



11月 よていこんだてひょう

令和6年(2024年) *牛乳は毎日つきます

美濃加茂市学校給食センター
あじさいLunchの森 TEL:26-3623

月	火	水	木	金	
(ド) ドレッシング (し) 卓上しょうゆ (学) 学配 (ゴミは、給食センターが回収します)	<p>岐阜のイチオン食材紹介 【富有柿】 富有柿は岐阜県で生まれた柿の品種で、瑞穂市や本巣市を中心に広く栽培されています。 美濃加茂市山之上町も歴史のある柿の産地です。</p> <p>今月の美濃加茂市・富加町産食材 米、里芋、さつまいも、ブロッコリー、かぶ、ねぎ、きゅうり、だいこん、はくさい</p>				<p>1</p> <p>いそかあえ ぶたにくのしょうがいため ごはん もずくじる</p> <p>(小)661kcal (中)809kcal</p>
基準量 (小650kcal・中830kcal)	4	5	6	7	
<p>ふり かえ きゅうじつ 振替休日</p>	<p>(ド)コーンサラダ くらコッペパン サワラのパンこやき かぶとウインナーのトマトスープ</p> <p>(小)653kcal (中)787kcal</p>	<p>れんこんのきんぴら ニシンのたつたあげ むぎごはん とりだんごときこのみそしる</p> <p>(小)668kcal (中)841kcal</p>	<p>(ド)カラフルサラダ ふかさら ソフトめん ミートソース さつまいもとたまごのパイ</p> <p>(小)731kcal (中)889kcal</p>	<p>歯の日</p> <p>さつまいもチップス とりにくのみたまねぎだれ ごはん とうふじる</p> <p>(小)632kcal (中)781kcal</p>	
11 残量調査週間	12	13	14	15	
<p>きりぼしだいこんとツナのにももの サバのてりやき ごはん とみかみそのみそしる</p> <p>(小)640kcal (中)794kcal</p>	<p>かぶのかおりたくあんあえ みかん あつあげのにくみそかけ ごはん かきたまじる</p> <p>(小)632kcal (中)794kcal</p>	<p>(ド)だいずもやしのサラダ ユーリンチー(2こ) むぎごはん はくさいのちゅうかスープ</p> <p>(小)653kcal (中)794kcal</p>	<p>(学)ヨーグルト (し)ブロッコリーのおかあえ クラスでかつおぶしをまぜよう にくうどん ワカサギのいそからあげ</p> <p>(小)673kcal (中)830kcal</p>	<p>だいのいそに ひだりんご ぶたにくのあげがらめ ごはん ごもくやさいじる</p> <p>(小)654kcal (中)814kcal</p>	
18	19	20 東中リクエスト給食	21 ふるさとを味わう日	22 和食の日献立	
<p>(ド)ちゅうかサラダ かき ホイコーロー ごはん わかめスープ</p> <p>(小)610kcal (中)762kcal</p>	<p>(ド)グリーンサラダ コッペパン イカのコロコロあげ あきのクリームシチュー</p> <p>(小)630kcal (中)785kcal</p>	<p>クラスでのりをまぜよう いちごクレープ みのかもさといもクロック ゆうぜんごはんのぐ むぎごはん せんぎりやさいじる</p> <p>(小)697kcal (中)846kcal</p>	<p>ゆかりあえ とりにくのレモンがらめ さつまいもごはん けんちんじる</p> <p>(小)624kcal (中)749kcal</p>	<p>ごもくにまめ ギンザケのしおやき ごはん たまねぎのみそしる</p> <p>(小)626kcal (中)774kcal</p>	
25 おすすめ朝ごはん献立	26	27	28 太田小リクエスト給食	29	
<p>(ド)ブロッコリーのサラダ なつとう ちくさやき ごはん とんじる</p> <p>(小)632kcal (中)776kcal</p>	<p>チョコクリーム (ド)さつまいものサラダ しょくパン とりにくのマーメイドソース キャベツスープ</p> <p>(小)674kcal (中)817kcal</p>	<p>だいこんとぶたにくのにももの ぶどうゼリー ニジマスのこめこあげ むぎごはん こまつなのすましじる</p> <p>(小)645kcal (中)795kcal</p>	<p>あおりんご ケミ (ド)まめまめサラダ しょうゆラーメン あげはるまき(小1こ・中2こ)</p> <p>(小)629kcal (中)773kcal</p>	<p>つぼづけあえ ふかさら こんさいカレーライス チョコタフィ</p> <p>(小)666kcal (中)831kcal</p>	

教えて!! 給食ができるまで

Q.午後からはどんな仕事をしているの?

学校から返ってきた食器や食缶を洗い、次の日の給食の準備をしています。食器や食缶に給食がなく、空っぽで返ってくると、とてもうれしい気持ちになります。



給食センターで食器をあらう様子やどうがみ洗う様子を動画で見ることができます。



献立表と給食で使用する加工食品配合表は、美濃加茂市のホームページにのっています。↓



※物資の都合により、献立を一部変更することがあります。