学校給食予定献立　もりつけ例（令和8年11月）

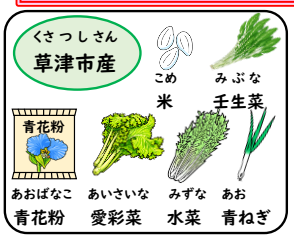
草津市第二学校給食センター

～今月の目標～

和食のよさを知ろう



今月の給食に入っている地場産物



イラスト出典：食育ブック（少年写真新聞社刊）

月	火	水	木	金
日付 献立 今日の献立 一口メモ	いい にほんしょく 11月24日は 和食の日	◆日本の食文化を大切にするために心がけたいこと 食器を正しくならべよう はしを正しく使おう 郷土料理や行事食を味わおう		
2 ごぼうサラダ たらのハーブ焼き むぎいりごはん ビーフシチュー ハーブについて知ろう。	3 文化の日	4 プリン あいさいなとだいこんのゆかりあえ ぶたにくのしょうがやき ごはん じゃがいもとツナのうまに 【減塩献立】いろいろな味を感じながら食べよう。	5 はくさいのおかかあえ とりにくのおろしだれかけ ごはん とうふのみそしる 大豆からできる食べ物を知ろう。	6 のむヨーグルト（ブルーベリー） こまつなともやしのごまあえ さばのあまからだれ さつまいもごはん こうやどうふのにもの 高野豆腐は大豆からできた食べ物です。
9 かき こふきいも やきとり ごはん みずなのはりはりじる 旬の果物「柿」を味わおう。	10 あじつけきゅうり さんまのしおやき わかめごはん ごもくみそしる 【骨つきの魚をじょうずに食べよう献立】	11 ココア ぎゅうにゅう ひじきのにもの ぶたにくのあまずあんかけ ごはん こめこめんいりすましじる だしについて知ろう。	12 あかこんにゃくのそぼろに とりにくのしおこうじからあげ ごはん おこうじる 【郷土料理献立】滋賀県の郷土料理を味わおう。	13 キャベツとコーンのソテー ハンバーグケチャップソース バターリッチパン さつまいものシチュー 手をしっかり洗おう。
16 みかんゼリー 3まい さつまいものこめこてんぷら ぶたそぼろどんのぐ かけてね むぎいりごはん くさつしょうオリジナルながれぼしすましじる 草津小オリジナルすまし汁を味わおう。	17 れんこんのきんぴら とりにくのこうみやき ごはん ごじる 呉汁について知ろう。	18 みぶなとだいこんのあえもの わかさぎのあおばなあげ ごはん おうみぎゅうにくじゃが 【かみかみ献立・地場産物献立・青花献立】地場産物を味わおう。	19 もやしとほうれんそうのごまあえ あつあげのにくみそかけ ごはん のっぺいじる 【食育の日】和食のよさを知ろう。	20 だいこんサラダ とりにくのマスタードやき ごはん ポークビーンズ 【食物せんい献立】食物せんいの多い食べ物を知ろう。
23 勤労感謝の日 草津小オリジナルすまし汁を味わおう。	24 2ほん つぼづけあえ ちくわのこめこてんぷら おうみうどん カレーなんばんのしる いれてね 滋賀県産小麦を使った近江うどんを味わおう。	25 のむヨーグルト ぶたにくとごぼうのしぐれに とりにくのたつたあげ ごはん きりぼしだいこんのみそしる 乾物とは食べ物を乾燥させたものです。	26 さつまいものからあげ ルーローハンのぐ かけてね ごはん ルオボータン（だいこんスープ） 【日本・世界味めぐり献立：台湾】台湾の料理を味わおう。	27 ココア ぎゅうにゅう きゅうりとツナのこんぶあえ いかのしょうがだれかけ ごはん とりにくのすきやき 献立の組み合わせについて知ろう。
30 はるさめのあえもの とりにくのねぎソースかけ ごはん マーボーだいこん ごはんとおかずを交互に食べよう。	**和食の4つの特徴** 1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重 2 健康的な食生活を支える栄養バランス 3 自然の美しさや季節の移ろいの表現 4 正月などの年中行事との密接な関わり			