

11月予定献立表



日	曜	主 食 牛 乳	副 食
1	水	ごはん 牛 乳	高岡流お好み焼き「ととまる」 学校給食とやまの日 地場産品献立 ごまごまサラダ 高岡野菜のあったか汁 国吉りんご
2	木	食パン 牛 乳	豚肉と大豆のケチャップあえ 春雨スープ 三色浸し りんご&マーガリンジャム
6	月	ごはん 牛 乳	鮭のフレーク焼き いい歯の日献立 小松菜と切干大根の浸し 五目豆
7	火	国吉りんごパン 牛 乳	なっばコロッケ 地場産品献立 白菜のアーモンド和え グリーンラーメン
9	木	食パン 牛 乳	豚肉のジャンロー 中華風豆腐汁 海藻サラダ 柿 いちごジャム
10	金	ごはん 牛 乳	いかのアーモンドがらめ もずくのおつゆ ベーコンとキャベツのソテー 冷凍パイ
13	月	ごはん 牛 乳	若鶏肉の香味焼き 団子汁 ほうれん草とえのきのごまみそ 国吉りんご
14	火	食パン 牛 乳	ブロッコリーとベーコンのキッシュ ミネストローネ フルーツヨーグルトあえ
15	水	栗ごはん 牛 乳	鮭のもみじ焼き 豚汁 小松菜のお浸し
16	木	ごはん 牛 乳	わかさぎの南蛮漬 とやまおでん 納豆あえ とろろ昆布 のせて食べます
17	金	ごはん 牛 乳	高岡野菜のかきあげ丼 大漁鍋 かぶの柚子あえ ぶどうゼリー
20	月	ごはん 牛 乳	いわしの梅煮 すき焼き煮 変わり漬け 果実ヨーグルト
21	火	米粉入りパン 牛 乳	オムレツ ワンタンスープ キャベツとコーンのサラダ マロンプリン
22	水	ごはん 牛 乳	ふくらぎのゆずみそかけ 郷土色献立 お酢合い 手まり麩のすまし汁 みかん
24	金	ごはん 牛 乳	鶏肉のマーマレードソースかけ カレー ポイル野菜
27	月	ごはん 牛 乳	シューマイ 酢豚 もやしのナムル ピーチシャーベット
28	火	1/2コッペパン 牛 乳	里芋ハンバーグ ソフト麺のコーンクリームかけ 青菜のアーモンドあえ
29	水	減量ごはん 牛 乳	ちくわの磯辺揚げ かやくうどん かぶの色とり 大豆ふりかけ
30	木	黒豆おこわ 牛 乳	鯖の塩焼き お煮しめ ゆかりあえ みかん

★学校田のもち米を使用★

※都合により献立を変更することがあります

30日(木)主食の「黒豆おこわ」は、5・6年生が植えたもち米を使います。

正しい箸の持ち方を知っていますか？

右の図が正しい箸の持ち方です。正しい箸の持ち方を身に付けることは生涯を通して食事のマナーやよい人間関係をつくることにもつながる大切なことです。下記のことには注意し、きちんと箸をもてるようにしましょう。



- 上側の箸を親指、人差し指、中指で軽くはさむようにします。
- 下側の箸は薬指の爪の横にあて、親指と人差し指の間にはさみ固定します。
- 2本の箸の先がそろい、親指を支点にして中指でもちあげることができれば完成です。