

こんだて通信



令和6年11月11日（月）

献立・使用器具

- ・カレーうどん
 - うどん・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ トング2本
 - カレーうどん汁・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大おたま
- ・大根サラダ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ギザ玉
- ・ぐりとぐらのケーキ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ トング

リクエスト

→ 飲むヨーグルト

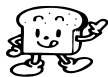
配膳図・目安量

カレー汁
大おたま 1杯半



大根サラダ
ギザ玉 1杯

献立ひとくちメモ



♪ 11月バースデー給食♪

11月お誕生日のみなさん、おめでとうございます♪
お祝いをしてバースデーケーキをいただきましょう！



ぐりとぐらのケーキは、ぐりとぐらの絵本に出てくるふんわり黄色いカステラをイメージしたケーキです。
1, 2年生のリクエストデザートです♪

今日の主な食材産地
にんじん、玉ねぎ、昆布、バター：北海道
小松菜：千葉県
大根：神奈川県
きゅうり：群馬県
豚肉：茨城県
たまご：千葉、青森県
削り節：静岡県
ごま：中南米

こんだて通信



令和 6年 11月 12日 (火)

献立・使用器具

- 炊き込みごはん しゃもじ 2本
- リクエスト → 鶏のから揚げ トング
- みそ汁 大おたま
- 牛乳

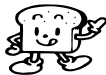
配膳図・目安量

炊き込みごはん
しゃもじ 2杯



みそ汁
大おたま 1杯ちょっと

献立ひとくちメモ



* ごはんと大豆は仲良し *

日本では、「ごはんとみそ汁」や「ごはんと納豆」など、ごはんと大豆や大豆製品と一緒に食べています。これは、栄養面からみても、とてもよいことです。一緒に食べることで、米は大豆の、大豆は米のお互いの足りないところを補い合ってくれます。

鶏のから揚げは、
1組のリクエスト
メニューです♪



今日の主な食材産地 米：宮城県 麦：福井、石川、富山県 にんじん：北海道
さやいんげん：山形県 しょうが：高知県 白菜：茨城県 小松菜：千葉県 削り節：静岡県
長ねぎ：栃木県 干しいたけ：大分県 わかめ：三陸産

こんだて通信



令和 6年 11月15日 (金)

献立・使用器具

・高野豆腐のそぼろ丼

- | | | | |
|---|--------|-------|---------|
| { | ごはん | | しゃもじ 2本 |
| | そぼろ煮 | | おたま |
| | ・どさんこ汁 | | 大おたま |
| | ・ごまあえ | | ギザたま |
| | ・牛乳 | | |

配膳図・目安量

そぼろ煮
おたま 軽く1杯

ごまあえ
ギザ玉 1杯

どさんこ汁
大おたま1杯ちょっと



献立ひとくちメモ



* どさんこ汁 *



道産子（どさんこ）とは、北海道で生まれたものを意味する言葉です。広大な北海道では、たくさんの作物が育ち、牛や豚などの酪農も盛んに行われています。

どさんこ汁は、豚肉やじゃが芋、にんじん、とうもろこしなど北海道で取れる食材をたくさん使った汁物です。

今日の主な食材産地 米：宮城県 麦：福井、石川、富山県 しょうが：高知県
にんじん、昆布、バター、コーン：北海道 さやいんげん、小松菜：千葉県 もやし：栃木県
長ねぎ、鶏肉：岩手県 きゃべつ：愛知県 豚肉：茨城県 干しいたけ：大分県
高野豆腐：アメリカ わかめ：三陸産 削り節：静岡県 ごま：中南米