



月	火	水	木	金
<p>9日は、秋田産食材を多く使った「まるごと秋田を食べよう給食」の日です。指定日以外にも、秋田の食材を取り入れた給食がたくさん登場します。毎日の給食に注目しながら食べましょう。</p> <p>※秋田県産食材は、<b>太字</b>にしています。野菜は県産を優先して納品予定ですが、入荷状況で変わるため、確定のもののみ太字で表記。</p>		<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦入りご飯</li> <li>・マーボー豆腐</li> <li>・ちゅうかあえ</li> <li>・カスタードプリン</li> </ul>	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・かきあげ丼</li> <li>・やさいのしょつつる風味</li> <li>・じゅんさいじる</li> </ul>	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦入りご飯</li> <li>・ぶた肉とごぼうのいためもの</li> <li>・こまつなのスープ</li> <li>・みかんゼリー</li> </ul> <p>6年生なし</p>
		<p>黄 麦入りご飯 油 ごま油 だまこ</p> <p>赤 とうふ ぶた肉 大豆 わかめ みそ たまご</p> <p>緑 にんじん たけのこ ねぎ しょうが にんにく だいこん たら にんじん コーン</p>	<p>黄 ご飯 かきあげ(衣) 油 でんぷん こんにやく</p> <p>赤 ぶた肉 とり肉 とうふ</p> <p>緑 えだ豆 キャベツ こまつな しめじ にんじん じゅんさい ねぎ</p>	<p>黄 麦入りご飯 油</p> <p>赤 ぶた肉</p> <p>緑 しょうが ごぼう にんじん 玉ねぎ ほししいたけ コーン さやいんげん えのきたけ こまつな みかん</p>
<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・ハタハタフライ</li> <li>・比内じどりとふきのトウバンジャンいため</li> <li>・みそしる</li> <li>・ジャージーヨーグルト</li> </ul>	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コッペパン</li> <li>・メープルゼリー</li> <li>・あつやきたまご</li> <li>・ウィンナーとブロッコリーのソテー</li> <li>・だまこじる</li> </ul>	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦入りご飯</li> <li>・はっぼうさい</li> <li>・ワントンスープ</li> <li>・小魚大豆</li> </ul>	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦入りご飯</li> <li>・エビカツ</li> <li>・五目きんぴら</li> <li>・みそしる</li> </ul>	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・すき焼き</li> <li>・ハムともやしのいためもの</li> <li>・こうなごづくだに</li> </ul>
<p>黄 ご飯 油</p> <p>赤 ハタハタ 比内じどり とうふ みそ ヨーグルト</p> <p>緑 ふき にんじん たけのこ しめじ えだ豆 はくさい こまつな</p>	<p>黄 コッペパン メープルゼリー 油 だまこ こんにやく</p> <p>赤 たまご ウィンナー 比内じどり</p> <p>緑 玉ねぎ ブロッコリー にんじん ごぼう まいたけ セリ ねぎ</p>	<p>黄 麦入りご飯 油 ごま油 でんぷん ワンタン ごま</p> <p>赤 ぶた肉 うずらたまご とり肉 小魚(いわし) 大豆</p> <p>緑 ほししいたけ たけのこ もやし にんじん はくさい しょうが にんにく こまつな ねぎ</p>	<p>黄 麦入りご飯 油 こんにやく ごま ごま油 じゃがいも</p> <p>赤 エビ ぶた肉 こうやどうふ 油あげ みそ</p> <p>緑 ごぼう にんじん えだ豆 ねぎ</p>	<p>黄 ご飯 こんにやく ごま油</p> <p>赤 ぶた肉 とうふ ハム こうなご</p> <p>緑 玉ねぎ ごぼう ほししいたけ しゅんぎく ねぎ にんじん もやし チンゲンサイ</p>
<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦入りご飯</li> <li>・さんまのうめに</li> <li>・いそに</li> <li>・とんじる</li> <li>・みかん</li> </ul>	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・コッペパン</li> <li>・りんごジャム</li> <li>・ロールキャベツ</li> <li>・ジャーマンポテト</li> <li>・米粉のクリームスープ</li> </ul>	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦入りご飯</li> <li>・ぶた肉と大豆のあげに</li> <li>・おひたし</li> <li>・すましじる</li> </ul>	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦入りご飯</li> <li>・ちくぜんに</li> <li>・ししゃもかんろに</li> <li>・みそしる</li> </ul>	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦入りご飯</li> <li>・ポークカレー</li> <li>・おんやさい</li> <li>・チーズ</li> </ul>
<p>黄 麦入りご飯 こんにやく 油</p> <p>赤 さんま ひじき とうふ 大豆 さつまあげ ぶた肉 みそ</p> <p>緑 にんじん えだ豆 ごぼう だいこん しめじ ねぎ みかん</p>	<p>黄 コッペパン ジャム 油 じゃがいも 米粉</p> <p>赤 とり肉 ウィンナー ベーコン 牛乳 スキムミルク チーズ</p> <p>緑 キャベツ 玉ねぎ にんじん しめじ チンゲンサイ</p>	<p>黄 麦入りご飯 油 でんぷん</p> <p>赤 ぶた肉 大豆 とり肉 うずらたまご</p> <p>緑 玉ねぎ キャベツ ほうれんそう にんじん ほししいたけ ねぎ</p>	<p>黄 麦入りご飯 油 こんにやく</p> <p>赤 とり肉 ちくわ あつあげ わかめ ししゃも みそ</p> <p>緑 ごぼう れんこん にんじん さやいんげん えのきたけ</p>	<p>黄 麦入りご飯 油 じゃがいも カレールウ</p> <p>赤 ぶた肉 チーズ</p> <p>緑 しょうが にんにく 玉ねぎ ごぼう にんじん ブロッコリー りんご トマト カリフラワー コーン</p>
<p>23</p> <p><b>勤労感謝の日</b></p>	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米粉パン</li> <li>・チョコクリーム</li> <li>・きのこクリームに</li> <li>・とうふとチンゲンサイのスープ</li> <li>・アーモンド小魚</li> </ul>	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・ハヤシライス</li> <li>・やさいソテー</li> <li>・ブルーベリーゼリー</li> </ul>	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦入りご飯</li> <li>・ぶたキムチ丼</li> <li>・肉団子</li> <li>・わかめスープ</li> </ul>	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦入りご飯</li> <li>・さばみそに</li> <li>・メンマのいためもの</li> <li>・かきたまじる</li> </ul>
<p>黄 米粉パン チョコクリーム 油 さつまいも アーモンド ごま</p> <p>赤 とり肉 牛乳 スキムミルク チーズ とうふ かまぼこ 小魚</p> <p>緑 マッシュルーム しめじ エリンギ にんじん 玉ねぎ コーン ブロッコリー チンゲンサイ</p>	<p>黄 ご飯 じゃがいも 油 ハヤシルウ</p> <p>赤 牛肉 ウィンナー</p> <p>緑 玉ねぎ にんじん トマト キャベツ しめじ コーン ブルーベリー</p>	<p>黄 麦入りご飯 ごま油 でんぷん 油 ごま</p> <p>赤 ぶた肉 とり肉 うずらたまご わかめ 肉団子</p> <p>緑 にんにく ごぼう にんじん 玉ねぎ はくさい たら ねぎ たけのこ</p>	<p>黄 麦入りご飯 こんにやく 油 ごま油</p> <p>赤 さば とり肉 たまご</p> <p>緑 メンマ にんじん さやいんげん ほうれんそう えのきたけ</p>	
<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦入りご飯</li> <li>・白身魚天ぷら</li> <li>・にびたし</li> <li>・みそしる</li> </ul>	<p><b>地元の食材を消費する 地産地消のすすめ</b></p> <p>地域で生産されたものを地域で消費することを『地産地消』といいます。収穫されてから手元に届くまでの流通時間が短いため、新鮮で栄養豊富な状態で食べることができます。また、運ぶ距離が短いため、環境にやさしい食べ方ができるといった利点もあります。</p>			
<p>黄 麦入りご飯 油 天ぷら(ころも)</p> <p>赤 ホキ 油あげ とうふ わかめ みそ</p> <p>緑 はくさい こまつな にんじん しめじ</p>				