★ ● ● 11月 よていこんだてひょう ★ ● ● ●



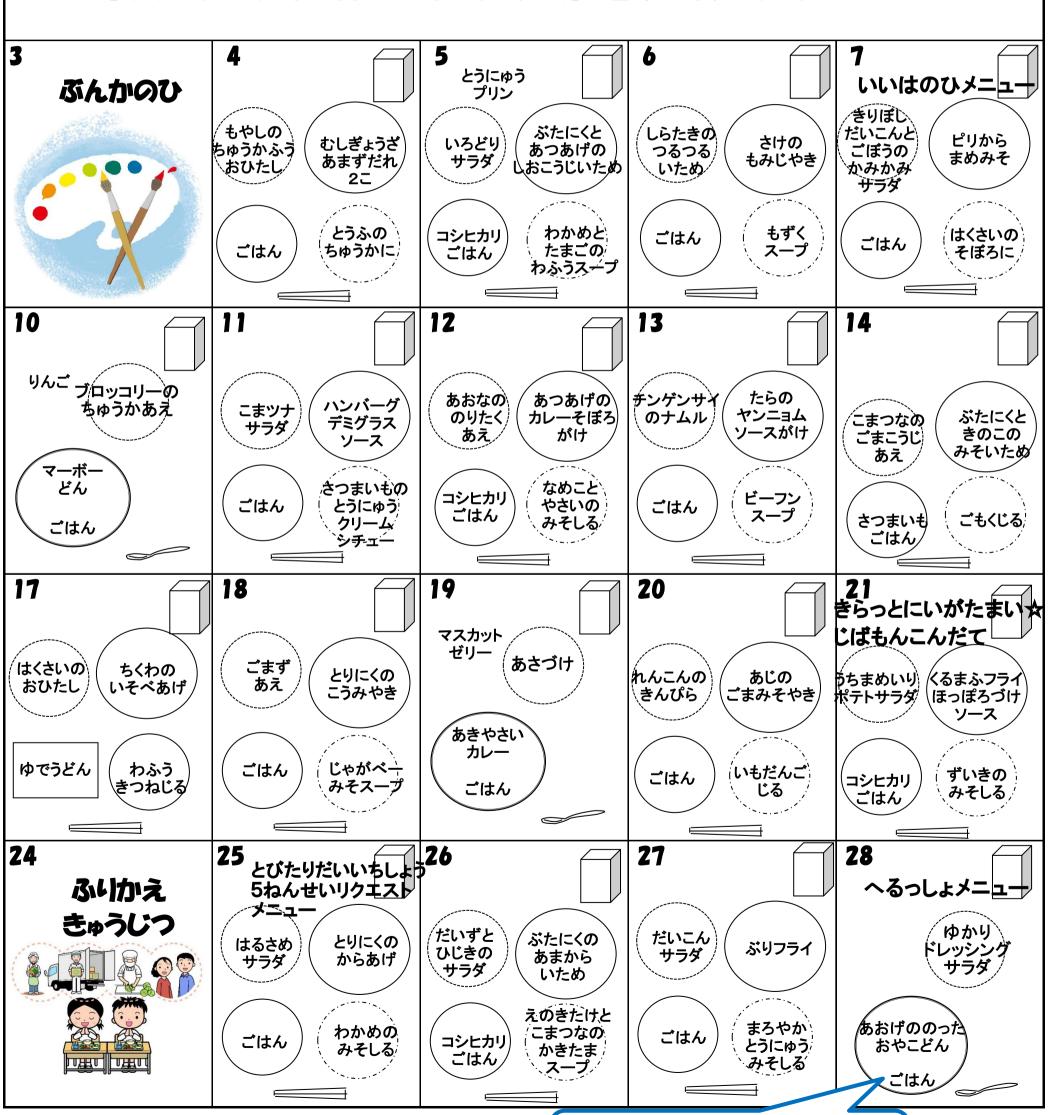
※献立は、食材等の都合により変更させていただく場合があります。

月 水 火

」 新潟米☆

がっ にいがたけんきょういくげっかん きゅうしょく じばさん ぶっ みりょく まな にいがた こめ けんさんしょくざい 11月は、「新潟県教育月間」です。給食では、地場産物の魅力を学ぶため、新潟のお米と県産食材のおいしさ をギュッと詰め込んだ「キラッと新潟米☆地場もん献立」を県内小中学校、特別支援学校で実施します。

ーとおかまちし 十日町市では、十日町産コシヒカリのごはん、新鮮な刻み野菜をみそ漬けにしたほっぽろ漬けを使った「車麩フ ライのほっぽろ漬けソース」、昔から冬の貴量なたんぱく源として食べられてきた打ち豊を使った「打ち豊入りポ テトサラダ」、十日町産の干しずいき使った「ずいきのみそ汁」が登場します。お楽しみに!



「おあげののったおやこどん」は、 ①ごはん→②おやこどんのぐ→③あぶらあげ のじゅんばんでもりつけてください!