



11月 網野学校給食予定献立表

令和6年10月31日
京丹後市立網野南小学校
網野学校給食センター

京丹後産の食材

京丹後産コシヒカリ、特別栽培米、黒米、九条ねぎ、にんじん、大根、白菜、キャベツ、水菜、ほうれん草、小松菜、ブロッコリー、かぶ、ごぼう、さつまいも、里いも、梨、魚、牛肉(いちがお牛)などを使用する予定です。豆腐、こんにやく、ゆでたけのこ、牛乳なども京丹後市の生産者さんが製造されたものです。地元産の美味しい食材を味わいましょう♪

肌寒い季節になりました

日が暮れるのが早くなり、だんだん寒さも増してきました。風邪やインフルエンザの流行も心配な季節です。温かいものを食べて栄養をとり、体調を整えて、本格的な冬に備えましょう!

1日(金)

主食	ごはん
主菜	すごもり卵
副菜	れんこんの炒め物
副菜	豆腐のみそ汁
牛乳	牛乳

4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)
<p>ぶんか ひ ふりかえきゆうじつ 文化の日の振替休日</p>	<p>主食 カオマンガイ NEW</p> <p>主菜 野菜炒め</p> <p>副菜 ゲーンチュート NEW</p> <p>副菜 タオファー</p> <p>牛乳 牛乳</p> <p>世界の料理:タイ王国</p> <p>カレー皿・スプーン使用</p>	<p>主食 菊花ごはん</p> <p>主菜 昆布和え</p> <p>副菜 はりはり汁</p> <p>デザート オレンジゼリー</p> <p>牛乳 牛乳</p>	<p>主食 ごはん</p> <p>主菜 サワラのピザ風焼き</p> <p>副菜 野菜のソテー</p> <p>副菜 ジュリエンヌスープ</p> <p>牛乳 牛乳</p>	<p>主食 麦ごはん</p> <p>主菜 ごぼうの かみかみつくね</p> <p>副菜 骨太サラダ</p> <p>副菜 赤だし</p> <p>牛乳 牛乳</p> <p>いい歯の日</p>
11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)
<p>9日(土)は、学習発表会です。お弁当が必要になりますので、準備をよろしくお願いします。</p> <p>11日(月)は、振替休業日です。</p>	<p>主食 中華風炊き込みごはん</p> <p>主菜 ササミと キャベツのサラダ</p> <p>副菜 豆腐団子のスープ</p> <p>副菜 ごぼうチップス</p> <p>牛乳 牛乳</p>	<p>主食 ごはん</p> <p>主菜 キスのカレー揚げ</p> <p>副菜 もやしのポン酢炒め</p> <p>副菜 白菜のみそ汁</p> <p>牛乳 牛乳</p>	<p>主食 ごはん</p> <p>主菜 ミートグラタン NEW</p> <p>副菜 フレンチサラダ</p> <p>副菜 コンソメスープ</p> <p>牛乳 牛乳</p>	<p>主食 ごはん</p> <p>主菜 マーボー豆腐</p> <p>副菜 炒めビーフン</p> <p>デザート 塩キャラメルポテト</p> <p>牛乳 牛乳</p>
18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)
<p>主食 特別栽培米ごはん</p> <p>主菜 マカロニの クリームシチュー</p> <p>副菜 ブロッコリーの レモンソースサラダ</p> <p>デザート ピーチゼリー</p> <p>牛乳 牛乳</p>	<p>主食 古代米寿司</p> <p>主菜 いちがお牛の すき焼き風煮</p> <p>副菜 ほうれん草と キャベツのごま和え</p> <p>デザート 王秋梨</p> <p>牛乳 牛乳</p> <p>まるごと京丹後食育の日</p>	<p>主食 特別栽培米ごはん</p> <p>主菜 白身魚のフライ</p> <p>副菜 オーロラソース</p> <p>副菜 ベーコンと コーンのソテー</p> <p>副菜 大根スープ</p> <p>牛乳 牛乳</p>	<p>主食 特別栽培米ごはん</p> <p>主菜 ぎょうざ春巻き</p> <p>副菜 ひじきの炒め物</p> <p>副菜 かぶのみそ汁</p> <p>牛乳 牛乳</p> <p>ぎょうざ春巻き ぎょうざの具を春巻きの皮で包んで、油で揚げます♪</p>	<p>主食 きのごはん (特別栽培米)</p> <p>主菜 高野豆腐の含め煮</p> <p>副菜 ゆかり和え</p> <p>副菜 かきたま汁</p> <p>牛乳 牛乳</p> <p>わしゃくひ 和食の日</p>
25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)
<p>主食 麦ごはん</p> <p>主菜 ポークカレー</p> <p>副菜 ツナと ほうれん草のサラダ</p> <p>副菜 福神漬</p> <p>牛乳 牛乳</p> <p>カレー皿・スプーン使用</p>	<p>主食 鶏ごぼうピラフ</p> <p>主菜 豚肉と野菜の炒め物</p> <p>副菜 キャベツの コンソメスープ</p> <p>牛乳 牛乳</p> <p>カレー皿・スプーン使用</p>	<p>主食 ごはん</p> <p>主菜 焼きサバの みぞれかけ</p> <p>副菜 おかかあえ</p> <p>副菜 里いものみそ汁</p> <p>牛乳 牛乳</p>	<p>主食 ごはん</p> <p>主菜 さつまいもの かき揚げ</p> <p>副菜 こんにやくの つるつる炒め</p> <p>副菜 のっぺい汁</p> <p>牛乳 牛乳</p>	<p>主食 減量ごはん</p> <p>主菜 チャプチェ</p> <p>副菜 肉まん</p> <p>副菜 わかめスープ</p> <p>牛乳 牛乳</p> <p>肉まんの日</p> <p>肉まん カップに入れた 手作り肉まんです♪</p>

※白米は京丹後産コシヒカリを使用しています。18日(月)~22日(金)は網野町産の特別栽培米をいただきます。
※都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。