令和8年度　11月　予定献立表　（小学校）

関市学校給食センター

使い捨て手袋で配る日　スプーンがつく日

給食日数19日

月	火	水	木	金
2 キャベツともやしの青じそあえ ほきのレモンソースあえ 麦ごはん　マーボー豆腐	おしらせ **アレルギー対応食** （対象者:小学3年以上） **卵除去（鶏卵）** **26日（木）30日（月）** **乳除去（乳・乳製品）** **25日（水）27日（金）**	4 ごぼうサラダ かぼちゃコロッケ コッペパン　ミネストローネ	5 肉じゃが 厚焼き卵 麦ごはん　みそ汁	6 キャベツサラダ のりタフィー 麦ごはん　ハヤシライス
9 ひじきの煮物 あじフライ さつまいものみそ汁 麦ごはん	10 うどん ココア揚げパン 野菜ちゃんぽんうどん汁 ブロッコリーのおかかあえ	11 米粉マカロニサラダ トマトオムレツ 黒コッペパン　カレースープ	12 ビビンバ 大学芋 麦ごはん　わかめスープ	13 筑前煮 豆腐ハンバーグのゆずよだれ 麦ごはん　なめこ汁
16 かぼちゃのそぼろあん さんまのみぞれ煮 麦ごはん　豆腐汁	17 上之保ゆずの香りあえ りんご 鶏肉のから揚げ 麦ごはん　たぬき汁	18 さつまいものレモン煮 いかのバーベキューソースかけ 白菜の豆乳スープ 米粉コッペパン	19 **関市食材の日　ジビエ給食** **関ジビエのしぐれ煮** **円空里芋コロッケ** 麦ごはん　洞戸みそ汁	20 **日本味めぐり給食　山形県** もやしとこまつなのごまあえ さばの塩焼き 麦ごはん　**いも煮**
23 勤労感謝の日	24 **和食の日** ヨーグルト かつおの揚げがらめ ゆば入り吹きよせごはん　すまし汁	25 **乳除去食** コーンともやしのソテー 鶏肉のマーマレードソース 食パン　**ごぼうのポタージュ**	26 **卵除去食** **友禅ごはんの具** さわらのから揚げあまだれかけ 麦ごはん　のっぺい汁	27 **乳除去食** 海藻サラダ れんこんチップス 麦ごはん　**カレーライス**
30 **卵除去食** **木の葉丼の具（卵とじ）** ハンバーグの照り焼きソース 麦ごはん　白菜のみそ汁	**関市食材をピックアップ** **今月は** **「円空里芋・ジビエ」** **19日（木）円空里芋コロッケ** **関ジビエのしぐれ煮** 円空里芋は関市にゆかりのある仏師円空が作った仏像に形が似ていたことから名付けられました。 ジビエは関市で捕獲されたしか肉です。	**今月の関市産** 米粉　米粉マカロニ　豆腐 洞戸みそ　ねぎ　こまつな しか肉　きゅうり　ゆず果汁 ゆずよ　さつまいも 白菜　円空里芋 **今月の岐阜県産** 米　小麦粉　牛乳 りょくとうもやし　ほうれんそう 大豆　乾しいたけ　卵 冷凍豆腐　まいたけ	**日本味めぐり給食** **★山形県** **20日（金）いも煮** いも煮は、里芋と肉を主な具材とし、しょうゆで味付けした山形県の伝統的な郷土鍋料理です。山形県では、「芋煮会」といって野外でみんなで作って食べる行事が現在も大切にされています。	**和食の日** **24日（火）** 「和食」とは、自然を大切にする日本人が育んだ伝統的な食文化のことをいいます。 **吹きよせごはん**は、秋風に吹きよせられた落ち葉や木の実をイメージました。**ゆば入りすまし汁**は、かつおだしパックで、ていねいにだしをとり、香り高い汁にします。