令和7年(2025) 11月発行 出雲市立斐川学校給食センタ

Centro de Refeição Escolar de Hikawa,Izumo

月 Seg	业 Kereiçao Est 火 Ter	水 Qua	木 Qui	金 Sex
Os Ingredientes Locais	4	5	6	7
Deste Mês: Arroz Leite Ovo Nabo (Daikon) Cebolinha Couve (Komatsuna) Batata doce Nishihama Cogumelo (Shiitake) fresco Brócolis	Lámen de Tonkotsu (caldo de osso de porco) Omusubi (Yochien: sem) Leite Harumaki (prato chinês) Legumes com molho chinês	Arroz Leite Frango grelhado com tempero aromático Espinafre com bonito seco (Okaka) Sopa de gergelim e Kimuchi	Pão de açúcar mascavo Leite Carne de porco com molho de figo Salada de repolho e molho de maionese Sopa de ovo fofo	Arroz Leite Peixe (saba) grelhado com sal Salada com konjac Sopa com tofu e vegetais variados
10	11	12	13	14 Dia do Menu Oishii Izumo
Arroz Leite	Udon de farinha de arroz com carne Omusubi (Yochien: sem)	Arroz com curry de batata doce Nishihama Leite	Pão Creme de chocolate e soja	Arroz Leite
Porco com molho de cebolinha branca Pepino com vinagre doce Sopa de missô com inhame	Leite Sardinha frita con tempero aromático Acelga chinesa (Chingensai)com algas	Omelete Salada de alface Salanova	Leite Carne de porco com molho barbecue Salada de folhas verdes Sopa de consomê	Peixe(Aji) frito Salada de Batata doce Nishihama Sopa com marisco (Shijimi)
17	18	19	20	21
Arroz	Espaguete cremoso	Arroz	Pão Geléia de maçã	Arroz
Leite	Omusubi (Yochien: sem)	Leite	Leite	Leite
Frango com molho coreano Broto de feijão com tempero coreano Sopa de harusame	Leite Salmão assado com limão e pimenta-do-reino Salada de couve-flor	Croquete de abóbora e carne moída Salada com gergelim e peixe pequeno (Jako) Sopa com cogumelo (Nameko) Caqui Fuyu	Almôndegas com molho demi-alace Salada de batata Sopa de vegetais e feijão	Peixe (Sanma) com molho de soia adocicado Salada energética da Ricchan Sopa de missô com nabo (Daikon)
A TEM	25	26	27	28 Menu comum de Izumo
	Udon com tofu frito (Age) Omusubi (Yochien: sem) Leite Bolinho frito de carne moída	Arroz Leite Hambúrguer com molho molho de nabo (Daikon) Salada de Nattô Sopa com legumes e	Pão de abóbora Leite Frango grelhado com marmelada Salada de nabo (Daikon) Ensopado cremoso com	Arroz Leite Peixe (Sawara) frito à Tatsuta Vegetais coloridos cozidos com shovu Sopa de missô com batata
※O menu está sujeito à alterações.	Vegetais com alga (Kombu)	tubérculos variados	acelga	doce Nishihama

Meta deste mês: [Vamos agradecer e comer] Meta deste mês: [Vamos agradecer e comer]

[Itadakimasu] [Gochisousama]

Nós usufruimos da vida de outros seres vivos, como o arroz, as carnes, peixes e verduras para sobreviver. Existe um sentimento de gratidão àqueles que deram a vida e às várias pessoas envolvidas até a comida chegar à nossa mesa.

[Comer seguindo as boas maneiras]

Valorizar a comida e seguir as boas maneiras à mesa também é uma forma importante de transmitir o sentimento de gratidão.



Semana do Arroz de Cultivo Especial (dias 10 a 21)

O arroz de cultivo especial é um arroz cultivado para as refeições escolares da cidade de Izumo com redução de pesticidas e fertilizantes químicos. Vamos apreciar o seu sabor.

Semana das Crianças de Izumo (dias 9 a 23)

Que tal criar uma oportunidade para reunir a família, cozinhar e partilhar o sentimento de "que delícia" à mesa?

O mês de novembro é o [Mês da Refeição Escolar da Terra Natal (Furusato) Shimane] . Desejamos que todos passem a gostar ainda mais desta terra conhecendo e degustando os alimentos produzidos na cidade onde moram, Izumo, e na Província de Shimane . Vamos utilizar ingredientes com o [Certificado Oishi Shimane] que leva em consideração não só a segurança dos alimentos mas também a segurança das pessoas que trabalham e também o ambiente ao seu redor. Tente achar estes ingredientes no menu e nas refeições escolares diárias.

15	いもの		扩泛	
F-U	ncao-d	os Al	imer	itos

Energia

(Calorias)

880

Arroz Trigo Amido Óleo

Batata doce

Óleo de gergelim Gergelim Açúcar

657

831

526

Primária 8 曜日 おもに体をつくるもとになる食品 おもに体の調子をととのえる食品 おもにエネルギーのもとになる食品 Ginasial Alimentos que constroem o corpo Alimentos que ajudam na sa u de do corpo limentos que fornecem energia ao corpo Dia eche/ Jardi Leite Carne de porco Alga (Wakame) Atum Cebola Cenoura Broto de bambu Arroz (primária e ginasial) Macarrão de Lamen 650 火 Broto de feijão Alho Nabo (Daikon) Óleo Trigo Açúcar Óleo de gergelim Missô Carne de frango 4 757 Ter Pepino Repolho Macarrão feito de amido (Harusame) Amido 443 Leite Carne de frango Peixe (Bonito) seco Alho Gengibre Espinafre Broto de feijão Arroz Óleo de gergelim Gergelim 598 水 Cenoura Nabo (Daikon) Konjac Cebolinha Carne de porco 5 759 Qua Tofu frito (grosso) Missô Kimuchi de Acelga (Um tipo de conserva) 481 Repolho Repolho roxo Milho 605 Leite Carne de porco Bacon Pão Açúcar mascavo Geléia de figo 木 6 748 Pepino Cebola Cenoura Couve (Komatsuna) Batata doce Farinha de rosca Ovo Qui 472 Leite Peixe (Cavala) Presunto Alga Gengibre Konjac Pepino Repolho Arroz Gergelim Batata 585 金 7 (Wakame) Cenoura Raiz de bardana Cebolinha 760 Sex Carne de frango Tofu 464 588 Leite Carne de porco Presunto Cebolinha Pepino Repolho Cenoura Arroz Açúcar Amido Inhame 月 10 748 Tofu frito (grosso) Missô Alga (Wakame) Cogumelo (Shiitake) fresco Seg 470 Leite Carne de porco Tofu frito (fino) Cenoura Cebola Cogumelo (Shiitake) fresco Arroz (primária e ginasial) Macarrão de Udon 619 火 Alga (Nori) Sardinha Cebolinha Couve chinesa (Chingensai) Farinha de Arroz Farinha de rosca 11 747 Ter Broto de feijão Cenoura Salsinha Óleo Gergelim Açúcar Trigo Amido 453 629 Leite Carne de porco Ovo Cebola Cenoura Alho Nabo (Daikon) Arroz Batata doce Óleo 水 12 777 Alface Salanova Milho Maçã Acúcar Qua 490 Leite Carne de porco Atum Alho Gengibre Maçã Limão Repolho Pão Soja Creme de chocolate Bacon 632 木 Pepino Brócolis Cebola Cenoura Batata doce Óleo Acúcar 760 13 Qui Couve (Komatsuna) 509 Leite Peixe (Carapau) Pepino Cenoura Milho Arroz Farinha de rosca Óleo Amido 621 金 Amêijoa de água doce (Shijimi) 14 Cebolinha Batata doce Maionese Trigo 780 Sex Missô 497 Leite Carne de frango Atum Broto de feijão Pepino Cenoura Cebola Arroz Amido Trigo Óleo 597 月 Óleo de gergelim Gergelim Couve chinesa (Chingensai) Tofu frito (grosso) 17 757 Seg Macarrão feito de amido (Harusame) 477 Leite Carne de frango Peixe (Salmão) Atum Cebola Cenoura Cogumelo Paris Arroz (primário e ginásio) 654 火 Milho Couve chinesa (Chingensai) Limão Macarrão de espaguete Óleo Trigo 18 785 Ter Couve flor Pepino Repolho 461 Leite Carne de porco Peixe seco pequeno Abóbora Repolho Pepino Cenoura Arroz Farinha de rosca Óleo Gergelim 602 水 Tofu frito (fino) Alga (Wakame) Cogumelo (Nameko) Cebola Caqui Batata Acúcar Amido 19 786 Qua Alga (Kombu) Missô 508 Leite Carne de porco Carne de frango Pepino Cenoura Repolho Cebola Pão Açúcar Batata 628 木 Maionese Geléia de Maçã Bacon Milho Salsão 20 768 Qui Soja Vagem Amido Trigo 501 Leite Peixe (Agulhão) Presunto Pepino Repolho Tomate Milho Arroz Amido Trigo Óleo Açúcar 659 金 Peixe (Bonito) seco Cenoura Nabo (Daikon) Cebola 828 21 Sex Alga (Kombu) Missô Cogumelo (Shimeji) Cebolinha 528 _eite Carne de frango Tofu frito (fino) Cenoura Cebola Cogumelo (Shitake) seco Arroz (primária e ginasial) Macarrão de Udon 622 火 Alga (Kombu) Carne de porco Couve (Komatsuna) Repolho Pepino Óleo Farinha de rosca Amido Açúcar 25 747 Ter Trigo 455 Leite Carne de frango Carne de porco Nabo (Daikon) Espinafre Repolho Arroz Acúcar Amido Batata 657 水 Soja fermentada (Nattô) Cenoura Raiz de bardana Maionese 844 26 Qua Presunto Missô Tofu frito (grosso) Cogumelo (Shitake) seco Cebolinha 512 Leite Carne de frango Atum Nabo (Daikon) Pepino Cenoura Pão Açúcar Marmelada 613 木 Acelga Cebola Abóbora Bacon Óleo Batata Trigo 27 749 Qui Gergelim 478

Gengibre Alho Espinafre

Broto de feijão Cenoura Cebola

Cogumelo (Shiitake) fresco Cebolinha

Leite Peixe (Serra-oriental) Tofu frito (grosso)

金

Sex

28

Missô