

11月 きゅうしょくこんだて表

2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)いい菌の日
カラフルサラダ マーメレードチキン しょくパン はくさいスープ	文化の日	フルーツあえ あつやきたまご こがたパン やきそば	やきにく ナムル むぎごはん わかめスープ	ヨーグルト あゆのこめこあげ きのこごはん ごじる
9日(月) もやしのソテー れんこんチップス コッパン ポークビーンズ	10日(火) さわらのこうらいやき ちゅうかサラダ むぎごはん とうふのチゲ	11日(水) きりぼしとツナのもの かきあげ うどんめん わかめうどん	12日(木) どりのてりやき こまつなのごまあえ むぎごはん けんちんじる	13日(金) みかん すきやき むぎごはん すまじる
16日(月) ビーンズサラダ いかのハーブやき こめこしょくパン キャロットポタージュ	17日(火) かき あつあげのそぼろあんかけ じゃがいものうまに むぎごはん かきたまじる	18日(水) かいそうサラダ だいずとごきなのあげに ソフトめん みそソース	19日(木)食育の日 りんご さんまのしおやき ふきよせに むぎごはん はくさいのみそしる	20日(金) ブルーヨーグルト とりのからあげ あおなのおかかあえ きんぎよめし こんぶじる
23日(月) 勤労感謝の日	24日(火)にんじん週間① ぶたにくとにんじんのあげに ひじきのいために むぎごはん きのこじる	25日(水)にんじん週間② キャベツのあえもの コーンしゅうまい にんじんむしぱん ラーメン	26日(木)にんじん週間③ さけのちゃんちゃんやき にんじんきんぴら むぎごはん ゆばのすまじる	27日(金)にんじん週間④ ベーコンとやきのソテー ふくじんづけ むぎごはん こんさいカレー
30日(月) イタリアンサラダ ソフトカレイフライ くろパン ジュリエンスープ	学校給食では、『学校給食地産地消推進事業』により県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。 ○物資の都合等により、献立を一部変更することがあります。	にんじん週間 11月24日は「各務原にんじんの日」です！にんじん週間では各務原にんじんを使った献立がたくさん登場します。 ※にんじんを使った献立には、かかみちゃんがついていますよ。		各務原にんじんのキャラクター「かかみちゃん」です。よろしくね！

11月24日(い・い・にん・じん)は、 かかみがはら 各務原にんじんの日！

各務原にんじんは、5月～6月と11月～12月の年2回収穫できます。
11月は、鶴沼地区の畑を中心に、秋冬にんじんが最盛期を迎えています。
給食では、「各務原にんじんの日」にちなんで「にんじん 蒸しパン」や「豚肉と人参の揚げ煮」など、各務原にんじんを使ったメニューをいろいろ取り入れています。私たちの郷土の自慢「各務原にんじん」をおいしくいただきます。

かかみがはら 各務原にんじんのおいしさを知ろう！

- 甘味が強くておいしい！
- オレンジ色が濃い！
- 1年に2回収穫できる！
- カロテンが夢く栄養豊富！

給食レシピ ～にんじん蒸しパン～

【材料】4人分

- ホットケーキミックス 140g
- サイコロチーズ 20g
- さつまいも(角切り) 30g
- 人参(すりおろす) 30g
- バター(溶かす) 10g
- 牛乳 80cc
- 卵 1個

【作り方】

- さつまいもはレンジで加熱する。(600W 2分程度)
- ボールに溶かしたバター、牛乳、卵、ホットケーキミックスを入れ、よく混ぜる。
- チーズ、さつまいも、人参を加え軽く混ぜ合わせ、アルミカップに入れる。
- 蒸気のあがった蒸し器に布巾をかけて入れ、強火で15分蒸す。

つた にはん あじ
伝えよう日本の味

《新嘗祭》
11月23日勤労感謝の日は、もともと「新嘗祭」という、農作物の収穫をお祝いし感謝するお祭りが行われた日でした。
食べ物の命と、食べ物を作ってくれる人、おいしく料理してくれる人、食に携わる全ての人に感謝の気持ちを忘れずに、よく味わっていただきますよう。

《七五三》
ちとせあめ
千歳飴
七五三は7歳、5歳、3歳の子どもの成長を祝う行事です。神社やお寺にお参りすると、「いつまでも長生きしてほしい」という願いを込めて、千歳飴が配られます。袋には、長寿のシンボルの鶴と亀などが描かれています。