



# 11月給食だまり

|    | 曜 | 行事           | 献立名   |
|----|---|--------------|---|
| 1  | 水 | 授業公開期間(~21日) | 牛乳 麦ごはん 鯉の竜田揚げ ゆかり和え ひじきの甘辛炒め けんちん汁 りんご                     |
| 2  | 木 | 漢字能力検定       | 牛乳 麦ごはん 鶏のから揚げ ごま酢和え れんこんのきんぴら 豆腐のすまし汁 パイナップル               |
| 6  | 月 |              | 牛乳 麦ごはん ごまだれ焼き肉 和風サラダ 里芋の煮付け 角麩のすまし汁 オレンジ                   |
| 7  | 火 |              | 牛乳 キムチチャーハン 餃子 青梗菜の和え物 春雨スープ チーズ                            |
| 8  | 水 | 薬物防止講話(1限)   | 【カミカミ献立】<br>牛乳 麦ごはん わかさぎのから揚げ 切干大根と小松菜のごま和え 高野豆腐の含め煮 豚汁 りんご |
| 9  | 木 |              | 牛乳 チキンカレー 海藻キャベツサラダ ヨーグルト                                   |
| 10 | 金 | 岐阜県ふるさと教育週間  | 牛乳 米粉パン いちごジャム ミニオムレツ キャベツのサラダ ポークビーンズ                      |
| 13 | 月 |              | 牛乳 豚丼 干草和え 糸かまぼこのすまし汁 みかん                                   |
| 14 | 火 |              | 牛乳 麦ごはん 鯖の塩焼き のり酢和え 大根と鶏肉の煮物 なめこの味噌汁 富有柿                    |
| 15 | 水 |              | 牛乳 麦ごはん 豚肉と厚揚げの甘辛炒め 白菜のおかか和え きんぴらごぼう かきたま汁                  |
| 16 | 木 | 高校見学会        | 牛乳 きのかスパゲティ アンサンブルエッグ グリーンサラダ オニオンスープ りんご                   |
| 17 | 金 |              | 牛乳 麦ごはん 鰯の竜田揚げ 磯香和え 南瓜の煮物 麩のすまし汁 オレンジ                       |
| 20 | 月 | 消費者教育講話(1限)  | 牛乳 麦ごはん 肉じゃが もやしと小松菜のおかか和え 大根の味噌汁 ぎふだもんりんごゼリー               |
| 21 | 火 | 定期考査時間割発表    | 牛乳 和風ピラフ 南瓜コロケ マンナンサラダ 肉団子入りスープ オレンジ                        |
| 22 | 水 | スポーツ大会       | 牛乳 パン チョコクリーム ハンバーグ カラフルサラダ フライドポテト コーンスープ                  |
| 24 | 金 |              | 【秋の和食献立】<br>牛乳 薩摩芋ごはん ししゃもの磯辺揚げ 白菜の生姜和え 大根としめじの味噌汁 りんご      |
| 27 | 月 | 2時間授業        | 牛乳 麦ごはん 豆腐の味噌のせ焼き 青梗菜のおかか和え 筑前煮 みぞれ汁                        |
| 28 | 火 | 後期中間考査(~1日)  | 牛乳 麦ごはん 鰯の生姜煮 かおり和え じゃが芋のそぼろ煮 白菜としめじの味噌汁 りんご                |
| 29 | 水 |              | 牛乳 ドライカレーライス 海藻大根サラダ キャベツとベーコンのスープ オレンジ                     |
| 30 | 木 |              | 牛乳 麦ごはん 白身魚フライ ごぼうサラダ 薩摩芋のレモン煮 玉ねぎのすまし汁 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

## ふるさとの食文化を知ろう！



「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されてから、今年（2023年）で10周年を迎えます。日本には春・夏・秋・冬の四季があり、地域によって異なる気候風土のもとに、さまざまな食文化が育まれてきました。中でも、微生物の働きによって保存性やおいしさを高めた「発酵食品」は和食に欠かせないもので、各地で食べ継がれてきた地域特有の食品が多くあります。



- ・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

### 日本の伝統的な発酵食品



給食では旬の食材を使った和食を中心に、行事食や郷土料理を献立に取り入れ、子どもたちへ「和食文化」の魅力を伝えていきたいと考えます。

