



11月 給食だより



曜	行事	献立名
1 火		牛乳 麦ごはん ごまだれ焼き肉 和風サラダ 里芋の煮つけ 白菜としめじの味噌汁 オレンジ
2 水	授業公開期間(~18日)	牛乳 麦ごはん 鯖の西京焼き かおり和え れんこんのきんぴら にゅう麺 パイナップル
4 金	漢字能力検定	牛乳 和風ピラフ 円空里芋コロッケ マンナンサラダ 肉団子入りスープ ぎふだもりんごゼリー
7 月	陶芸教室3・4年	牛乳 豚丼 干草和え 糸かまぼこのすまし汁 みかん
8 火	陶芸教室2年	【いい菌の日献立】 牛乳 麦ごはん 味噌がけおでん 厚焼きたまご 切干大根と小松菜のごま和え アーモンドフィッシュ
9 水	陶芸教室1年	牛乳 麦ごはん 鶏のから揚げ 青梗菜とキャベツの和え物 中華味噌スープ パイナップル
10 木		牛乳 麦ごはん 鱈の竜田揚げ ゆかり和え ひじきの甘辛炒め けんちん汁 シナノゴールド
11 金	進学面接練習	牛乳 チキンカレー 焼きウインナー 大根サラダ オレンジ
14 月		牛乳 麦ごはん 鯖の塩焼き のり酢和え 大根と豚肉の煮物 南瓜としめじの味噌汁 りんご
15 火	高校見学会	牛乳 麦ごはん 豚肉と厚揚げの甘辛炒め 即席漬け 南瓜の煮物 かきたま汁 みかん
16 水		牛乳 きのコスパゲティ アサツルイグ ブロッコリーのおかか和え オニオンスープ 富有柿
17 木		牛乳 麦ごはん 鱈の竜田揚げ 磯香和え きんぴらごぼう 麩のすまし汁 キウイフルーツ
18 金	スポーツ大会	牛乳 麦ごはん 肉じゃが 豆腐の味噌のせ焼き もやしとキャベツのごま和え オレンジ
21 月		牛乳 キムチチャーハン 餃子 青梗菜ともやしの中華和え 春雨スープ チーズ
22 火	定期考査時間割発表	牛乳 米粉パン いちごジャム チーズオムレツ キャベツのサラダ ポークビーンズ オレンジ
24 木		【秋の和食献立】牛乳 薩摩芋ごはん 鮭の紅葉焼き 白菜の生姜和え 大根としめじの味噌汁 りんご
25 金		牛乳 麦ごはん ハンバーグ 粉ふき芋 カラフルサラダ コーンスープ みかん
28 月	2時間授業	牛乳 麦ごはん 鱈の生姜煮 ごま酢和え 高野豆腐の含め煮 みぞれ汁 オレンジ
29 火	後期中間考査(~2日)	牛乳 味噌煮込み風うどん ししゃもの磯辺揚げ ごぼうのごまマヨ和え 薩摩芋のレモン煮 ソフトヨーグルト
30 水		牛乳 ドライカレー グリーンサラダ ほうれん草とベーコンのスープ パイナップル

【岐阜県定時制高校給食目標】和食の大切さについて考えましょう

大垣商業高等学校定時制

給食予定日数：20日

和食の魅力とは？

日本の食文化は、ユネスコ無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」として登録され、世界からも注目されています。この「和食」とは、料理のことだけではなく、「自然の尊重」という精神に基づいて育まれてきた食に関する社会的慣習を意味し、右のような特徴があります。持続可能な社会を実現するためにも大切にしていきたい食文化です。11月24日は、一般社団法人和食文化国民会議が定める「和食の日」です。和食を味わい、その魅力を感じ、これからの日本の食文化について考える機会にいただければと思います。

和食の4つの特徴

<p>1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重</p>	<p>2 健康的な食生活を支える栄養バランス</p>
<p>3 自然の美しさや季節の移ろいの表現</p>	<p>4 正月などの年中行事との密接な関わり</p>

・献立は都合により変更することがあります。
 ・学校給食に使われる県産農産物には、JAグループ、市町村、及び県による助成が行われています。
 ・「学校給食地産地消推進事業」は学校給食において県産農産物を積極的に活用す

