

令和7年

11月もいつけ表

児島学校給食共同調理場K(中)

給食の月目標

旬の食べ物のよさを知ろう

献立のねらい	指導用資料	月	火	水	木	金
食べ物の旬について知り、季節を感じながら食事することができる。	(掲)旬の食べ物のよさを知ろう(月目標)	3 文化の日 	4 季節の食材(かぶ) キャベツとコーンのサラダ 牛乳 胚芽パン 秋野菜のシチュー(乳なし)	5 豚肉のしょうがじょうゆからめ ツナとにんじんのあえ物 牛乳 ごはん 豆腐のすまし汁	6 みかん 水菜サラダ 牛乳 ソフト麺 あさりの和風スパゲッティのソース	7 季節の料理 小いわしの梅の香揚げ 牛乳 吹き寄せごはん 根菜のみそ汁
給食に使われている地場産物を味わい、感謝して食べることができる。	11日(火)配信 (配)季節の地場産物「小松菜」について	10 白菜のおひたし 牛乳 ごはん 肉みそおでん	11 季節の地場産物(小松菜) 小松菜のサラダ ホキのオーロラソースあえ 牛乳 パン コンソメスープ	12 若鶏のオイスターソース焼き 中華のあえ物 牛乳 ごはん ワンタンスープ	13 ひじき入りサラダ 牛乳 ごはん ハヤシルウ	14 さわらの香味たれかけ もやしのからしあえ 牛乳 ごはん のっぺい汁
伝統的な「和食」のよさを知り、味わいながら食べることができる。	(動)和食の良さを知ろう 【倉敷style>食育>中学校】	17 若鶏の照り焼き 切干大根の炒め煮 牛乳 玄米入りごはん わかめのみそ汁	18 フレンチサラダ 角チーズ 牛乳 パン ポークビーンズ	19 和食の日になんで さけの塩こうじ焼き 白菜の甘酢あえ 牛乳 ごはん 豚汁	20 ブチたい焼き 大根のあえ物 牛乳 うどん きつねうどんの具	21 世界の料理(中国) みかん ホイコーロー 牛乳 ごはん チンゲンサイのスープ
大豆・大豆製品のよさを知り、食べようとする意欲をもつことができる。	(掲)大豆について	24 振替休日 	25 ドッグサンドの具(ウインナー、キャベツ) ヨーグルト 牛乳 パン レタススープ	26 豚肉と根菜の甘酢あえ 牛乳 ごはん きのこ汁	27 小松菜とれんこんのおかかあえ 牛乳 ごはん いり豆腐(卵なし)	28 さばの竜田揚げ 大豆とわかめの酢の物 牛乳 ごはん 白玉ふのすまし汁
		11月24日は和食の日	自然に感謝し、豊作を祈る行事が行われる秋の日に「いい(11)に(2)ほんしょく(4)」の語呂合わせて11月24日に制定されました。			お皿の種類 大皿 茶碗 汁椀 箸 スプーン