

11月



こんだてひょう

京丹後市立吉野小学校
令和4年10月31日

月	火	水	木	金
	<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん イカのチリソースあえ ねぎのサラダ ワントンスープ ぎゅうにゅう 	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> とりごぼうピラフ ぶたにくとやさいのソテー コンソメスープ みかん ぎゅうにゅう 	<p>3</p> <p>ぶんかひ 文化の日</p>	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん とりにくとレバーのあまからがらめ ごしきあえ はくさいのそぼろじる ぎゅうにゅう
<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん マーボー豆腐 いためビーフン おさつスティック ぎゅうにゅう 	<p>いい歯の日 8</p> <ul style="list-style-type: none"> むぎごはん ごぼうのかみかみつね ハリハリづけ こまつなのみそしる ぎゅうにゅう 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん サバのしょうがに にんじんしりしり いもだんごじる ぎゅうにゅう 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> ちゅうかふうたきこみごはん ささみとキャベツのサラダ にらスープ みかんゼリー ぎゅうにゅう 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん だいずとひじきのかきあげ こんにゃくのおかか かぶのみそしる ぎゅうにゅう
<p>12 (土)</p> <ul style="list-style-type: none"> むぎごはん ポークカレー ふくしんづけ ツナとほうれんそうのサラダ ぎゅうにゅう 	<p>3年生リクエストこんだて 15</p> <ul style="list-style-type: none"> わかめごはん カップハンバーグ ひじきサラダ コンソメスープ ぶどうセリー ぎゅうにゅう 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん ぎょうざはるまき もやしのナムル わかめスープ ぎゅうにゅう 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> きっかごはん こうや豆腐のふくめに ゆかりあえ さわにわん ぎゅうにゅう 	<p>まるごと京丹後食育の日 18</p> <ul style="list-style-type: none"> こだいまいごはん キスとさつまいものてんぷら うのはないりに みそけんちんじる なし ぎゅうにゅう
<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん ぶたにくとだいこんのうまに そくせきづけ スイートポテト ぎゅうにゅう 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん とりにくのなんばんだれかけ きんぴらごぼう さといものみそしる ぎゅうにゅう 	<p>きんろうかんしゃひ 勤労感謝の日 23</p>	<p>和食の日 24</p> <ul style="list-style-type: none"> ごもくごはん ぶたにくのごまだれ いそかあえ とうふのすましじる ぎゅうにゅう 	<p>せかいりょうり 世界の料理・カナダ 25</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん しろみざかなフライのオーロラソースかけ ほうれんそうときのこのソテー ピースープ ぎゅうにゅう
<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> ごはん けんちんに はくさいのおかかあえ ごぼうのからあげ ぎゅうにゅう 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> ツナだいずごはん あげどりのごもくい ため かきたまじる ぎゅうにゅう 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> げんりょうごはん しょうゆラーメン だいこんサラダ なっとうみそ ぎゅうにゅう 	<p>12日~18日は、京丹後市産特別栽培米を使用しています。味わっていただきましょう。</p>	

まるごと京丹後食育の日 (18日)

毎年11月に京丹後市の小・中学校では「まるごと京丹後食育の日」の取組を実施しています。今年で13年目となる取組です。今年取れた新米のごはんを中心に京丹後市で取れた旬の食材をたくさん取り入れました。地元生産者の方たちのこだわりや苦勞に感謝し、豊かな食材に恵まれた京丹後市のよさを見直す機会にしましょう。

