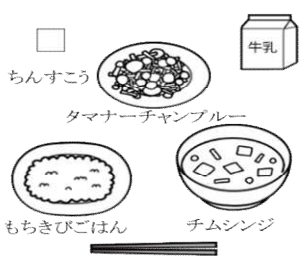
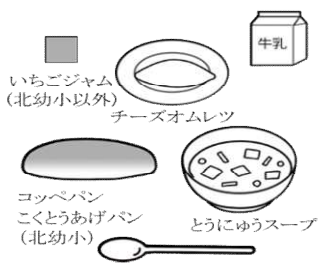
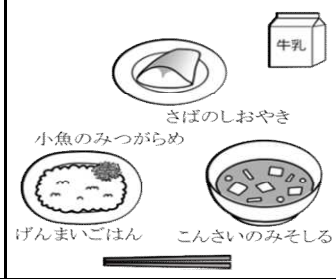
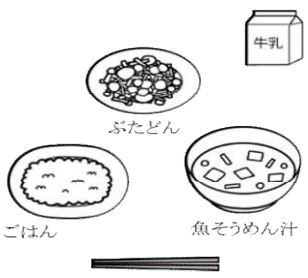
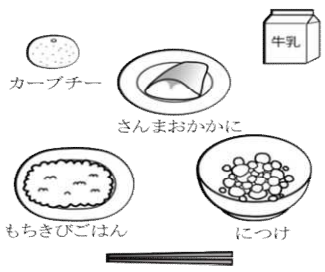
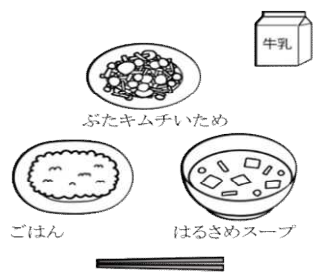
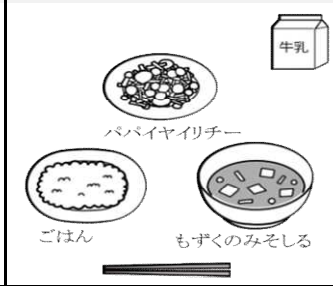
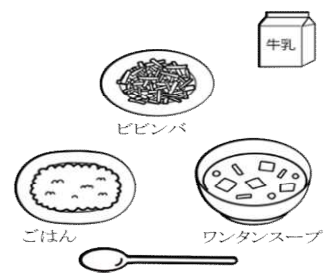
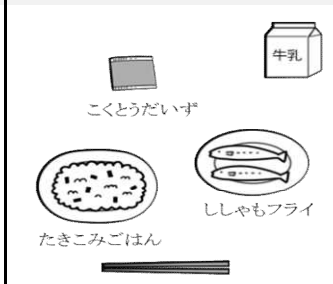
令和2年

11月 よていこんだてひょう

南風原町立学校給食共同調理場
TEL：098-889-3691

食品群	体内でのはたらき
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をととのえる

※材料、その他の都合により献立を変更することがあります。
※魚には骨がある可能性がありますので、気をつけて食べましょう。

	2(月)	3(火) 文化の日	4(水)	5(木)	6(金) 8日:いい歯の日
こんだて					
あか	ぎゅうにゅう、ぶたにく、ぶたレバー、とうふ		ぎゅうにゅう、だっしふんにゅう、きなこ、とりにく、とうにゅう、たまご、チーズ	ぎゅうにゅう、とうふ、ぶたにく、だいず、みそ	ぎゅうにゅう、とりにく、みそ、さば、カエリ、だいず
き	こめ、もちきび、じゃがいも、こむぎこ、ラード、さとう		こむぎこ、さとう、じゃがいも、だいず油、こくとう アーモンド	こめ、ごま油、ラード、でんぷん、こむぎこ	こめ、げんまい、さつまいも、アーモンド、ごま さとう
みどり	だいこん、にら、にんじん、もやし キャベツ、からしな	しっかりかんで食べようね！	たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、しめじ とうもろこし、いちご	にんじん、たまねぎ、にら、しいたけ、にんにく しょうが、キャベツ、たまねぎ、はくさい	れんこん、ごぼう、にんじん、長ねぎ
	9(月)	10(火)	11(水) ♥リクエスト	12(木)	13(金)
こんだて					
あか	ぎゅうにゅう、魚そうめん、もずく	ぎゅうにゅう、とりにく、あつあげ、こんぶ、さんま	ぎゅうにゅう、ぶたにく、とりレバー、だいず とうにゅう	ぎゅうにゅう、とりにく、ぶたにく、あつあげ	ぎゅうにゅう、とうふ、もずく、みそ、チキアギ、ツナ
き	こめ、だいず油、さとう	こめ、もちきび、さといも、さとう	こむぎこ、さとう、パンこ、でんぷん、さつまいも くり、こめこ	こめ、はるさめ、さとう	こめ、だいず油
みどり	しめじ、だいこん、ねぎ、にんじん、たまねぎ こんにゃく、ピーマン、たけのこ	しいたけ、にんじん、だいこん、いんげん、カープチー	にんじん、たまねぎ、なす、セロリ、トマト、にんにく キャベツ	しいたけ、こまつな、にんじん、きくらげ、はくさい もやし、にら、りんご、にんにく、しょうが	だいこん、にんじん、ねぎ、パパイヤ、にら
	16(月) 芋の日	17(火) ♥リクエスト	18(水)	19(木)	20(金)
こんだて					
あか	ぎゅうにゅう、ぶたにく、チキアギ、あつあげ、みそ きびなご	ぎゅうにゅう、だっしふんにゅう、きなこ、さけ しらはなまめ、白いんげんまめ	ぎゅうにゅう、とうふ、あぶらあげ、みそ、ぶたにく かまぼこ、こんぶ	ぎゅうにゅう、とりにく、ぶたにく	ぎゅうにゅう、とりにく、わかめ、ぶたにく、あつあげ かつおぶし、なっとう
き	こめ、でんぷん、ぺにいも、さとう	こむぎこ、さとう、だいず油、こくとう、アーモンド じゃがいも、マーガリン	こめ、だいず油、さとう	じゃがいも、さとう、こめ	こめ、だいず油
みどり	だいこん、にんじん、こんにゃく、あおまめ	たまねぎ、にんじん、はくさい、ブロッコリー あおまめ、にんにく、とうもろこし	だいこん、こまつな、にんじん、こんにゃく しいたけ、みかん	たまねぎ、にんじん、キャベツ、コーン、しめじ、トマト	にんじん、だいこん、えのき、ねぎ、キャベツ たまねぎ
	23(月) 勤労感謝の日	24(火) 和食の日	25(水)	26(木) ♥リクエスト	27(金)
こんだて	11月16日は… 11(いい)16(いも) の日のため、 石垣島でとれた沖夢紫(おきゆめむらさき)という紅芋でウムニーを作ります！ 				
あか	ぎゅうにゅう、あぶらあげ、みそ、ぶたにく	ぎゅうにゅう、なると、ぶたにく、とりレバー、だいず ハム	ぎゅうにゅう、とりにく、だっしふんにゅう、かんてん	ぎゅうにゅう、とりにく、あぶらあげ、ししゃも、だいず
き	こめ、もちきび、さつまいも、だいず油、ごま油、ごま さとう	こめ、こむぎこ、でんぷん、ごま油、だいず油、さとう ごま	こむぎこ、じゃがいも、だいず油、パンこ さとう、でんぷん	こめ、おおむぎ、くり、さとう、だいず油、こむぎこ ぱんこ、こくとう
みどり	しめじ、えのき、にんじん、ごぼう、れんこん こんにゃく、みかん	しいたけ、ねぎ、たけのこ、しょうが、にんじん はくさい、にんにく、こまつな、もやし	たまねぎ、にんじん、キャベツ、セロリ、トマト にんにく、かぼちゃ	しめじ、にんじん、こんにゃく、あおまめ、ねぎ
	30(月)				
こんだて					
あか	ぎゅうにゅう、ぎゅうにく、だっしふんにゅう かんてん				
き	こめ、じゃがいも、マーガリン、こむぎこ、だいず油 さとう				
みどり	にんじん、たまねぎ、コーン、グリンピース、にんにく パイン、みかん、おうとう、ようなし、ぶどう さくらんぼ				

11月30日には県産和牛が給食に♪提供していただきました

新型コロナウイルス感染症の拡大で消費が落ち込んでいる県産和牛の魅力やおいしさを知ってもらおう！という取り組みで、学校給食にお肉の提供があり、給食でいただくことになりました。

県産和牛とは、沖縄県で育てられた牛のことです。味わってみましょう♪

おいしい給食リクエスト

卒業をひかえた中学校3年生・小学校6年生のクラスから、また食べたい！給食のリクエストを集計しました。

今月から、予算や栄養価、組み合わせを考えながら、できるだけ給食に出していきます♪（献立表には♥でお知らせしています）

どこのクラスのリクエストかは、毎日の放送資料でお知らせしています。お楽しみに♪