



令和7年11月給食写真

出雲市立出雲学校給食センター








月	火	水	木	金
	<p>4</p>  <p>ちゃんぽんめん しょうちゅう おむすび (小・中) ぎゅうにゅう 牛乳 はるま 春巻き もやしのナムル</p>	<p>5</p>  <p>ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 さばのみそ煮 に きりぼしだいこん 切干大根の マヨネーズあえ じる はんぺんのすまし汁</p>	<p>6</p>  <p>ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 さけの香草あげ こうそう だいこん 大根サラダ じる すいとん汁 さいじょうがき 西条柿</p>	<p>7</p>  <p>こくとう 黒糖パン ぎゅうにゅう 牛乳 スパイシーチキン ごまじゃこサラダ ミートボールのスープ</p>
<p>10</p>  <p>ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 ふたにく なんばん 豚肉の南蛮づけ おかかあえ じんざいこ 神西湖のしじみ汁</p>	<p>11</p>  <p>たまごうどん しょうちゅう おむすび (小・中) ぎゅうにゅう 牛乳 こうみ あじの香味フライ みずな 水菜のサラダ</p>	<p>12</p>  <p>ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 さわらの塩こうじ焼き しお にしはま 西浜いもの ホクホクサラダ だいこん 大根のみそ汁</p>	<p>13【おいしい出雲の一日】</p>  <p>ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 カレーのからあげ ブロッコリーの ごまドレッシングあえ いすも 出雲しいたけのけんちん汁</p>	<p>14</p>  <p>パン ぎゅうにゅう 牛乳 ふたにく 豚肉のいちじくソースかけ サラノバレタスのサラダ にしはま 西浜いものポタージュ</p>
<p>17</p>  <p>ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 いわしの梅煮 うめに もやしのアーモンドあえ おでん</p>	<p>18【神戸川小希望献立】</p>  <p>しょうゆラーメン しょうちゅう おむすび (小・中) ぎゅうにゅう 牛乳 チーズささみフライ (小・中) ささみフライ (幼) りっちゃんの元気サラダ</p>	<p>19【和食の日献立】</p>  <p>ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 さばのおろしかけ ず ごま酢あえ のっぺい汁</p>	<p>20【多伎中希望献立】</p>  <p>かりかり梅ごはん うめ ぎゅうにゅう 牛乳 とりにく 鶏肉のからあげ ちゅうか 中華サラダ 豚汁 ふたじる お米のブルーベリータルト</p>	<p>21</p>  <p>チーズパン ぎゅうにゅう 牛乳 ふたにく 豚肉の パーベキューソース焼き ひじき入りサラダ ポトフ風スープ</p>



令和7年11月給食写真

出雲市立出雲学校給食センター



月	火	水	木	金
<p>24</p>  <p>※都合により献立を変更することがあります。</p>	<p>25</p>  <p>こもく 五目うどん せきはん 赤飯おむすび (小・中) ぎゅうにゅう 牛乳 いかのコロコロあげ はなやさい 花野菜のサラダ</p>	<p>26【出雲市共通献立】</p>  <p>いずもしきょうつうこんだて ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 さわらの竜田あげ さんしよく 三色あえ にしはま 西浜いものみそ汁</p>	<p>27</p>  <p>カレーライス ぎゅうにゅう 牛乳 オムレツ かいそう 海藻サラダ</p>	<p>28</p>  <p>パン いちごジャム ぎゅうにゅう 牛乳 ミートボールの デミグラスソースかけ ほうれんそうと コーンのじゃこあえ かぶのコンソメスープ</p>

今月の給食目標【感謝して食べよう】

『いただきます』『ごちそうさま』

私たちは、米、肉や魚、野菜などの様々な命をいただいて生きています。この言葉には、命を与えてくれた生きものへの感謝、食事ができるまでに関わってくださった方への感謝の気持ちが込められています。

『マナーを守って食べる』

食べものを大切に、マナーを守って食べることも、感謝の気持ちを伝える大切な方法です。



特別栽培米ウィーク (10日～21日)

特別栽培米は、出雲市内の学校給食用に、農薬や化学肥料をなるべく減らして作られています。味わっていただきましょう。

いずも子どもウィーク (9日～23日)

家族と一緒に料理をしたり、みんなで食卓を囲み「おいしいね」を共有する機会にしてみませんか。

11月は、『しまね・ふるさと給食月間』です。みなさんの住んでいる出雲市や島根県で作られた食材を知り、味わうことで、今よりももっとこの地域を大好きになってほしいと願っています。食べものの安全だけでなく、働く人の安全や周りの環境を守ることに気を配って作られている〈美味しまね認証〉を受けた食材も使用します。献立表や毎日の給食でみつけてみてください。