

11月2日(月)

<麦ごはん 牛乳 焼き栗コロッケ チンゲン菜のおひたし かんとう煮>



栗の形をした中身にも栗がぎっしりと詰まったコロッケです。

11月4日(水)



<コッパン かぼちゃのココット焼き グリーンサラダ コンソメスープ >

先日のカレーに続き、鳩谷の宇田学さんよりいただいたかぼちゃをココット焼きにしました。ほくほくとして甘いかぼちゃでした。

11月5日(木)

<麦ごはん 牛乳 つついかのみそがらめ 小松菜ののり酢あえ かき卵汁>



11月8日は「いい歯の日」です。固い「いか」などはなかなかかみ切れずに苦戦する人もいますが、かたいものもチャレンジしてあごや歯を鍛えることも大切です。

11月6日(金)



<もみじごはん 牛乳 さばのごまだれ焼き けんこうサラダ 大根のみそ汁>

今年は紅葉がきれいです。そんな秋の山をイメージしたごはんでした。昆布がアクセントになっています。

11月9日(月)



<ソフト麺ミートソース 牛乳 れんこんチップス 大根サラダ>

今日は飛騨牛のミンチを使用したミートソースです。「飛騨牛」と聞くだけでおいしさがアップしますね。

11月10日(火)



<麦ごはん 牛乳 厚揚げのみそチーズ焼き ほうれん草と白菜のおひたし 鶏肉と根菜ののっぺい汁>

今日の汁とおひたしは冬野菜をたっぷり使用しました。今年は秋に天候がよく、台風もこなかったため、冬野菜の生育がいいそうです。今日の白菜も大きくて立派な白菜でした。

11月11日(水)

<コッパン 牛乳 タンドリーチキン シャキシヤキサラダ ほうれん草のスープ>



飛騨ではほうれん草は夏にも栽培されますが、本来は冬が旬の野菜です。今日はほうれん草たっぷりのスープです。

11月12日(木)



<麦ごはん 牛乳 鶏とポテトの揚げ煮 ピーナッツあえ きのこたっぷりみそ汁>

「きのこはいやだなあ・・・」と言いながらも完食の白川郷学園。秋になり、食べる量も少し増えてきた様子で、給食でも汁やおひたしの野菜の量を意識して少し増やしています。

11月13日(金)



<ふきよせごはん 牛乳 さけのごましょうゆ焼き キャベツのおかかあえ 豆腐のみそ汁>



11月16日(月)



<岐阜たっぷりうどん 牛乳 ししゃものいそべあげ 切り干し大根のサラダ>  
岐阜県産のほうれん草やまいたけ、白菜、しいたけがたっぷりに入ったうどんです。

11月17日(火)



<麦ごはん 牛乳 豚肉のアップルソース ブロッコリーとれんこんのサラダ なめこ汁>  
3年生が社会科で大田ファームさんの農場見学に伺いました。その際、ブロッコリーの苗植えを見学、体験しました。そして、先週そのブロッコリーを収穫させていただき、今日はサラダにして味わいました。また、今日は大田さん夫妻をお招きし、一緒に給食を味わっていただきました。



ブロッコリーってどうやってできるのかなあ？



全員が収穫を体験させていただきました。

大田さんのブロッコリーのサラダ「もっとたくさん入れてください！！」と大人気です。



11月18日(水)



<黒パン 牛乳 鶏肉のカレー焼き ごぼうサラダ かぶとしめじのスープ りんご>

一見大根との区別が付きにくいですが、冬野菜の白かぶのスープです。白い実の部分だけではなく、立派な葉も余すところなくスープに入れました。実は葉っぱにはカルシウムが豊富に含まれています。

11月19日(木)



<麦ごはん 牛乳 あまごのレモン煮 納豆あえ さつま汁>

村内のます園文助さんの「あまご」です。頭つきの魚は敬遠されがちですが、一口食べて、違いに気づいたのか、とてもやわらかくておいしい！！と頭からパクリ！！と大好評でした。こんなに新鮮でおいしい魚をいただけることに感謝をしながら、これを機会に川魚のおいしさを知ってほしいと思います。

11月20日(金)



<秋の味覚ハッシュドビーフ 牛乳 きなこタフィ わかめとツナのサラダ>

「学校給食県産農畜水産物提供推進事業」により、昨日の川魚と今日の飛騨牛に補助を受けています。誰もが心待ちにしていた「飛騨牛」。畜産に携わる方々の大切な思いを受けながら、ありがたくいただきました。



11月24日(火)

<ひとりだち弁当の日>

今年も各自自分でできることを考えて取り組みました。3連休明けということで、段取りを考えたり、前日に準備をしたりと力作がそろいました。



11月25日(水)



<米粉パン 牛乳 ホキのケチャップがらめ ほうれん草とコーンのサラダ ポトフ>

11月26日(木)



<麦ごはん 牛乳 揚げ出し豆腐 ひじきの煮物 いもの子汁>

11月27日(金)



<中華飯 牛乳 大豆とえびのからあげ ほうれん草のナムル>

給食の中華飯にはきくらげがたっぷり入っています。このきくらげは大田ファームさんのお父様の大田貢さんより、白川で栽培されているものをいただきました。コリコリとした食感が特徴です。

11月30日(月)



<みそラーメン 牛乳 あげぎょうざ もやしのごま酢あえ>

貧血予防に鉄分をたくさんとるためにひじきいりのぎょうざでした。煮物等にするよりも、食べやすいようです。