



こんだてひょう

スマホで確認



長崎県立大村特別支援学校

月	火	水	木	金
<p>★11月の給食目標★ 長崎県の食べ物に関心をもとう</p> <p>○長崎県の郷土料理を味わう ○長崎県産の食材(地場産物)を知る</p>				
<p>1日 大村</p> <p>へこはずし おこし 煮ごみ 牛乳</p> <p>大村寿司 みそ汁</p> <p>へこはずしおこしの「へこ」とは、何のことでしょう？ ①かぶと ②わきざし ③ふんどし</p>		<p>2日 東彼杵</p> <p>鯨じゃが 牛乳</p> <p>ごはん 冬野菜の吸物</p> <p>そのき茶について正しいのは？(複数回答) ①茶葉がまが玉のように丸い ②別名「ぐり茶」という ③90度程度の熱湯で入れると良い</p>		<p>県内ぐるっと一周 郷土料理月間</p> <p>大村からスタートして、県内の市町の郷土料理や名物を紹介していきます♪</p>
<p>6日 川棚</p> <p>トマトときゅうりのサラダ つきあげ 牛乳</p> <p>くりつぽ 麦ごはん 沢煮椀</p> <p>くりつぽの「つぽ」の由来は？ ①昔はつぽを使って作っていた ②お椀をつぽに見立てた</p>	<p>7日 読書週間(となりのトトロ)</p> <p>引越しのキャラメル かんたのばあちゃん 牛乳</p> <p>さつきの お弁当 草壁家の朝のみそ汁</p> <p>★司書教諭 長瀬先生からの出題★ トトロの主食は何でしょう？ ①とうもろこし ②どんぐり ③米</p>	<p>8日 いい歯の日</p> <p>かみかみ和え チーズ 牛乳</p> <p>小さいわしの梅の香揚げ ごはん 豚汁</p> <p>★養護教諭 山口先生からの出題★ 歯周病について間違っているのはどれ？ ①虫歯とちがって歯はなくなる ②日本の大人の8割がかかっている ③ストレスや睡眠不足が原因にもなる</p>	<p>9日 佐世保</p> <p>みかん ポテトサラダ 牛乳</p> <p>佐世保 レモンステーキ ごはん みそ汁</p> <p>レモンステーキが誕生するヒントとなった料理とは？ ①ビーフシチュー ②すき焼き</p>	<p>10日 松浦</p> <p>野菜のしそ和え フルーツ ヨーグルト 牛乳</p> <p>アジフライ ごはん 松浦鍋</p> <p>【イラスト問題】 あじはどれでしょう？ </p>
<p>13日 まるごと長崎県給食</p> <p>島酪ブランジェ 黒田五寸ソース 牛乳</p> <p>ばってん鶏のベジカツとじ 城南米 ミルキーQueen 牛乳</p> <p>じげもん野菜 ごはん みそ汁</p> <p>★「黒田五寸入参」について正しいのは？(複数回答) ①黒田さんが品種改良した ②五寸=約15cm ③種まきは夏</p>	<p>14日 平戸</p> <p>ブロッコリーのおかか和え 長崎みかんゼリー 牛乳</p> <p>平戸じりじり 城南米 なつぽのかごはん</p> <p>★小5 福田さんからの出題★ 平戸じりじりの「じりじり」は、人参しりしりの「しりしり」と同じ意味。O?X?</p>	<p>15日 五島</p> <p>かんころもち おつぽ 牛乳</p> <p>きびなの田楽 城南米 あじすり身の吸物</p> <p>★五島列島出身 杉本先生からの出題★ かんころもちに使われる芋は？ ①じゃがいも ②さつまいも ③さといも</p>	<p>16日</p> <p>大根ときゅうりの酢の物 牛乳</p> <p>千草焼き 城南米 ミルキーQueen 牛乳</p> <p>けんちん汁</p> <p>ミルキーQueenの名前の由来は？ ①玄米の表面が白濁しているから ②甘みがあるから ③牛乳を肥料にしているから</p>	<p>17日 壱岐</p> <p>焼きのり みそよごし 牛乳</p> <p>納豆煮 手巻き ごはん ひきとおし</p> <p>「みそよごし」の名前の由来…汚れるものは何？ ①お血 ②手 ③野菜</p>
<p>20日 対馬</p> <p>上対馬とんちゃん 牛乳</p> <p>ごはん いらやき</p> <p>対馬と島原に伝わる同じ名前の伝統食品の名前は？ ①いちべえ ②ろくべえ ③じゅうべえ</p>	<p>21日 食育の日</p> <p>りんご サンド用野菜 牛乳</p> <p>塩さば パーカーハウスパン(セルフサバサンド) 冬野菜と豚バラのポトフ</p> <p>長崎の新名物「サバサンド」の生まれ故郷は？ ①トルコ ②フランス ③ハワイ</p>	<p>22日 西海</p> <p>ゆで干し大根のサラダ 牛乳</p> <p>こさづね ひらき 牛乳</p> <p>ゆで干し大根を加工する(ゆでて干す)のはいつ頃でしょう？ ①春 ②夏 ③秋 ④冬</p>	<div style="border: 2px solid red; padding: 10px; text-align: center;"> <p>↑</p> <p>13日~19日は、地場産品使用推進週間です♪ 県内のおいしく新鮮な食材をたくさん使います。 初日は、調味料以外すべて県内産の食材を使った「まるごと長崎県給食」を実施します♪</p> </div>	
<p>27日 長崎</p> <p>浦上そば 牛乳</p> <p>長崎てんぷら 麦ごはん ヒカド</p> <p>★中3 久松さんからの出題★ 浦上そばの何の肉が使われているのでしょうか？ ①牛肉 ②とり肉 ③ぶた肉</p>	<p>28日</p> <p>手作りかぼちゃケーキ 牛乳</p> <p>ゆで鶏と野菜のサラダ ミートソーススパゲティ</p> <p>★中1 久松さんからの出題★ ミートソーススパゲティとポロネーゼの違いは何でしょう？ ①麺の種類 ②ソースの濃さ ③同じだが国によって呼び方が違う</p>	<p>29日 島原</p> <p>ひよつづの酢の物 牛乳</p> <p>手作りじゃがちゃん 牛乳</p> <p>自転車めし 具雑煮</p> <p>島原に伝わる外国の名前と同じ料理はどれでしょう？ ①フランス ②イタリア ③イギリス</p>		
<p>30日 諫早</p> <p>はなはじき 牛乳</p> <p>ぬっぺ とりめし ぶなそうめん</p> <p>「はなはじき」に使っている鼻がツーンとする調味料はどれ？ ①わさび ②からし ③ゆずごしょう</p>				

★毎日の栄養価(エネルギー・タンパク質)は裏面にあります

※都合により献立を変更する場合があります