



月	火	水	木	金
1 まいたけいりぶたどんのく はくさいのたくあんあえ むぎごはん わかめのすましじる	2 こへいもち ほうれんそうのおひだし うどん こんさいうどんのつゆ	3 文化の日 11月	4 さつまいもサラダ キーマカレー ナン カラフルスープ	5 パイナップル エビシュウマイ(2こ) ちゅうかサラダ なめし とうふのスープ
8 いい歯の日 むらさきもみチップス サバのてりやき こまつなのおかかあえ むぎごはん とりこぼろじる	9 やきギョウザ(2こ) チンゲンサイのナムル ちゅうかめん みそラーメンのスープ	10 みかん はんぺんのしょうがやき こもくまめ むぎごはん はくさいのみそじる	11 ミートボールのケチャップに ごぼうサラダ しょくパン ジャム だいこんスープ	12 ぶどうヨーグルト やさしいのもの ふきよせごはん さといもコロッケ
15 あじつけこざかな あつあげのそぼろあんかけ ひじきののもの むぎごはん エリンギのみそじる	16 りんご フライビーンズ かいそうサラダ ソフトめん ミートソース	17 サケのちゅんちゅんやき じゃがいものものに むぎごはん ふりかけ ゆはのすましじる	18 オムレツ ビーンズサラダ こめこいりコッペパン ミルクスープ	19 食育の日 ひゅうがき とりにくのゆあんやき きりほしだいこんのごまあえ むぎごはん じゃがいものみそじる
22 にんじん週間(22~26日) やきにく にんじんサラダ むぎごはん ちゅうかたまごスープ	23 勤労感謝の日 魔法の杖で にんじんを おいしくするよ かかみちゃん	24 さつまいもてんぷら (小1こ 中・特2こ) にんじんととりにくのてりに むぎごはん とんじる	25 メンチカツ こまつなのソテー コッペパン キャロットポタージュ	26 スイートポテト だいこんとツナののもの きんぎょめし サンマのたつたあげ
29 コールスローサラダ ふくじんづけ むぎごはん さといもカレー	30 れんこんチップス ポークビーンズ こくとうコッペパン コーンスープ	今月の岐阜県産食材 にんじん まいたけ かき とうふ だいこん	* いい歯の日には歯によい食材や噛みごたえのある料理が登場します。 * 材料の都合により、献立内容を変更する場合があります。 * 海(川)でとれる物には、まれにエビやカニが混入していることがあります。 * 揚げ物に使用する油(キャノーラ油)は、一回限りの使いきりではありません。 * シシャモ等の1尾魚は、魚卵を持っていることがあります。	

11月24日は、各務原にんじんの日



11月24日は、「いいにんじん」の語呂合わせで、各務原にんじんの日です。

各務原にんじんの特徴

オレンジ色が濃い

カロテンが多く栄養豊富



旨みが強くておいしい

1年に2回収穫できる

「各務原にんじん」は、色鮮やかで、甘くておいしいことが特徴です。種活地区の畑を中心に栽培されています。全国でも珍しい二期作で、春と夏に収穫時期を迎えます。「各務原にんじんの日」にちなんで11月の給食では、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。

にんじん週間給食メニュー

22日 にんじんサラダ 24日 にんじんと鶏肉の照り煮
25日 キャロットポタージュ 26日 金魚飯



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、食にたずさ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しょう。

七五三

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」という願いをこめて、千歳餅が配られます。袋には、長寿のシンボルの鶴と亀が描かれています。