



# 11月 網野学校給食予定献立表

令和7年10月31日  
京丹後市立網野南学校  
網野学校給食センター

## きょうたんごしさん しょくざい 京丹後市産の食材

京丹後市産コシヒカリ、特別栽培米、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、などを使用する予定です。豆腐、こんにゃく、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。地元産のおいしい食材を味わいましょう♪

## じばさんぶつた 地場産物を食べよう!

自分たちの地域でとれる農水産物を『地場産物』といいます。地場産物は生産者が近くにいるので、顔が見える、話ができるなどの良い点があります。ほかの地域などから運ぶよりも食品が早く届くので、新鮮で、栄養素の減りが少ないです。また、食べ物を輸送するための燃料なども少なく済むため環境にも良いです。『地場産物』を食べることを『地産地消』といい、食料自給率の向上になるだけでなく、地域の活性化にもつながります。

今月は「まるごと京丹後食育の日」があるので、京丹後でとれる食材を知って、京丹後の食材を食べてほしいと思います。

3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)
	<p>主食 ごはん 主菜 高野でマーボー<sup>NEW</sup> 副菜 炒めビーフン デザート 焼きチョコもち 牛乳</p>	<p>主食 菊花ごはん 主菜 豚肉のごまだれかけ 副菜 おかか和え 副菜 えのきのすまし汁 牛乳</p>	<p>主食 ごはん 主菜 揚げイカのイタリアンマリネ 副菜 ベーコンポテト 副菜 コンソメスープ 牛乳</p>	<p>主食 麦ごはん 主菜 ごぼうのかみかみつくね 副菜 骨太サラダ 副菜 小松菜のみぞ汁 牛乳</p>
<b>10日(月)</b>	<b>11日(火)</b>	<b>12日(水)</b>	<b>13日(木)</b>	<b>14日(金)</b>
<p>主食 減量ごはん 主菜 しつぽくうどん 副菜 五色和え 副菜 昆布の佃煮 牛乳</p>	<p>主食 ごはん 主菜 サワラのピザ風焼き 副菜 豚肉と野菜のソテー<sup>NEW</sup> 副菜 さつまいものスープ 牛乳</p>	<p>主食 ごはん 主菜 大豆とひじきのかき揚げ 副菜 茎わかめのきんぴら 副菜 かぶのみぞ汁 牛乳</p>	<p>主食 中華風炊き込みごはん 副菜 ササミとキャベツのサラダ 副菜 ごぼうステイック 副菜 ワンタンスープ 牛乳</p>	<p>主食 減量ごはん 主菜 豚肉と大根のうま煮 副菜 磯香和え 副菜 焼きいも 牛乳</p>
<b>17日(月)</b>	<b>18日(火)</b>	<b>19日(水)</b>	<b>20日(木)</b>	<b>21日(金)</b>
<p>主食 特別栽培米ごはん 主菜 ミートグラタン 副菜 キャベツのソテー<sup>NEW</sup> 副菜 オニオングループ 牛乳</p>	<p>主食 里いもごはん (特別栽培米)<sup>NEW</sup> 主菜 キスのから揚げ 副菜 小松菜とキャベツのごま和え 副菜 豚汁 牛乳</p>	<p>主食 ポークカレー (特別栽培米・麦ごはん)<sup>NEW</sup> 主菜 水菜とハムのサラダ 副菜 新興梨 牛乳</p>	<p>主食 特別栽培米ごはん 主菜 鶏肉のねぎソース 副菜 ひじきの香味炒め 副菜 春雨スープ 牛乳</p>	<p>主食 五目ごはん (特別栽培米)<sup>NEW</sup> 主菜 高野豆腐の含め煮 副菜 わかめの酢の物 副菜 かきたま汁 牛乳</p>
<b>24日(月)</b>	<b>25日(火)</b>	<b>26日(水)</b>	<b>27日(木)</b>	<b>28日(金)</b>
<p>勤労感謝の日 の振替休日</p> <p>世界の料理:韓国</p>	<p>主食 クッパ 主菜 大根のナムル 副菜 みかんゼリー<sup>NEW</sup> 牛乳</p>	<p>主食 ごはん 主菜 焼きサバのおろしかけ 副菜 即席漬け 副菜 豆腐団子のみぞ汁 牛乳</p>	<p>主食 豚肉としめじのごはん 副菜 切干大根とツナの炒め物 副菜 わかめのすまし汁 副菜 りんご 牛乳</p>	<p>主食 ごはん 主菜 栄養満点ナゲット 副菜 ブロッコリーのサラダ 副菜 大根スープ 牛乳</p>

\*白米は京丹後産コシヒカリを使用しています。17日(月)~21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。