



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 鯨の竜田揚げ 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】 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 南瓜コロッケ 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】 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！

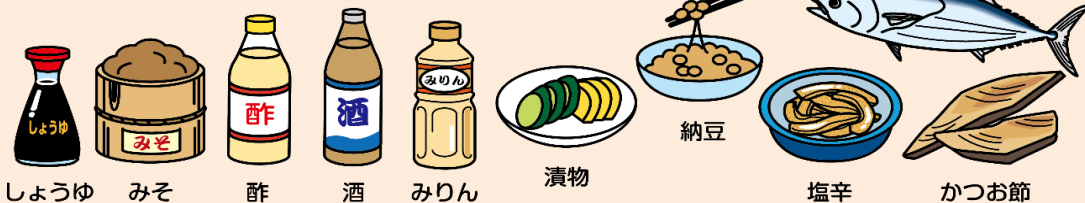


「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されてから、今年（2023年）で10周年を迎えます。日本には春・夏・秋・冬の四季があり、地域によって異なる気候風土のもとに、さまざまな食文化が育まれてきました。中でも、微生物の働きによって保存性やおいしさを高めた「発酵食品」は和食に欠かせないもので、各地で食べ継がれてきた地域特有の食品が多くあります。



・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。

