

11月のきゅうしよくこんだてひょう 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



★は新メニュー ☆は復活メニュー

-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
★ やせいたっぷり
にくみそじん
はるめスープ

肉みそ井には、にんじん、たまねぎ、こまつな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
はくさいと
ハムのサラダ

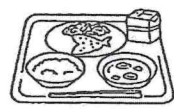
はくさいとハムのサラダは、6年1組の西間さんが考えた料理です。

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
しりしり
ゆずふうみ
ごはん
ばちじる

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。

11
うのはな
いり
てりやき
チキン
ごはん
たまねぎのみそ汁

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。

18
おきぼしだい
の
すのもの
ごはん
おやこに

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」と名付けられました。

25
はくさいの
たけのこ
ごはん
とろろ汁

とろろ汁は昆布と削り節でだしをとっています。

水よう

5
だいこんと
ツナのサラダ
パン
ポークビーンズ

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。

12
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
ツナコーンあえ
ミニパン
トマトスパゲティ

おひょうごの日おキャバツ、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

26
ブロッコリーと
コーンのさっぱりあえ
パン
さつまいもミチー

ブロッコリーとコーンのさっぱりあえは、6年
2組の狭間さんが考えた料理です。

木よう

6
やさいの
ゆずふうみ
みじきの
たまごごはん
ぶたじる

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
ホクホク
さつまいもサラダ
まめ、ちごはん
あかだしのみそ汁

ホクホクさつまいもサラダは、6年4組の大又保
さんが考えた料理です。

20
みかん
ユースター
ごはん
だいこんのみそ汁

みかんは暖かい地域で育つ果物で、
和歌山県や愛媛県で生産が盛んです。

27
あげ
しょうが
ごはん
マーボだいこん

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

金よう

7
かんこの
さんまの
しょうが
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
ほうれんそうの
とうにゅうみそスー

ほうれんそうの豆乳みそスーは、6年3組の
藤井さんが考えた料理です。

21
さばのみそに
ごはん
けんちんじる

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。

28
バナナ
ごはん
キムチなべ

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てみえます。

