

給食献立表

令和2年 11月

石川県立盲学校



2013年12月、「和食:日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。それを受けて、11月24日を、日本の食文化について見直し、「和食」文化の保護・継承の大切さについて考える日として、「和食の日」と制定されました。

※牛乳は毎日つきます。

※献立は変更する場合があります。



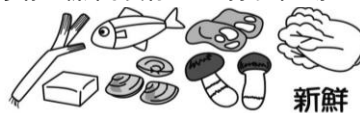
2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)
麦ごはん 鶏肉の照り焼き 付) 里芋ごままぶし 大根と揚げの煮物 キャベツのみそ汁	【文化の日】	食パン (チョコ大豆) タンドリーチキン 付) ゆで野菜 小松菜のチーズサラダ 豆のスープ	雑穀ごはん 高野豆腐の揚げ煮 五目きんぴら ぶた汁	カレーライスゆで卵添え 大豆もやしのサラダ 手作りオレンジゼリー
9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)
ご飯 鶏肉の竜田揚げ 付) 白菜のゆかり和え 付) みそ入りポテトサラダ 小豆粥風スープ	レタスチャーハン リクエスト 甘エビのかき揚げ中華あんかけ 卵のスープ	バターロール 魚のグラタン りんごのサラダ 野菜スープ	ご飯 ぶり大根 石川県 キャベツ入メンチカツ 付) 梅肉あえ 揚げと青菜の味噌汁	かやくうどん 野菜入り肉団子 付) せんキャベツ 手作りごまプリン
16 (月)	17 (火)	18 (水)	19 (木)	20 (金)
雑穀ごはん 鮭の幽庵焼き 付) 里芋青のり和え 付) 人参とこんにゃくのきんぴら すまし汁 (豆腐ときのこと)	能登牛給食 能登牛のカラフル牛丼 酢れんこん 白菜の塩こうじ汁 石川県産食材	ミルク食パン (ジャム) チキンピカタ 付) カフルピーマン えびともやしのソテー 青梗菜のスープ	雑穀ごはん 豆腐ステーキきのこソースかけ 石川県産堅豆腐 金平ごぼう かぼちゃのみそ汁	スパゲッティ・ミートソース ブロッコリーとしらすのサラダ コーンスープ
24 (火)	25 (水)	26 (木)	27 (金)	30 (月)
ご飯 和食の日 魚の石垣焼き(あじ) リクエスト 付) なます 江戸っ子煮 にゅうめん	ミルクロール スパニッシュオムレツ 付) フェットチーネ リクエスト ブロッコリーとエビのサラダ かぼちゃスープ	ハンバーグキーマカレー リクエスト もやしのナムル りんご	チャーシュー麺 鉄人サラダ フルーツ豆乳杏仁	ご飯 魚のパン粉焼き 付) 白菜おひたし スイートポテトサラダ 豆乳みそ汁

11月17日は能登牛給食です！

今月は、能登の美しい自然と潮風が吹く素朴な風土で丹精込めて育てられたブランド牛「能登牛」を使用した牛丼を給食で提供します。
 能登牛とは、石川県内の生産から流通に至る関係団体で構成する「能登牛銘柄推進協議会」が定めた基準を満たしたものをいいます。
 詳しくは、能登牛銘柄推進協議会ホームページをご覧ください。

日本の食文化「和食」の特徴

多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重



新鮮

栄養バランスに優れた健康的な食生活



健康的

自然の美しさや季節の移ろいの表現



季節感

正月などの年中行事との密接な関わり



行事