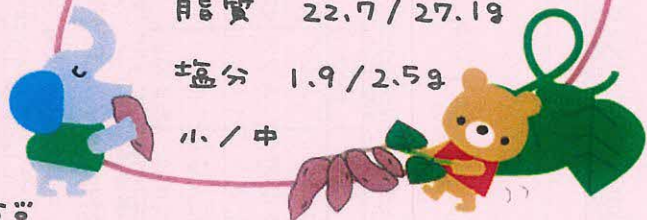


11の献立

今月の栄養価

エネルギー 652 / 839 kcal
たんぱく質 26.3 / 32.6g
脂質 22.7 / 27.1g
塩分 1.9 / 2.5g
小 / 中



美郷町産の大豆からできた
テンペ。今回は
甘辛ソースと
からめています。

10月27日~11月9日は読書週間です。

5日(火)

- ・ノラネコぐんだんラーメン
(ラーメン + 煮卵)
- ・まほうの塩こんぶヒーローマン
- ・リンゴがごと

6日(水)

- ・お絵かきアンパン
- ・骨つきからあげ
- ・リッチャンサラダ
- ・ぐりとぐらのかぼちゃスープ

7日(木)

- ・ごはん 6
- ・こまったさんのコロケ
- ・つけ合せの千キャベツ
- ・こまったさんのホワイトシチュー
- ・おかつたさんのプリン

今年の読書週間コラボレーション給食は、市内の小中学生のみなさんからリクエストを募り、決めたもの!!
昨年までの給食にも登場していた、あの大人気メニューから、新しいメニューまで、おたのしみメニューがもりだくさん!!

美郷の
おいしい日

8日(金)

- ・おしりたんていの
スイートポテトカレー
(ごはん + カレー + スイートポテト)
- ・いだけおこキッチンやきからあげ
- ・いしがとまらないいそぎシシリ

11日(月)

- ・ごはん
- ・浜田さばののり焼き
- ・かぼちゃとひき肉の
いため煮
- ・けんちん汁

12日(火)

- ・ごはん
- ・石見ポークの黒みそ焼き
- ・あげ大豆とさまいもの
ほくほく和え
- ・大根とチンゲン菜の
おみそ汁

13日(水)

- ・あゆめし
- ・猪肉とキャベツの
カミカミいため
- ・美郷のホクホク和え
- ・こんにゃくとしいたけの
あゆめし汁

辛いものがとーっても
苦手なおしりたんていさんご
カレーを食べて、たおれてしまいますが
しーしー! そのカレーの上に、大根を
スイートポテトをのせると...!!!

旬を食べよう
パート1

今年も
大和(伝統)農業組合の
みなさんが、美郷町子どもたちの
ために、と息を吹きかけてくださいます!!
今年も骨まごムダにしないよう、
お汁として使わせていただきます!!

食育の日

14日(木)

- ・ごはん
- ・具だくさん卵焼き
- ・キャベツののり和え
- ・石見和牛の
すき焼き風煮

15日(金)

- ・鹿めし
- ・さくさくカレー
- ・白菜と人参の和えもの
- ・かぼちゃのおみそ汁

18日(月)

- ・ごはん
- ・小イワシのからあげ
- ・海そうと寒天の
さっぱり和え
- ・もやしのおみそ汁

19日(火)

- ・ごはん
- ・石見ポークのしょうが焼き
- ・ほうれん草とえのきの
たまご豆腐
和えもの
すまし汁

すき焼きがおいしい季節に
なりました!!
大根や白菜、白ネギ
など、今、おいしい
食材をたくさん
入れています!!

旬を食べよう
パート2

白菜がおいしい
季節になりました!!
白菜は鍋料理だけでなく、
和えものにもgood!!
また、白菜には十分な塩分を
(缶の外に出して)ある、カリウムも
たくさん!!
体に優しい...♡

11月24日は
「和食の日」です!!
1(い)1(い)2(にほん)4(しゅ)の日
の語呂合せが由来と言われて
います!! 和食の日に合わせて
日本の伝統食をお届けします!!

20日(水)

- ・ごはん
- ・タラのゆかりあげ
- ・ほうれん草の
ごま油和え
- ・マイタケと豚肉の
おみそ汁

21日(木)

- ・ごはん
- ・あげギョウザ
- ・きくらげともやしの
中華和え
- ・マーボー豆腐

22日(金)

- ・麦ごはん 6
- ・豚肉のピカタ
- ・マカロニサラダ
- ・ビーフシチュー

25日(月)

- ・赤飯
- ・あげ豆腐のきのこ
あんかけ
- ・七か干大根ののりマヨ和え
- ・大根のおみそ汁

タラを漢字で書くと「鰯」と
書きかたが「魚」が降る時期に
おいしい魚ですよ~!!

大根や里芋、
白菜やチンゲン菜など
秋野菜をたくさん入れた
シチューを作ります!!
かとい味に○○豆を
入れますよ!!

今回のビーフシチューは
なななんと! 石見和牛を
使って作ります!!
お味は「歯ごたえほど甘味が...
やわらかい!!」よく噛んで食べて

26日(火)

- ・ごはん
- ・ピザ風ハンバーグ
- ・キャベツとかぼちゃの
シーザーサラダ
- ・具だくさんコンソメスープ

27日(水)

- ・麦ごはん
- ・さばのみそ煮
- ・高野豆腐と小松菜の
和えもの
- ・魚肝油のつみれ汁

28日(木)

- ・ごはん 6
- ・アケマパッツァ
- ・ポテトサラダ
- ・秋野菜シチュー

29日(金)

- ・ごはん
- ・あげアジの香味
だしかけ
- ・野菜のおかかマヨ和え
- ・豚汁

11月給食カレンダー

月						火						水						木						金					
主に使われる食べもの 1、2群・・・おもに血や筋肉をつくる 3、4群・・・おもに体の調子を整える 5、6群・・・おもにエネルギーになる 						 10月27日～11月9日は読書週間です  <p>今年も読書週間とのコラボレーション給食を実施します! 今年は、はじめての試みとして、町内の小中学生に「食べてみたい絵本の中の料理」を募集しました◎大人気の絵本や、テレビでも大活躍のキャラクターが登場する本、そして、全員が学習する国語の教科書の中から飛び出してきた料理が登場しますよ!</p> <p>“この給食をきっかけに、本を読んでくれる人が増えるといいな...”そんな想いで、コラボレーション給食を実施しています。静かな空間で、ゆっくりと本を読み、心も体も癒される時間を過ごしてみませんか?😊</p>												1日 ごはん テンペのピリ辛ケチャップからめ バンバンジー チンゲン菜と鶏肉のみそスープ											
						文化の日  振替休日						5日 ☆☆☆読書週間コラボレーション①☆☆☆ ノラネコぐんだんラーメン (ラーメン+煮卵) まほうの塩こんぶピーマン りんごがひとつ						6日 ☆☆☆読書週間コラボレーション②☆☆☆ お絵かきアンパン 骨つきから揚げ りっちゃんサラダ ぐりとぐらのかぼちゃスープ						7日 ☆☆☆読書週間コラボレーション③☆☆☆ ごはん こまったさんのコロック つけ合わせのキャベツ こまったさんのホワイトシチュー わかったさんのプリン					
11日 ごはん 浜田産サバののり焼き かぼちゃとひき肉のいため煮 けんちん汁						12日 ごはん 石見ポークの黒蜜焼き あげ大豆とさつまいものほくほく和え 大根とチンゲン菜のおみそ汁						13日 ☆☆☆美郷の美味しい日☆☆☆ 鮎めし 猪肉とキャベツのカミカミいため 美郷のホクホク和え こんにやくとしいたけの鮎だし汁						14日 ごはん 貝だくさん卵焼き キャベツののり和え 石見和牛のすき焼き風煮						15日 ☆☆☆旬を食べようパート1☆☆☆ 鹿めし さくさくカレー 白菜と人参の和えもの かぼちゃのおみそ汁					
18日 ごはん 小鯛のからあげ 海藻と寒天のさっぱり和え もやしのおみそ汁						19日 ☆☆☆食育の日☆☆☆ ごはん 石見ポークのしょうが焼き ほうれん草とえのきの和えもの 卵豆腐のすまし汁						20日 ☆☆☆旬を食べようパート2☆☆☆ ごはん タラのゆかり揚げ ほうれん草のごま油和え マイタケと豚肉のおみそ汁						21日 ごはん あげギョウザ きくらげともやしの中華和え マーボー豆腐						22日 麦ごはん 豚肉のピカタ マカロニサラダ ビーフシチュー					
25日 赤飯 あげ豆腐のきのこあんかけ 切干大根ののりマヨ和え 大根のおみそ汁						26日 ごはん ピザ風ハンバーグ キャベツとかぼちゃのシーザーサラダ 貝だくさんコンソメスープ						27日 麦ごはん さばのみそ煮 高野豆腐と小松菜の和えもの 鮭のつみれ汁						28日 ごはん アクアパッツァ ポテさつサラダ 秋野菜シチュー						29日 ごはん あげアジの香味ダレかけ 野菜のおかかマヨ和え 豚汁					