

# 11月分 中学校給食盛りつけ一覧表

11月24日は、「和食の日」です。

平成25年12月、日本人の伝統的な食文化である「和食」がユネスコ無形文化遺産へ登録されました。このことを受けて、「いい日本食」の語呂合わせから、11月24日を日本の食文化を見直し、和食文化の保護・継承の大切さを考える日とされています。

このことにちなんで、22日を和食献立とし、昆布とかつお節のだしを活かした「高野豆腐の卵とじ」などの料理をだす予定です。

## 和食の日



1日(金)

牛乳

磯香和え

しそふりかけ  
麦ごはん

肉じゃが

4日(月)

振替休日



5日(火)

牛乳

蒸しキャベツ  
豚肉のアンダレス

コッペパン

野菜スープ

スプーン

6日(水)

牛乳

ドレッシング  
サラダ

福神漬  
麦ごはん

手作り  
ビーカレー

スプーン

7日(木)

牛乳

蒸し野菜  
鯖のピリカラ焼き

麦ごはん

大根と昆布の  
煮物

8日(金)

牛乳

フルーツの  
ヨーグルト和え

ひじきそぼろ  
ごはん

小松菜の  
すまし汁

スプーン

11日(月)

12日(火)

牛乳

りんごゼリー

ポテトツナ  
サラダ

食パン

チンゲン菜の  
スープ

スプーン

13日(水)

牛乳

蒸しキャベツ  
鯛の揚げ煮

麦ごはん

五目豆

野菜ふりかけ

14日(木)

牛乳

カルヨーグルト

ふかし芋

中華飯

スプーン

15日(金)

牛乳

野菜のマヨネーズ和え  
松阪とり焼き肉2個

麦ごはん

けんちん汁

18日(月)

牛乳

パンサンスー

麦ごはん

マーボー  
豆腐

スプーン

19日(火)

牛乳

マカロニサラダ

米粉入り  
パン

チキンの  
クリーム煮

スプーン

20日(水)

牛乳

小松菜のおかか和え  
秋刀魚のカレー焼き

麦ごはん

根菜の  
みそ汁

21日(木)

牛乳

みかん

秋の香り汁

ソースカツ丼

22日(金)

牛乳

切干大根の  
ごま和え

手作り佃煮  
麦ごはん

高野豆腐の  
卵とじ

25日(月)

牛乳

あらめの  
ナムル風サラダ

麦ごはん

豚肉と根菜の  
キムチ煮

26日(火)

27日(水)

28日(木)

牛乳

みかん

大豆もやしの  
酢の物

麦ごはん

鶏肉と  
野菜の  
生姜炒め

味付けのり

29日(金)

牛乳

中華風和え物

麦ごはん

豆腐と  
いかの  
チリソース

スプーン

食器太い線=大わん(ピンク)

細い線=小わん(ブルー)

点線=浅い皿(パン皿)

二重線=大皿(カレー皿)

長い点=深皿(グリーン)

スプーン

はし=

食器は、よく確かめて盛りつけましょう

