令和3年度

### 147			•	V O 0, V O 10 10		v 山田町立学校給食センター			
1		献立名					蛋白 脂質)質 質	
	4	むぎごはん			こめ むぎ		608	kcal	
ころの あのられる できない できない できない できない できない できない できない できない	月 月	いわしのおろしに					23.8	g	
**** **** **** **** **** **** **** **** *** ***** ***** ***** ***** **** **** **** **** **** **** **** **** **** **		にくじゃが			じゃがいも あぶら さとう		14.7	g	
ことのです。		こまつなのみそしる		とうふ あぶらあげ みそ		こまつな はくさい にんじん ねぎ	1.9	g	
このとしいの 100mm	マロ メモ	寒くなってくると牛乳の残量が増えますが、	牛乳	こは骨や歯をつくるもとになるカル	レシウムがたくさん含まれていま	ます。残さず飲みましょう。			
マール・アンドン・ マール・アンドン・アンドン・ マール・アンドン・アンドン・ マール・アンドン・アンドン・ マール・アンドン・アンドン・ マール・アンドン・アンドン・アンドン・アンドン・アンドン・アンドン・アンドン・アンド		ごもくごはん			こめ もちごめ	にんじん ごぼう しいたけ グリンピース	633	kcal	
こうやどうぶのみぞしる こうやどうぶつみぞし こうやどうぶつみぞした こうやどうぶつみぞした こうかと こうかと こうかと こうかと こうかと こうかと こうかと こうかと こうかと こうから こうかと こうかと こうかと こうから こうがら こうから こうがら	2 •	とりのてりやき				しょうが	28.4	g	
	火	キャベツとしらすのすのもの		しらす あぶらあげ	さとう	キャベツ にんじん	20.0	g	
コッペパン切り日入		こうやどうふのみそしる		こうやどうふ みそ		にんじん だいこん ほうれんそう	2.7	g	
おいかプラト・たこナブット(ロッマン	_□ _□	背筋を伸ばして両足を地面についてよい姿勢	で食	べると、消化がよくなり体のために	・ こもよいです。いすにきちんと服				
A	, , ,	コッペパン切り目入		脱脂粉乳	こむぎこ さとう		744	kcal	
おおかけのチャーナボリタン おおかけの おおかけの おおかけの おおかけの である であ			0	いか たこ	あぶら こむぎこ				
おまぬのボトフ	4 •			ぶたにく	あぶら スパゲティー	たまねぎ にんじん ピーマン		g	
別方に	/\			だいず ぶたにく	じゃがいも			g	
### #は名談で含れいに洗いましたが、アルコール海海もしましたが、バンに切り自が入っています。ナゲットやスパヴァィーをささんできれいな手で食べましょう。						0			
5 さわらのごまだれゆき			ル消	L 靠もしましたか。パンに切り目が2	 入っています。ナゲットやスパケ	」 デティーをはさんできれいな手で食べましょ	う。		
242	<i>/</i> · C		7 7 7 3				I	kcal	
### おけがかけラダ 日本の				さわら	さとう ごま	しょうが			
古からは、食べんに香と葉くので、音が何の食と思わけがらてすが、傾に旬か2 ②あります。限時地方では、葉字のとおり香が旬ですが、関東から東北にかけては、	\sim		0	わかめ	ごまあぶら さとう	にんじん だいこん			
おからは、魚へんに香と書くので、着が旬の魚と思われがちですが、暫には旬が2であわます。関西地方では、漢字のとおり春が旬ですが、関末から東北にかけては、				さけ とうふ	はるさめ	にんじん はくさい ねぎ きくらげ たま			
### 25 25 25 25 25 25 25 2			角とり		 あります - 関西地方では - 漢字	ねぎ			
1	メモ	くなったこれからの時期が旬です。脂がのって	てい	るので、DHAやEPAも多く含む	まれています。		17 CIG	*	
1		むぎごはん					632	kcal	
日 15 15 15 15 15 15 15		イカカツ - パックソース		いか			21.6	g	
おきりのみそしる おきり みぞ だいこん ほうれんそう ねぎ 1.9 おかんゼリー 1.1月8日は、語呂合わせて「いい歯の日」です。よくかんで食べるとだ液がたくさん出て、歯の健康につながります。一日30回崎むことが理想です。いつもより、		ブロッコリーのごまサラダ			さとう ごま		15.1	g	
11月8日は、語呂合わせて「いい歯の日」です。よくかんで食べるとだ液がたくさん出て、歯の健康につながります。一日30回歯むことが理想です。いつもより、		あさりのみそしる		あさり みそ		だいこん ほうれんそう ねぎ	1.9	g	
###		みかんゼリー			みかんゼリー				
日本 1	メモ	識してよくかんで食べましょう。	です。	よくかんで食べるとだ液がたくる		tす。一口30回噛むことが理想です。いつ -			
元まごときくらげのいためもの 「たいこんのほとこうやどうぶのみそしる 「たいこんのほとこうやどうぶのみそしる 「たいこんのほとこうやどうぶのみそしる 「たいこんのほとこうやどうぶのみそしる 「たいこんのほとこうやどうぶのみそしる 「たいこんのほとこうやどうぶのみそしる 「たいこんのはとこうやどうぶのみそしる 「たいこんのはとこうやどうぶのみそしる 「たいこんのはとこうやどうぶのみそしる 「たいこんのはとこうやどうぶのみそしる 「たいこんのはとこうやどうぶのみそしる 「たいこんのはとこうやどうぶのみそしる 「たいこんのはとこうやさいがく 「たいこんのは 「たいこん 「たいこんのは 「たいこん 「たいこんのは 「たいこんのは 「たいこんのは 「たいこんのは 「たいこん 「たいこん 「たいこん 「たいこんのは 「たいこんのは 「たいこん 「たいこんのは 「たいこん					C0 86	L = 7-1/			
Table Color	_				4 77 7 L S				
たいでいるいなこと 75 に 75 いのかと 25 いっと 75 に 75 います。コリコリレた食感を楽しんでいただきましょう。 プリー・アップルバン サーモンシチュー						にんしん ねる こまりな るくらけ だけ <u> </u>	16.2	g	
アップルパン		だいこんのはとこうやどうふのみそしる		C74C2181 44	しゃかいも	/2012/001d	2.1	g	
サーモンシチュー では 年乳 できがいも あぶら にんじん だまおぎ じめじ ブロッコリー 30.4	メモ	今日の副菜には、花巻産のきくらげが入っています。コリコリした食感を楽しんでいただきましょう。							
11		アップルパン					678	kcal	
オンプレッシ カボラ キャベツ きゅうり パブリカ 22.5 カボラ オレンジ ます。 ます。 ます。 まず。 まず。 まず。 まず。 まず。 まず。 まず。 まず。 まず。 まず		サーモンシチュー			じゃがいも あぶら 		30.4	g	
プレンジ プレンジ	木	オムレツ・トマトソースがけ		たまご ぶたにく			22.5	g	
□ さけという漢字が魚へんに"+−+−"と書くことから、11月11日は鮭の日といわれています。鮭には、丈夫な骨を作るのに欠かせないビタミンDが多く含まれてます。まつたけごはん さんまのしおやき 25.0 をもちごめ さとう まつたけ 25.0 をんまのしおやき 25.0 でんまのしおやき 25.0 でんまのしおやき 25.0 でんまのすましじる かんご でんご がんご 22.4 とうぶ あかもく かまぼこ ぶ じいだけ はくざい ねぎ 23.0 かんご でんご かんご でんご がんご 25.0 をおす玄米 ではんじん ではっていただきましょう。 でんさいカレー メンチカツ かりぼりあえ こま キャベツ きゅうり ふくじんづけ 2.5 をおき こぼう 2.5 でんごいが 25.5 でんごいが 25.5 ではんじん こぼう れんごん だまねぎ ごぼう 21.5 でんごのあえ	·	やさいサラダ			あぶら		2.8	g	
まつたけごはん さんまのしおやき さんまのしおやき さんま こめ もちごめ さとう まつたけ さんま 25.0 25.									
20 さんまのしおやき 25.0 22.4 25.0 25.	メモ	ます。	くこ				ı		
12					CM 49CM GCJ	Q 7/C17			
金 2 しゆるいのにんしんりラダ 0 22.4 あかもくのすましじるりんごりんごりんごりんごりんごりんごりんごりんごりんごりんごりんごりんごりんごり	10			Clar	 				
おからくのすなしつも りんご であがいもく・にんじんです。	金						22.4	g	
□□□ □□□町内でとれる食材をふんだんに使用した、「□□□の食材給食」です。今日の給食に使用している町内産の食材は、お米・まつたけ・さんま・あかもく・にんじんです。町内産の食材を味わっていただきましょう。				こうい めかもく かまはこ	101		2.3	g	
メモ す。町内産の食材を味わっていただきましょう。 15									
発芽玄米こはん 15 こんさいカレー ぶたにく じゃがいも あぶら たまねぎ にんじん ごぼう れんこん 30.3 30.		す。町内産の食材を味わっていただきましょう。							
月 メンチカツ ぶたにく とりにく 米油 こむぎこ れんこん たまねぎ ごぼう 21.5 かりぽりあえ キャベツ きゅうり ふくじんづけ 2.5		発芽玄米ごはん		79-4-1 J			725	kcal	
かりぽりあえ こま キャベツ きゅうり ふくじんづけ 2.5		こんさいカレー	\cap				30.3	g	
かりはりめた 2.5	月	メンチカツ		いたにく とりにく			21.5	g	
$^{-\square}$ よくかんで食べてほしいので、今日のカレーには、れんこんやごぼうなど、根っこの部分を食べる野菜が入っています。よくかんで味わって食べましょう。		かりぽりあえ			こま	キャベツ きゅうり ふくじんづけ	2.5	g	
	ー□ メモ	よくかんで食べてほしいので、今日のカレー	には、	れんこんやごぼうなど、根っこの	の部分を食べる野菜が入っていま	ます。よくかんで味わって食べましょう。			

	±+ <i>÷-∤</i> 7	牛	赤の仲間・	黄の仲間・	緑の仲間 •	エネル 蛋白		
	献立名	乳	血や肉になる	熱や力の元になる	体の調子を整える	脂質 食塩相	質	
16火	 むぎごはん			こめ むぎ		682		
	さけのやきマリネ	-	さけ	こむぎこ あぶら	にんじん たまねぎ ピーマン	26.4		
				ノンエッグマヨネーズ ごま	ごぼう にんじん とうもろこし キャベツ	19.4	g	
火	とうふとめかぶのみそしる		とうふ めかぶ みそ		はくさい ねぎ	2.0		
	ぶどうゼリー			ぶどうゼリー				
				こめ ざっこく		634	kcal	
17	とりそぼろどん とりそぼろ	- 0	とりにく だいず	あぶら さとう	しょうが ごぼう グリンピース	26.8	g	
水	わかめのすのもの		わかめ	さとう	もやし きゅうり にんじん	15.9	g	
	ひっつみじる		とりにく	こむぎこ	だいこん にんじん ごぼう ねぎ しめじ	2.0	g	
	ひっつみは、岩手県でむかしから食べられて	きた	郎土料理です。具だくさんの汁に、	小麦粉を練って固めたものをひ	うつまんで汁に入れることから「ひっつみ	」と言れ	り れ	
ノモ	ています。 ごはき くろさとう 説							
40	みそラーメン		ぶたにく	ちゅうかめん ごまあぶら	にんじん もやし キャベツ とうもろこし	651 34.9		
18	えびカツ		えび	あぶら こむぎこ	<u>ねぎ</u> たまねぎ	20.9		
·	きりぼしだいこんのごまずあえ	-		ごま さとう	きりぼしだいこん にんじん きゅうり も	20.9		
		ので	 す、乾燥させることによって、大ホ	 	やし 5 生まれています。成長期にとても重要な鉄			
	切干大根は、大根を細く切って乾燥させたものです。乾燥させることによって、大根を無駄なく使う生活の知恵から生まれています。成長期にとても重要な鉄約 ウムが多い食品の1つです。							
	むぎごはん			こめ むぎ		687	kcal	
10	とりのそらあげ - アカモク入		とりにく アカモク	あぶら かたくりこ		29.4	g	
19 金	だいこんとこまつなのそぼろに		ぶたにく		だいこん こまつな	20.7	g	
	とんじる		ぶたにく とうふ みそ	あぶら	はくさい にんじん ごぼう ねぎ	1.4	g	
	ようなしゼリー			ようなしゼリー				
メモ	今日の主菜は、衣に山田町産アカモクが入っ	たと	Oのからあげです。航空自衛隊山E 		いるメニューです。	ı		
	むぎごはん 		ぶたにく ぎゅうにく おから ひ	こめ むぎ	たまねぎ	687	kcal	
22	おからとひじきのハンバーグ		いたにく きゅうにく おから ひじき コーグルト			24.9	g	
月	さつまいものコロッコロサラダ			さつまいも ノンエッグマヨネー ズ		22.9	g	
	きのこのみぞれじる		とうふ みそ		えのきだけ なめこ しいたけ だいこん ほうれんそう	1.9	g	
マロ メモ	おからは、大豆の栄養がたっぷり残っていて	、特	こ食物せんいが豊富です。食物せん		てくれるはたらきがあります。 			
	さつまいもごはん			こめ もちごめ さつまいも ご ま		676	kcal	
24			さば だいず こんぶ		しょうが	30.1	g	
水	だいずのごもくに		たいず こんぶ わかめ あぶらあげ み	さとう	ごぼう にんじん しいたけ きぬさや キャベツ にんじん たまねぎ	19.4	g	
	キャベツのみそしる		マ ニー・ニー・ニー・ニー・ニー・ニー・ニー・ニー・ニー・ニー・スー・ニー・スー・エー・スー・スー・スー・スー・スー・スー・スー・スー・スー・スー・スー・スー・スー		TAND ENON ESTAGE			
メモ	おはしを正しく使えていますか。大豆の五目	煮は	- 気にはおはらずにおはしを上手に 脱脂粉乳 チーズ	こ使って食べましょつ。 こむぎこ_さとう	T			
	チーズパン	-	あじ あおのり	あぶら こむぎこ		694		
25	あじのいそベフライ		<u> </u>	プンエッグマヨネーズ ごま ごま	 ごぼう にんじん とうもろこし れんこん	29.2		
25 木	こんさいのサラダ		ぶたにく だいず	アッカルギ おぶら	えだまめ たまねぎ にんじん さやいんげん	25.7		
	ポークビーンズ		131/212 /2019	040016 80515	1201010 G (0111111111111111111111111111111	2.1	g	
					オし、ハン・ストン	۷.۱		
-0	オレンジ		- Alata N. c. 555 + + 1 1 1 2 2 5 5 1 1 1 1	th 71) + +	オレンジ	2.1		
一 口 メモ	オレンジ 大豆は、「畑の肉」ともいわれるとおり、肉	 	こ負けない良質なたんぱく質が含る					
一 口 メモ	オレンジ 大豆は、「畑の肉」ともいわれるとおり、肉 ざっこくごは <i>れ</i>]や魚.		こめ ざっこく	5積極的に取り入れてほしい食材です。	679		
-□ メモ 26	オレンジ 大豆は、「畑の肉」ともいわれるとおり、肉 ざっこくごはか ぎゅうどんのく ぎゅうどん	 	ぎゅうにく	こめ ざっこく あぶら さとう	5積極的に取り入れてほしい食材です。 こぼう たまねぎ ねぎ グリンビース	679 26.9	g	
26金	オレンジ 大豆は、「畑の肉」ともいわれるとおり、肉 ざっこくごはん ぎゅうどんのく ぎゅうどん つぼづけあえ	 () () () () () () () () () () () () ()	ぎゅうにく だいず	こめ ざっこく	積極的に取り入れてほしい食材です。 ごぼう たまねぎ ねぎ グリンビース キャベツ ごぼう にんじん つぼづけ	679 26.9 18.7	g g	
-ロ メモ 26 金	オレンジ 大豆は、「畑の肉」ともいわれるとおり、肉 ざっこくごはん ぎゅうどんのく ぎゅうどん つぼづけあえ なめこじる	 () () () () () () () () () () () () ()	ぎゅうにく だいず とうふ みそ	こめ ざっこく あぶら さとう	5積極的に取り入れてほしい食材です。 こぼう たまねぎ ねぎ グリンビース	679 26.9	g g	
金 	オレンジ 大豆は、「畑の肉」ともいわれるとおり、肉 ざっこくごはん ぎゅうどんのぐ ぎゅうどん つぼづけあえ なめこじる ヨーグルト	. 0	ぎゅうにく だいず とうふ みそ ヨーグルト	こめ ざっこく あぶら さとう ごま	積極的に取り入れてほしい食材です。 ごぼう たまねぎ ねぎ グリンビース キャベツ ごぼう にんじん つぼづけ なめこ だいこん ねぎ	679 26.9 18.7 2.1	ag ag	
金	オレンジ 大豆は、「畑の肉」ともいわれるとおり、肉 ざっこくごはん ぎゅうどんのく ぎゅうどん つぼづけあえ なめこじる		ぎゅうにく だいず とうふ みそ ヨーグルト 切しにちなんで、県内のほと	こめ ざっこく あぶら さとう ごま ∪どで県産牛肉を使用した給食が	積極的に取り入れてほしい食材です。 ごぼう たまねぎ ねぎ グリンピース キャベツ ごぼう にんじん つぼづけ なめこ だいこん ねぎ 「提供されています。県産牛肉普及協会から	679 26.9 18.7 2.1	ag ag	
金	オレンジ 大豆は、「畑の肉」ともいわれるとおり、肉 ざっこくごはん ぎゅうどんのく ではづけあえ なめこじる ヨーグルト 来週月曜日11月29日は、語呂合わせで「		ぎゅうにく だいず とうふ みそ ヨーグルト 切しにちなんで、県内のほと	こめ ざっこく あぶら さとう ごま ∪どで県産牛肉を使用した給食が	積極的に取り入れてほしい食材です。 ごぼう たまねぎ ねぎ グリンピース キャベツ ごぼう にんじん つぼづけ なめこ だいこん ねぎ 「提供されています。県産牛肉普及協会から	679 26.9 18.7 2.1	g g g g	
金	オレンジ 大豆は、「畑の肉」ともいわれるとおり、肉 ざっこくごはか。 ぎゅうどんのく ぎゅうどん つぼづけあえ なめこじる ヨーグルト 来週月曜日11月29日は、語呂合わせで「ただいています。山田町は、29日に給食な		ぎゅうにく だいず とうふ みそ ヨーグルト 対」の日にちなんで、県内のほとん 学校があるので、今日、県産牛肉の	こめ ざっこく あぶら さどう ごま いどで県産牛肉を使用した給食か D牛丼給食です。いわてのおいし こめ むぎ はちみつ	議極的に取り入れてほしい食材です。 ごぼう だまねぎ ねぎ グリンピース キャベツ ごぼう にんじん つぼづけ なめこ だいこん ねぎ が提供されています。県産牛肉普及協会から い牛を味わってください。	679 26.9 18.7 2.1 補助金額	g g g æ()	
金ーリメモー	オレンジ 大豆は、「畑の肉」ともいわれるとおり、肉 ざっこくごはか。 ぎゅうどんのく。 ぎゅうどん つぼづけあえ なめこじる ヨーグルト 来週月曜日11月29日は、語呂合わせで「ただいています。山田町は、29日に給食な		ぎゅうにく だいず とうふ みそ ヨーグルト 対」の日にちなんで、県内のほとん 学校があるので、今日、県産牛肉の さけ とりにく わかめ	こめ ざっこく あぶら さとう ごま いどで県産牛肉を使用した給食か D牛丼給食です。いわてのおいし こめ むぎ	積極的に取り入れてほしい食材です。 ごぼう だまねぎ ねぎ グリンピース キャベツ ごぼう にんじん つぼづけ なめこ だいこん ねぎ	679 26.9 18.7 2.1 補助金額	g g g æ(1) kcal	
金 メモ 29	オレンジ 大豆は、「畑の肉」ともいわれるとおり、肉 ざっこくごはれ ぎゅうどんのく ぎゅうどん つぼづけあえ なめこじる ヨーグルト 来週月曜日11月29日は、語呂合わせで「ただいています。山田町は、29日に給食な さけとえだまめのごはん とりにくはちみつマスタードやき		ぎゅうにく だいず とうぶ みそ ヨーグルト 対」の日にちなんで、県内のほとん 学校があるので、今日、県産牛肉の さけ とりにく	こめ ざっこく あぶら さどう ごま いどで県産牛肉を使用した給食か D牛丼給食です。いわてのおいし こめ むぎ はちみつ	表極的に取り入れてほしい食材です。 ごぼう たまねぎ ねぎ グリンピース キャベツ ごぼう にんじん つぼづけ なめこ だいこん ねぎ なめこ だいこん ねぎ	679 26.9 18.7 2.1 補助金額 625 27.8	g g g &!) kcal g	
金 メモ 29	オレンジ 大豆は、「畑の肉」ともいわれるとおり、肉 ざっこくごはん ぎゅうどんのく ぎゅうどん つぼづけあえ なめこじる ヨーグルト 来週月曜日11月29日は、語呂合わせで「 ただいています。山田町は、29日に給食な さけとえだまめのごはん とりにくはちみつマスタードやき わかめサラダ		ぎゅうにく だいず とうふ みそ ヨーグルト 対」の日にちなんで、県内のほとん 学校があるので、今日、県産牛肉の さけ とりにく わかめ	こめ ざっこく あぶら さとう ごま いどで県産牛肉を使用した給食か ウ牛丼給食です。いわてのおいし こめ むぎ はちみつ ごまあぶら さとう	積極的に取り入れてほしい食材です。 ごぼう だまねぎ ねぎ グリンピース キャベツ ごぼう にんじん つぼづけ なめこ だいこん ねぎ	679 26.9 18.7 2.1 補助金 625 27.8 18.0	g g g をい kcal g g	
金 29 月	オレンジ 大豆は、「畑の肉」ともいわれるとおり、肉 ざっこくごはか ぎゅうどんのく ぎゅうどん つぼづけあえ なめこじる ヨーグルト 来週月曜日11月29日は、語呂合わせでしただいています。山田町は、29日に給食な さけとえだまめのごはん とりにくはちみつマスタードやき わかめサラダ きりぼしだいこんのみそしる		ぎゅうにく だいず とうふ みそ ヨーグルト 対」の日にちなんで、県内のほとん 学校があるので、今日、県産牛肉の さけ とりにく わかめ	こめ ざっこく あぶら さどう ごま いどで県産牛肉を使用した給食か D牛丼給食です。いわてのおいし こめ むぎ はちみつ ごまあぶら さとう	積極的に取り入れてほしい食材です。 ごぼう だまねぎ ねぎ グリンピース キャベツ ごぼう にんじん つぼづけ なめこ だいこん ねぎ	679 26.9 18.7 2.1 補助金額 625 27.8 18.0 2.3	g g g kcal g g kcal	
金 29月 30	オレンジ 大豆は、「畑の肉」ともいわれるとおり、肉 ざっこくごはん。 ぎゅうどんのく。ぎゅうどん つぼづけあえ なめこじる ヨーグルト 来週月曜日11月29日は、語呂合わせで「ただいています。山田町は、29日に給食な さけとえだまめのごはん とりにくはちみつマスタードやき わかめサラダ きりぼしだいこんのみそしる むぎごはん		きゅうにく だいず とうぶ みそ ヨーグルト 対」の日にちなんで、県内のほとん 学校があるので、今日、県産牛肉の さけ とりにく わかめ あぶらあげ みそ	こめ ざっこく あぶら さとう ごま いどで県産牛肉を使用した給食か ウ牛丼給食です。いわてのおいし こめ むぎ はちみつ ごまあぶら さとう	積極的に取り入れてほしい食材です。 ごぼう だまねぎ ねぎ グリンピース キャベツ ごぼう にんじん つぼづけ なめこ だいこん ねぎ	679 26.9 18.7 2.1 補助金額 625 27.8 18.0 2.3 688	g g g kcal g kcal g	
金 29 月	オレンジ 大豆は、「畑の肉」ともいわれるとおり、肉 ざっこくごは介 ぎゅうどんのく ぎゅうどん つぼづけあえ なめこじる ヨーグルト 来週月曜日11月29日は、語呂合わせで「ただいています。山田町は、29日に給食な さけとえだまめのごはん とりにくはちみつマスタードやき わかめサラダ きりぼしだいこんのみそしる むぎごはん こうやどうふのフライ		ぎゅうにく だいず とうぶ みそ ヨーグルト 対」の日にちなんで、県内のほとん 学校があるので、今日、県産牛肉の さけ とりにく わかめ あぶらあげ みそ	こめ ざっこく あぶら さとう ごま いどで県産牛肉を使用した給食か ウ牛丼給食です。いわてのおいし こめ むぎ はちみつ ごまあぶら さとう	積極的に取り入れてほしい食材です。 ごぼう だまねぎ ねぎ グリンピース キャベツ ごぼう にんじん つぼづけ なめこ だいこん ねぎ	679 26.9 18.7 2.1 補助金額 625 27.8 18.0 2.3 688 23.2	g g g kcal g g g	
金 29月 30	オレンジ 大豆は、「畑の肉」ともいわれるとおり、肉 ざっこくごは介 ぎゅうどんのく ぎゅうどん つぼづけあえ なめこじる ヨーグルト 来週月曜日11月29日は、語呂合わせでしただいています。山田町は、29日に給食な さけとえだまめのごはん とりにくはちみつマスタードやき わかめサラダ きりぼしだいこんのみそしる むぎごはん こうやどうふのフライ にこみおでん		ぎゅうにく だいず とうぶ みそ ヨーグルト 対」の日にちなんで、県内のほとん 学校があるので、今日、県産牛肉の さけ とりにく わかめ あぶらあげ みそ こうやどうぶ こんぶ さつまあげ ちくわ はん	こめ ざっこく あぶら さとう ごま いどで県産牛肉を使用した給食か ウ牛丼給食です。いわてのおいし こめ むぎ はちみつ ごまあぶら さとう	清極的に取り入れてほしい食材です。 ごぼう たまねぎ ねぎ グリンピース キャベツ ごぼう にんじん つぼづけ なめこ だいこん ねぎ	679 26.9 18.7 2.1 補助金額 625 27.8 18.0 2.3 688 23.2 18.6	g g g kcal g g g	



11月の給食費の振替日は、11月25日(木)です。給食費は、岩手銀行・北日本銀行・漁協・信金・農協いずれかにご登録いただいた口座から引き落としとなります。前日までに口座への入金をお願いします。学校給食で使用する食材は、皆様から集金した給食費で購入しております。ご理解ご協力の程、よろしくお願いいたします。