



令和元年

11月給食だより



黒部市学校給食センター

つくってみよう！給食メニュー



コクがある味噌汁です。→ **大地のめぐみ汁**

※ 11月14日実施

【材料(4人分)】

なめこ	1袋
うす揚げ	1枚
大根	100g
里芋	中2個
にんじん	1/2本
長ねぎ	1/2本
かまぼこ(スライス)	3枚
煮干しだし	適量
みそ	40g
無調整豆乳	100ml
一味唐辛子	お好みで

【作り方】

- ① うす揚げは油抜きして短冊切り。大根・にんじんはイチョウ切り、里芋は一口大に切る。長ねぎは厚めの小口切りにする。
 - ② 焚干してだしをとり、大根→にんじん→里芋の順番に煮ていく。
 - ③ ②の野菜がやわらかくなったら、なめこ・うす揚げ・かまぼこ・長ねぎを入れる。
 - ④ みそを溶き入れて味を調整、豆乳を加えて沸騰する直前に、火を止める。
お好みで、一味唐辛子をどうぞ

白菜やほうれん草など冬の葉物野菜を入れてもおいしいです。豆乳を加えることでコクが出て体も心もほっこり温まります。



黒部市ホームページより、「2019年度 今日の給食」で 黒部市給食だより
給食だより、食に関する「ひとくちメモ」、給食レシピ等がご覧になれます。



こんだて



七
七

(1群) 森		(2群) おもに体をつくるものになる		食 品 名		(5群) 黄		(6群) おもにエネルギーのものになる	
(3群)		おもに体の調子を整えるものになる		(4群)					
べーコン	牛乳	チンゲン菜	はくさい	しめじ	ねぎ	たまねぎ	黒部米	さとう	ごま
ぶた肉		にんじん	にんにく	しょうが	キャベツ	かぶ	はるさめ		ごま油
大豆		にら	だいこん	もやし	きゅうり	とうもろこし	パン粉	小麦粉	米油
名水ポーク	みそ 牛乳	にんじん	はくさい	だいこん	ねぎ		黒部米	でんぶん	たまごなしマヨネーズ
焼きどうふ 大豆、		チンゲン菜	しめじ	しうが	たまねぎ			こんにゃく	
さつまあげ きな粉			とうもろこし					じかいまいも	さとう
べーコン	牛乳	にんじん	だいこん	たまねぎ	しょうが	にんにく	コッペパン	さとう	米油
大豆		こまつな	だいこん	キャベツ	きゅうり	とうもろこし		じゃがいも	でんぶん
名水ポーク			とうもろこし				マカロニ	金時豆	
あつあげ	牛乳	にんじん	はくさい	ねぎ	ごぼう		黒部米	さとう	米油
みそ	わかめ	こまつな	ほししいたけ	たまねぎ	かぶ		はるさめ		たまごなしマヨネーズ
名水ポーク			しょうが	だいこん	きゅうり			ごま	
いかい げんげ	牛乳	にんじん	だいこん	キャベツ	もやし		黒部米	さとう	米油
あつあげ	こんぶ	さやいんげん	ぶどう				さといも	小麦粉	
こうやどうふ	ヨーグルト	こまつな					かたくり粉		
とうふ	牛乳	にんじん	もやし	えのきだけ	ねぎ		黒部米	さとう	ごま
べーコン	わかめ		にんにく	きゅうり			さとう	でんぶん	ごま油
とり肉	チーズ		とうもろこし				さつまいも	でんぶん	たまごなしマヨネーズ
あつあげ	牛乳	にんじん	だいこん	たまねぎ	ねぎ		黒部米	さとう	米油
名水ポーク		さやいんげん	キャベツ	きゅうり	うめ		さとう	でんぶん	大豆油 ごま
大豆 ★たまご		こまつな	きびしぽいだいこん	みかん			こんにゃく		ごま油
とり肉	牛乳	にんじん	たまねぎ	とうもろこし			コッペパン	米粉	ラード
うすあげ	シチューの牛乳	チーンゲン菜	キャベツ	だいこん	きゅうり		じゃがいも	でんぶん	なたね油
みそ	生クリーム	にんじん	だいこん	ねぎ	なめこ		さとう		アーモンド
ふくらぎ	牛乳		だいこん	ねぎ	なめこ		黒部米	さとう	米油
	豆乳	こまつな	しょうが	キャベツ	れんこん		さといも	でんぶん	ごま
よう／＼の日 ☆ 毎月19日は食育の日☆							こんにゃく		
焼きどうふ	牛乳	にんじん	だいこん	たまねぎ	はくさい		黒部米	さとう	米油
とり肉 みそ	こんぶ	さやいんげん	もやし	なめこ			さといも	でんぶん	なたね油
大豆	かたくちいわし	こまつな					こんにゃく	米粉	
とうふ	牛乳	にんじん	だいこん	ねぎ	ごぼう		黒部米	さとう	ごま油
みそ	ひじき	こまつな	ほししいたけ	うめぼし			さといも		ごま
いわし			キャベツ	もやし			こんにゃく		
べーコン	牛乳	こまつな	キャベツ	エリンギ	たまねぎ		コッペパン		ごま
ぶた肉	クリームチーズ	にんじん	だいこん	きゅうり			大麦	さとう	米油
大豆	わかめ		とうもろこし				でんぶん	パン粉	
部 地 場 産 学 校 給 食 の 日							黒部米	もち米	米油
うすあげ	牛乳	にんじん	だいこん	ねぎ	れんこん		いもせび	米粉	
みそ 黒豆		こまつな	しょうが	なし			さとう	でんぶん	ごま
名水ポーク							さつまいも	こんにゃく	さとう
名水ポーク	牛乳	にんじん	たまねぎ	セロリー	しょうが		黒部米	こんにゃく	米油
ボロニアハム	チーズ	かぼちゃ	にんにく	キャベツ	きゅうり		じゃがいも	もさとう	
とうふ、みそ	だっしり牛乳		にんじん	はくさい	もやし	たまねぎ	カレールウ	ごま	ラード
名水ポーク	牛乳			だいこん	しめじ				たまごなしマヨネーズ
大豆				にら	キャベツ	とうもろこし			なたね油 ごま油
とり肉 ぶた肉		チーンゲン菜							
かまぼこ	牛乳	こまつな	ねぎ	ほししいたけ	しょうが		黒部米	ごま油	
うすあげ		にんじん	キャベツ	かぶ	きゅうり		白玉もち		
とり肉			りんご				さとう	でんぶん	
うすあげ	牛乳	にんじん	だいこん	しめじ	ごぼう		黒部米	米油	
みそ さば	わかめ	こまつな	れんこん	ごぼう			こんにゃく	ごま油	
名水ポーク			さやいんげん				さつまいも	さとう	
名水ポーク	牛乳	にんじん	にんじん	だいこん	はくさい	セロリー	食パン	でんぶん	米油
べーコンとり肉		さやいんげん	かぼちゃ	キャベツ	きゅうり		さつまいも	さとう	ひまわり油
たまご★				とうもろこし	ほしぶどう		ヨーグルト		
あつあげ	牛乳	にんじん	にんじん	だいこん	ごぼう	キャベツ	黒部米	でんぶん	ラード
とり肉		こまつな	赤じそ	キャベツ	きゅうり		さといも	小豆	
名水ポーク			にんじん	にんじん	もやし	たまねぎ	こんにゃく	さとう	
うすあげ みそ	牛乳	かぼちゃ	こまつな				黒部米	さとう	米油
ニギス							ほうとう	うめん	
							でんぶん		

11月23日は勤労感謝の日です。毎日の食事は、生き物の命や自恵みをはじめ、多くの人の支えによって成り立っています。心めて「いただきます」や「ごちそうさま」の挨拶をし、食事をいただきましょう。



今月の黒部産食材

- ・黒部米・ねぎ・はくさい・いなきび・黒豆
- ・米粉・キャベツ・さつまいも・れんこん・りんご
- ・名水ポーク・だいにん・調理の牛乳・さといも・かぼちゃ



卷之三

卷之三