

月

火

水

木

金

*** 11月分給食の申込み ***

10月3日(金)~20日(月)

※7日前(土日、祝日除く)の午後1時まで変更が可能です。

*** 給食費の引落日 ***

【12月分】10月27日(月)

*** カレンダーマークについて ***

食物アレルギーに関する情報を表示しています。※飲用乳は除く
 ……食物アレルギー対応食を提供する日です。

- 卵 乳 小麦 そば
- えび かに 落花生 くるみ
- アーモンド いか オレンジ
- 牛肉 さけ さば 大豆
- ゼラチン 鶏肉 豚肉 もも
- やまいも りんご ごま

東アジア文化都市給食

今年、鎌倉市は「東アジア文化都市」に選ばれました。そこで、今月は鎌倉市とともに東アジア文化都市に選ばれた中国(マカオ特別行政区、湖州市)、韓国(安城市)の食文化にちなんだ料理を提供します。



このロゴマークは、鎌倉の未来を担う子どもたちの手書きの文字を組み合わせて作成されました。

ロゴマークの付いた日に注目!



3

文化の日



4

さつまいもごはん
さばの甘辛焼き
 貝だくさんきんぴら
 大根のごま酢和え
 かきたま汁
 牛乳



5

ジャージャーめん
たらのから揚げ
 中華風春雨サラダ
 こぶきいも
 牛乳

めんにも肉みそをからめて食べよう



6

ごはん
鶏肉のダッカルビ風
 手作りさつま揚げ
 ブロccoliのサラダ
 もずくスープ
 牛乳



7

ごはん 焼きのり
筑前煮
 いかの七味焼き
 ゆず香和え
 大根のみそ汁
 牛乳

10



ごはん
みそかつ
 油揚げの和風サラダ
 さつま揚げと大根の炒め煮
 かぶのスープ
 はっこう乳

11



湖州市給食

中華風混ぜごはん
かじきの甘酢あんかけ
 豚肉と里芋の炒め煮
 きくらげと白菜の和え物
 わかめスープ
 牛乳

12



ごはん
生揚げと豚肉のごまみそ煮
 とり天
 ゆかり和え
 ほうれん草とえのきのすまし汁
 牛乳

13



ロールパン
ミートローフ
 きのごペンネ
 豆サラダ
 レタスと卵のスープ
 牛乳

14



安城市給食

ごはん
ヤンニョムチキン
切干し大根のナムル
じゃがいもの甘辛煮
 豆腐と桜えびの生姜スープ
 牛乳

17



カレーライス

コールスローサラダ
 大豆と昆布のカリカリ揚げ
 牛乳

ルウを具にかけてごはんを食べよう

18



ごはん
八宝菜
 竹輪の磯辺揚げ
 きゅうりとわかめの酢の物
 玉ねぎのみそ汁
 牛乳

19



うめちりごはん
白身魚のもみじ揚げ
 塩肉じゃが
 ささみと野菜の和え物
 豆乳みそ汁
 牛乳

20



くろパン
ポークビーンズ
 ゆで野菜のドレッシング和え
 スイートポテト
 大根のスープ
 牛乳

21



鎌倉市給食

もち麦ごはん
まぐろの角煮
 じゃがいものそぼろ煮
 白菜のごま和え
けんちん汁
 牛乳

だして味わう和食の日

24

振替休日

(勤労感謝の日)



25



クツパ
鶏肉の香味焼き
 ひじきのサラダ
 さつまいものレモン煮
 牛乳

スープにごはんに入れて食べよう

26



ごはん
生揚げと野菜のカレー煮
 わかめのサラダ
 ごぼうチップス
 もやしのスープ
 牛乳

27



マカオ給食

ごはん
ミンチ(マカオの家庭料理)
 生姜ドレッシングサラダ
 レモンゼリー
 青菜とウインナーのスープ
 牛乳

28



ごはん
鮭のきのこバターソースがけ
 ブロccoliと鶏肉のガーリック炒め
りんご
 豚汁
 牛乳

姉妹都市上田市の食材を使います

食物アレルギー対応食

かきたま汁(→鶏肉と青菜のすまし汁) 4

手作りさつま揚げ(→卵抜き) 6

みそかつ(→卵抜き) 10

とり天(天ぷら粉→小麦粉) 12

ロールパン(→ごはん)
 ミートローフ(→卵・牛乳抜き)
 レタスと卵のスープ(→レタスのスープ) 13

カレーライス(→バター抜き) 17

白身魚のもみじ揚げ(天ぷら粉→小麦粉) 19

くろパン(→ごはん)
 スイートポテト(→いも団子) 20

鮭のきのこバターソースがけ(→鮭のきのこソースがけ) 28

給食予約システムはQRコードからアクセスできます

