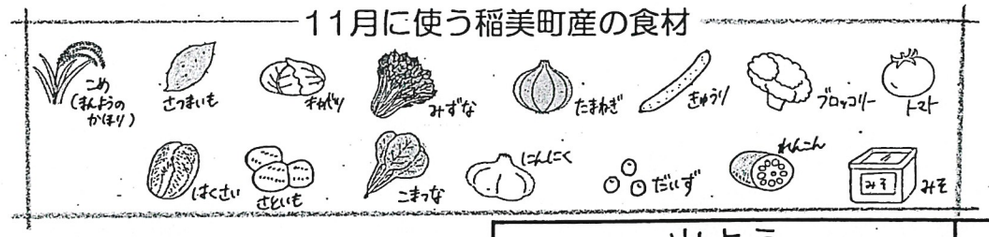
11月のきゅうしょくこんだてひょう

2025年　（母里小）

◎ 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



ー新メニューのお知らせー

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日から登場します。お楽しみに！

★新メニュー　☆復活メニュー

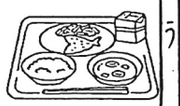
いなみ野メロンゼリー

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月に登場予定です♪

-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	火よう	水よう	木よう	金よう
	④ いなみのメロンゼリー しろみざかなのゆずふうみ ごはん／ぼちじる	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 ひじきのたきこみごはん／ぶたじる	⑦ れんこんのきんぴら さんまのしおやき ごはん／ゆばいりすましじる
	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。	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、見ためが刀のようなので「秋刀魚」と書きます。
⑩ だいがくいも ★やさいたっぷりにくみそどん／はるさめスープ	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	⑫ ごぼうサラダ ミニパン／☆やきそば	⑬ あつあげのそぼろに まめっちごはん／あかだしのみそしる	⑭ さけとえだまめのあまからあえ むぎごはん／いものこじる
肉みそ丼には、にんじん、たまねぎ、こまつなどの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。	さといもは、親いもの周りにくっついていることから「子いも」とも言われます。
⑰ ふくしんづけ チキンカレー／ハムサラダ	⑱ きりぼしだいこんのすのもの ごはん／おやこに	⑲ ブロッコリーのツナコーンあえ ミニパン／トマトスパゲティ	⑳ みかん ユーリンチー ごはん／だいこんのみそしる	㉑ さばのみそに さつまいもごはん／けんちんじる
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。	にわとりのとり肉（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。	❀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 パン用小麦、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。	さつまいもは、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。
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。 	土よう ㉒ 和食の日献立 はくさいのたいたん こぎつねごはん／とうふじる	㉖ ブロッコリーサラダ パン／さつまいもシチュー	㉗ あげぎょうざ ごはん／マーボーだいこん	㉘ バンサンスー ごはん／キムチなべ
	こぎつねごはんは削り節、白菜のたいたんは煮干し、豆腐汁は昆布と削り節でだしをとっています。	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。	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。	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こみます。