

11月給食だより



★ 「みんなで食べる！なごや産」の日

9日（水）米粉パンは、港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」を使用します。
かぼちゃコロッケは、天白区でとれた「くりあじかぼちゃ」で作っています。

11日（金）ごはんは、港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」を使用します。
ゆばのコンソメスープは、中川区でとれたみつばを使用します。

★ 「だいすき！なごや♥めし」の日・・・8日（火）

名古屋名物の食べ物が学期に1回、給食に登場します。みんなで「なごやめし」を食べ
て名古屋の魅力を発見し、名古屋をもっと好きになりましょう。

ごはん・牛乳・どてどんぶり・すまし汁・いろいろ

※ 太字の献立が、「なごやめし」を給食用にアレンジした献立です。



★ ふるさと献立 ～ふるさと名古屋（愛知）の食べ物を知ろう～

8日（火）どてどんぶり 名古屋の郷土料理のどて煮をごはんにかけて食べます。

いろいろ 米粉で作った名古屋名物の和菓子です。

15日（火）名古屋風手巻き 天むすを給食用にアレンジした料理です。えびの天ぷらと豆み
そを使った甘辛い肉みそを、ごはんと一緒にのりで巻いて食べます。

18日（金）れんこんのかきまし 愛知県の特産物のれんこんを使った愛知県の郷土料理「かき
まし（混ぜごはん）」です。

24日（木）魚フライ（にぎす） 愛知県の三河湾で水揚げされたにぎすを使用します。

28日（月）えびフライ 名古屋で親しまれている食べものです。

★ お知らせ

25日（金）バナナは、農薬や化学肥料を使わずに育てられた「オーガニックバナナ」です。
安心・安全なバナナを味わって食べてください。

〈 ふるさと献立について知ろう 〉

平成23年度より、名古屋（愛知）の特産物を使った献立や、身近な郷土料理などを「ふ
るさと献立」として紹介し、この地域に受け継がれる食文化に対する関心を高める取り組み
をしています。

【県内の特産物を使用した献立】

- とうがん汁（早生冬瓜・琉球冬瓜）
- 梅じそささみフライ（愛知県産青じそ）など



合わせて16種類

【身近な郷土料理の献立】

- みそ煮込みきしめん（名古屋）
- さばのみそ煮（愛知県）など



合わせて24種類