令和8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
給食に使われている季節の地場産物を味わい、生産者や自然の恵みに感謝して食べることができる。	4日（水）配信 （配）季節の地場産物「れんこん」について	2 豚肉の大豆からめ キャベツとたくあんのあえ物 ごはん 白玉ふのすまし汁 牛乳	3 文化の日	4 季節の地場産物「れんこん」 さわらのもみじ揚げ れんこんのきんぴら ごはん 春菊の 牛乳	5 オレンジ ツナとにんじんのサラダ ソフトめん ベーコンの和風スパゲッティの具 牛乳	6 白菜の甘酢あえ ごはん いり豆腐 牛乳
主食・主菜・副菜の役割を知り、上手に組み合わせて食べることができる。		9 くきわかめの酢の物 ごはん 厚揚げとキャベツの甘辛みそ炒め 牛乳	10 リザーブ給食 ぶどうゼリー ノンエッグタルタルソース キャベツバーガーの具（魚・鶏肉） パン もち麦入り野菜スープ 牛乳	11 ほうれん草のあえ物 ごはん 豆乳鍋 牛乳	12 若鶏の塩こうじ焼き 切干大根の煮付け ごはん 油揚げのみそ汁 牛乳	13 大学いも さけと小松菜の混ぜごはんの具 ごはん 大根のみそ煮 牛乳
伝統的な「和食」について知り、和食のよさに気づくことができる。	（掲）和食について	16 季節の料理 豆あじのから揚げ 吹き寄せごはんの具 ごはん 花切大根のみそ汁 牛乳	17 季節の食材「かぶ」 黒豆 フレンチサラダ パン 秋野菜のシチュー 牛乳	18 もやしのからしあえ ごはん 肉みそおでん 牛乳	19 蒸しぎょうざ チンゲンサイののりあえ 中華めん キムチラーメン 牛乳	20 和食の日にちなんで いわしの白菜のおかかあえ ごはん けんちん汁 牛乳
「いただきます」のあいさつの意味を知り、生産者や調理員など給食に関わる人たちに感謝の気持ちを持って食べることができる。	（動）感謝の心で いただきます 【Classroom＞ R8児島食育配信 （中学校）】	23 勤労感謝の日	24 ノンエッグマヨネーズ ヨーグルト じゃがいものサラダ パン チリコンカン 牛乳	25 昆布入りはりはりあえ ごはん 寄せ鍋 牛乳	26 若鶏とさつまいもの甘酢がらめ ごはん 華風スープ 牛乳	27 さばのカレーじょうゆかけ いそ煮 ごはん なめこ汁 牛乳
		30 角チーズ ひじき入りサラダ ごはん まめまめハヤシ 牛乳	11月10日（火）はリザーブ給食です！ Aランチ：**フィッシュバーガー**・牛乳・もち麦入り野菜スープ・ぶどうゼリー Bランチ：**照り焼きチキンバーガー**・牛乳・もち麦入り野菜スープ・ぶどうゼリー			おさらのしゅるい おおさら ちゃわん 汁わん はし スプーン 牛乳