

令和7年



11月学校給食こんだてよてい表

棚倉町学校給食センター(教室用)

月	火	水	木	金
3	4 棚小・近小	5	6	7 近幼
文化の日 	五目ビーフン 白身魚の野菜あんかけ ごはん かき玉汁	背割れ コッペパン 焼きそば ごはん ごぼうサラダ 肉団子スープ	野菜炒め カルビ風 メンチカツ(ソース) ごはん 豆腐のみそ汁	もやしのナムル ショーロンポー(1.1.2) ごはん キムチチャーハン わかめスープ
10	11	12	13	14
切り干し大根の炒め煮 納豆 ごはん 肉じゃが	りんごのコンポート 高野小学校希望献立 さつまいもサラダ ハンバーグきのこソース わかめごはん 豚汁	コッペパン 県産りんごジャム 白身魚のパン粉焼き リヨネーズポテト アルファベットスープ	もみづけ 厚焼き玉子 持参おにぎり すいとん汁	一口さつまいも豆乳プリン 野菜のカレー炒め カリッとチキン ごはん 白菜のスープ
17 棚小・社小・近小	18	19	20	21 近幼・中学校
手作り蒸しパン 厚揚げのマーボー炒め ふりかけごはん じゃがいものみそ汁	かみかみ献立 もやしのラー油漬け シューマイ(1.2.2) ごはん キムチスープ	アップルパン チーズカツ(ソース) ほうれん草のバター炒め コンソメスープ	大根サラダ 枝豆フリッター(1.2.2) 麦ごはん きのこカレー	ブロッコリーサラダ 手作り蒸しパン スパゲッティめん ナポリタン
24	25	26	27 社幼	28 棚小、社小、近小の6年・高小
振休 	おひたし れんこん肉団子 ごはん おでん	黒糖コッペパン かぼちゃコロケ(ソース) グリーンサラダ クリームシチュー	さつまスティック 千草和え さばの梅マヨ焼き ごはん 白菜のみそ汁	フルーツ(りんご) ツナサラダ ミートオムレツ ソフトめん 肉みそスープ

※ 材料の都合により、献立が変更になる場合がありますので、ご了承ください。

☆ 日付の横に記入してある学校は給食なしの学校です。

○ 合計18食

「和食」の特徴

多種で新鮮な食材と
その持ち味の尊重



健康的な食生活を
支える栄養バランス



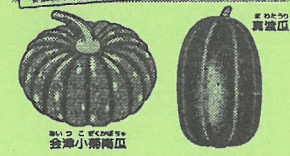
自然の美しさや季節
の移ろいの表現



正月などの年中行事
との密接な関わり



福島県の伝統野菜



いつでもおいしく
大切に!

