令和８年　11月献立表

今月の給食目標：地場産物を知ろう　　愛知県立豊田高等特別支援学校

月	火	水	木	金
11月2日	11月3日	11月4日	11月5日	11月6日
ごはん	文化の日	ごはん	ごはん	ごはん
牛乳		牛乳	牛乳	牛乳
白身魚フライ南蛮タルタル		トマトソースハンバーグ	麻婆豆腐	揚鶏とさつま芋の甘辛炒め
ひとくちロールキャベツ		おさつコロッケ	中華ザーサイ炒め	大根の白味噌煮
がんものそぼろあんかけ		ビーンズＭＩＸサラダ	明太子マヨちくわ	いんげんのおかか和え
944kcal		938kcal	907kcal	937kcal
11月9日	11月10日	11月11日	11月12日	11月13日
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
味噌とんかつ	春雨のチャプチェ	コロッケ玉子のっけ焼き	油淋鶏カラアゲ	揚げ豆腐のもろこし餡かけ
にんじんとツナのサラダ	肉団子の和だしカレー煮	厚揚げのふくめ煮	ゴボウとひじきのサラダ	玉こんにゃくの煮物
信田巻の煮物	カリフラワーのサラダ	枝豆コーン	里芋の黒ゴマ煮	菜ノ花と油揚げの煮びたし
927kcal	908kcal	921kcal	941kcal	897kcal
11月16日	11月17日	11月18日	11月19日	11月20日
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
昔ながらのハムカツ	ＮＹ．バッファローチキン	たっぷり肉味噌豆腐	チキンフリッター	カボチャ入り蒸しシュウマイ
ハルサメの酢ノ物	ペンネのサラダ	玉葱はんぺん大判揚げ	細切り昆布の煮物	きのことごぼうのキンピラ
蓮根のワサビマヨ	緑豆とベーコンのソテー	蒸かしさつまいも	枝豆のピリ辛ガーリック炒め	ジャガイモ餅のあげ玉揚げ
939kcal	921kcal	898kcal	948kcal	932kcal
11月23日	11月24日	11月25日	11月26日	11月27日
勤労感謝の日	あいち県民の日ホリデー	ごはん	ごはん	ごはん
		牛乳	牛乳	牛乳
		和風豆腐ハンバーグ	揚げ鶏のマヨネーズ炒め	豚肉とナスの味噌炒め
		フライドポテト	さつま芋と干しぶどうのサラダ	ピーマンのサッと煮
		大根のバター醤油いため煮	たまご豆腐	さつま揚げのしょうがだれ
		917kcal	928kcal	906kcal
11月30日	**〇地場産物とは、地域で生産された農産物・水産物・工芸品などのことをいいます。**			
振替休日	愛知県は、水の豊かな「濃尾平野」や冬でも暖かい「渥美半島」などの恵まれた自然の中、それぞれの地域で特色のある農業が行われています。 愛知県は、農業産出額が全国8位（2024年）で、キャベツ、大葉、イチジク、うずら卵など産出額全国1位の品目もあります。この他にも、東三河地域を中心に高品質なブランド肉「三河赤鶏」や「三河ポーク」などの畜産も盛んです。（愛知の農業2026）			





※材料の納入都合により献立・食材を変更する場合があります。
※弁当提供業者は、東海フーズ（株）です。