



# 令和6年11月 学校給食献立表



浜田市立三隅中学校

日	曜日	牛乳	主食	主菜	副菜・汁物他	体を作るもの		体の調子を整えるもの		エネルギーのもとになるもの		家庭で補いたい食品
						たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミンC	炭水化物	脂質	エネルギー (kcal)
						肉・魚・卵・大豆製品	乳製品・海草・小魚	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ	穀類・いも類・砂糖	油脂類・種実	塩分 (g)
5	火	○	高菜と肉のそぼろごはん	和風サラダ 三根五菜汁	牛肉 豚肉 ちくわ 高野豆腐	みそ 牛乳	ブロッコリー 高菜 青ねぎ にんじん 小松菜	しょうが きゅうり 大根 えのきたけ ごぼう	白菜 もやし えのきたけ	米 砂糖 麦	油 ノンエッグマヨネーズ	小魚 842 3.4
6	水	○	ラッキーマンにんじんの日 ごはん	ホキフライ 麦のスープ	ホキ 大豆 ミニウィンナー	牛乳	ほうれん草 にんじん	キャベツ 玉ねぎ セロリー えのきたけ		米 麦 パン粉 小麦粉 砂糖	油	果物 720 1.9
7	木	○	ごはん	高野豆腐のオランダ煮 みそスープ	高野豆腐 鶏肉 ツナ 豚肉	みそ 牛乳 ひじき	にんじん ブロッコリー チンゲンサイ	玉ねぎ キャベツ ぶなしめじ		米 砂糖 じゃがいも 片栗粉	油	淡色野菜 687 2.1
8	金	○	いちまるまる 野菜たっぷり100 ごはん	肉団子と野菜の甘酢あんかけ 五目野菜スープ	ミートボール 厚揚げ	牛乳	いんげん 小松菜 にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ ぶなしめじ れんこん もやし たけのこ		米 砂糖 片栗粉	油 ごま ごま油	魚介 728 2.2
11	月	○	ごはん	カレイのから揚げ さつまいものみそ汁	カレイ みそ	牛乳	にんじん	キャベツ きゅうり 玉ねぎ 大根	白ねぎ	米 片栗粉 砂糖 さつまいも	油 ごま ノンエッグマヨネーズ ごま油	肉 786 2.4
12	火	○	あなごめし	厚焼卵 おろし汁	卵 あなご 鶏肉 豆腐	牛乳	にんじん	白菜 きゅうり えのきたけ 大根 白ねぎ	ごぼう 梅	米 砂糖 片栗粉		油脂 747 3.6
13	水	○	ごはん	赤魚の塩こうじ焼き 筑前煮	赤魚 豚肉 ちくわ	牛乳 のり	ほうれん草 にんじん いんげん	白菜 玉ねぎ こんにゃく		アイガモロボ米 じゃがいも 砂糖	油	きのこ 715 1.5
14	木	○	ごはん	高野豆腐の肉みそがらめ 麩のすまし汁	高野豆腐 豚肉 みそ	牛乳 わかめ	青ねぎ 小松菜 にんじん	にんにく 大根 玉ねぎ 白ねぎ もやし しいたけ		米 片栗粉 砂糖 焼き麩	油 ごま ごま油	果物 824 2.2
15	金	○	ごはん	豚肉のハニーマスタード焼き なかよし汁	豚肉 ベーコン 大豆 みそ	牛乳	にんじん 青ねぎ	にんにく 大根 水菜 玉ねぎ		米 はちみつ 砂糖 じゃがいも	ノンエッグマヨネーズ ごま ごま油	乳製品 786 2.7
18	月	○	ごはん	黒豆がんもの含め煮(2こずつ) 豆乳入りさつまい	がんもどき 鶏肉 黒豆 油揚げ とうにゅう	みそ 牛乳	にんじん 赤しそ 青ねぎ	カリフラワー ぶなしめじ きゅうり とうもろこし 大根	ふなしめじ	米 さつまいも 砂糖	ノンエッグマヨネーズ	種実 789 2
19	火	○	味めぐり：中部地方 ごはん	ソースカツ だんご入りきのこ汁	豚肉 納豆 油揚げ	牛乳 のり	にんじん	きゅうり 大根 白菜 白ねぎ だくあん えのきたけ ごぼう なめこ	ぶなしめじ	米 パン粉 砂糖 白玉もち	油 ごま	緑黄色野菜 804 2.8
20	水	○	ごはん	あじの塩焼き 豚汁	あじ 鶏肉 豚肉 豆腐	高野豆腐 みそ 牛乳	にんじん 青ねぎ	キャベツ きゅうり 玉ねぎ 大根		米 砂糖	ごま	乳製品 715 2.4
21	木	○	ごはん	豚肉のコチュジャン炒め 厚揚げスープ	豚肉 厚揚げ 大豆	牛乳 わかめ	にんじん	玉ねぎ にんにく キャベツ きゅうり	もやし	米 砂糖	油 ごま ごま油	いも 719 2.3
22	金	○	三隅っ子カレー	フレンチサラダ 西条柿	豚肉 ツナ	牛乳	にんじん トマト ブロッコリー 黄ピーマン	にんにく しょうが 玉ねぎ 柿 キャベツ きゅうり		米 麦 はちみつ 小麦粉 砂糖 じゃがいも	バター 油	大豆製品 844 2.7
25	月	○	ごはん	福神漬和え 大根のみそ汁	卵 厚揚げ 油揚げ 高野豆腐	みそ 牛乳	にんじん いんげん 小松菜	玉ねぎ キャベツ とうもろこし 福神漬 大根 きゅうり ぶなしめじ		米	油	海草 717 2.5
26	火	○	麦ごはん	蒸しシューマイ(3こずつ) マーボー豆腐	豚肉 豆腐 牛肉	みそ 牛乳	にんじん 青ねぎ	キャベツ きくらげ 玉ねぎ しいたけ にんにく	きゅうり しょうが	米 麦 小麦粉 片栗粉 砂糖 マロニー	ごま油 油	緑黄色野菜 818 2.2
27	水	○	ごはん	いわしのしょうが煮 キムチ入りみそ汁	いわし 豚肉 油揚げ 豆腐	みそ 牛乳	いんげん にんじん 青ねぎ	しょうが にんにく キャベツ ごぼう 白菜キムチ とうもろこし	こんにゃく ごぼう	米 砂糖	ごま油 ごま	いも 779 1.8
28	木	○	ごはん	鯖のみそ煮 沢煮椀	鯖 みそ さつまあげ 高野豆腐	かつお節 豚肉 牛乳	にんじん いんげん 青ねぎ	しょうが ごぼう 切干大根 もやし えのきたけ		米 砂糖	油 ごま	果物 842 3.4
29	金	○	すこやかうま塩 ごはん	こんにゃくサラダ 中華スープ	ホキ ツナ 魚だんご	牛乳	パセリ バジル にんじん 青ねぎ	にんにく 玉ねぎ こんにゃく もやし キャベツ		米 パン粉 砂糖 マロニー	ノンエッグマヨネーズ ごま ごま油	乳製品 695 2.0

☆物資の都合により、献立や食材が変更になる場合がありますので、ご了承ください。

### ☆日本の味めぐり～中部地方～

今月は中部地方です。新潟県と富山県の郷土料理「きりざい」「だんご入りきのこ汁」を取り入れました。

### ☆しまね・ふるさと給食月間～

三隅町産・市内産・県内産の食材を多く取り入れています。三隅町の野菜や西条柿も使用します。13日は農業や化学肥料を使わずに作った弥栄町のお米(アイガモロボ米)が登場します。

### BUY 浜田運動は浜田産品を応援しています!



学校給食の85.86%は、浜田産及び県内産の食材です  
※食材の使用実態調査(令和5年6月、11月県実施分)より

「食べてみて 笑顔ひろがる 浜田産」  
(平成29年度BUY浜田運動啓発標語 学生部 最優秀作品)



# 令和6年11月 学校給食献立表



浜田市立三隅小学校

日	曜日	給食	主食	主菜	副菜・汁物他	体を作るもの		体の調子を整えるもの		エネルギーのもとになるもの		家庭で補いたい食品
						たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミンC	炭水化物	脂質	エネルギー (kcal)
						肉・魚・卵・大豆製品	乳製品・海藻・小魚	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ	穀類・いも類・砂糖	油脂類・種実	塩分 (g)
1	金	○	ごはん	ぶたにくとだいこんのしせんふうに	ハンバンジーふうサラダ はくさいスープ	ぶたにく みそ とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう	いんげん にんじん	キャベツ たまねぎ にんにく きゅうり しょうが もやし だいこん はくさい	こめ かたくりこ じゃがいも さとう	あぶら ごま ごまあぶら	緑黄色野菜 609 1.5
てまえみそ汁リレー：旭給食センター												
5	火	○	ごはん	たかなとにくのそぼろごはん	わふうサラダ さんこんごさいじる	ぎゅうにく みそ ぶたにく ちくわ こうやどうふ	ぎゅうにゅう	ブロッコリー たかな あおねぎ にんじん こまつな	しょうが はくさい きゅうり もやし だいこん えのきたけ ごぼう	こめ さとう むぎ	あぶら ノンエッグマヨネーズ	小魚 655 2.1
6	水	○	ごはん	ランギーにんじんの日 ホキフライ	ほうれんそうのサラダ むぎのスープ	ホキ だいす ミニウィンナー	ぎゅうにゅう	ほうれんそう にんじん	キャベツ たまねぎ セロリー えのきたけ	こめ むぎ パンこ こむぎこ さとう	あぶら	果物 648 1.9
7	木	○	ごはん	こうやどうふのオランダに	ひじきのサラダ みそスープ	こうやどうふ とりにく みそ ツナ ぶたにく	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん ブロッコリー チンゲンサイ	たまねぎ キャベツ ぶなしめじ	こめ さとう じゃがいも	あぶら	淡色野菜 580 1.7
いちまるまる 野菜たっぷり100												
8	金	○	ごはん	にくだんごとやさいのあますあんかけ	こまつなのちゅうかあえ ごもくやさいスープ	ミートボール あつあげ	ぎゅうにゅう	いんげん こまつな にんじん チンゲンサイ	たまねぎ しろねぎ ぶなしめじ れんこん きくらげ もやし たけのこ	こめ さとう かたくりこ	あぶら ごま ごまあぶら	魚介 617 2.0
11	月	○	ごはん	カレイのからあげ	ごまドレッシングサラダ さつまいものみそしる	カレイ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん	キャベツ しろねぎ きゅうり たまねぎ だいこん	こめ かたくりこ さとう さつまいも	あぶら ごま ノンエッグマヨネーズ ごまあぶら	肉 667 2.0
12	火	○	あなごめし	あつやきたまご	はくさいのうめあえ おろしじる	たまご あなご とりにく とうふ	ぎゅうにゅう	にんじん	はくさい ごぼう きゅうり うめ えのきたけ だいこん しろねぎ	こめ さとう かたくりこ		油脂 644 3.1
13	水	○	ごはん	ホキのしおこうじやき	いそかあえ ちくぜんに	ホキ ぶたにく ちくわ	ぎゅうにゅう のり	ほうれんそう にんじん いんげん	はくさい たまねぎ こんにゃく	アイガモロボまい じゃがいも さとう	あぶら	きのこ 645 1.2
14	木	○	ごはん	こうやどうふのにくみそがらめ	こまつなのナムル ふのすましじる	こうやどうふ ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう わかめ	あおねぎ こまつな にんじん	にんにく だいこん たまねぎ しろねぎ もやし しいたけ	こめ かたくりこ さとう やきふ	あぶら ごま ごまあぶら	果物 699 1.9
15	金	○	ごはん	ぶたにくのハニーマスタードやき	みすなとだいこんのサラダ なかよしじる	ぶたにく ベーコン だいす みそ	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ	にんにく だいこん みすな たまねぎ	こめ はちみつ さとう じゃがいも	ノンエッグマヨネーズ ごま ごまあぶら	乳製品 665 1.9
18	月	○	ごはん	くろまめがんものふくめに1~2年:1こ 3~6年:2こ 先生:2こ	ゆかりあえ とうにゅういりさつまじる	がんもどき みそ とりにく くろまめ あぶらあげ とうにゅう	ぎゅうにゅう	にんじん あかしそ あおねぎ	カリフラワー ぶなしめじ きゅうり とうもろこし だいこん	こめ さつまいも さとう	ノンエッグマヨネーズ	種実 687 1.7
19	火	○	ごはん	さばのピリからやき	きりぼしだいこんのいために さわにわん	さば かつおぶし ぶたにく さつまあげ こうやどうふ	ぎゅうにゅう	にんじん いんげん あおねぎ	しょうが ごぼう きりぼしだいこん もやし にんにく えのきたけ	こめ さとう	あぶら ごま	果物 683 2.3
20	水	○	ごはん	ぶたにくのこチュジャンいため	ゆでやさい あつあげスープ	ぶたにく あつあげ だいす	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん	たまねぎ もやし にんにく キャベツ きゅうり	こめ さとう	あぶら ごま ごまあぶら	いも 608 2.1
21	木	○	ごはん	あつあげのたまごとし	ふくじんづけあえ だいこんのみそしる	たまご みそ あつあげ あぶらあげ こうやどうふ	ぎゅうにゅう	にんじん いんげん こまつな	たまねぎ キャベツ とうもろこし ふくじんづけ だいこん きゅうり ぶなしめじ	こめ	あぶら	海藻 610 2.0
22	金	○	みすみっこカレー		フレンチサラダ さいじょうがき	ぶたにく ツナ	ぎゅうにゅう	にんじん トマト ブロッコリー きピーマン	にんにく しょうが たまねぎ かき りんご キャベツ きゅうり	こめ むぎ はちみつ こむぎこ さとう じゃがいも	バター あぶら	大豆製品 729 2.5
25	月	○	ごはん	いわしのしょうがに	ごまあえ キムチいりみそしる	いわし みそ ぶたにく あぶらあげ とうふ	ぎゅうにゅう	いんげん にんじん あおねぎ	しょうが こんにゃく キャベツ ごぼう はくさいキムチ とうもろこし	こめ さとう	ごまあぶら ごま	いも 656 1.3
26	火	○	むぎごはん	むしシューマイ	ハンサンスー マーボどうふ	ぶたにく みそ とうふ ぎゅうにく	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ	キャベツ きゅうり きくらげ しょうが たまねぎ しいたけ にんにく	こめ むぎ こむぎこ かたくりこ さとう マロニー	ごまあぶら あぶら	緑黄色野菜 722 1.9
27	水	○	ごはん	あじのしおやき	キャベツのごますあえ ぶたじる	あじ こうやどうふ とりにく ぶたにく みそ とうふ	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ	キャベツ きゅうり たまねぎ だいこん	こめ さとう	ごま	乳製品 616 1.9
味めぐり：中部地方												
28	木	○	ごはん	ソースカツ	きりざい だんごいりきのこじる	ぶたにく あぶらあげ なっとう	ぎゅうにゅう のり	にんじん	きゅうり ぶなしめじ だいこん はくさい しろねぎ だくあん えのきたけ ごぼう なめこ	こめ パンこ さとう 白玉もち	あぶら ごま	緑黄色野菜 659 2.2
すこやかうま塩												
29	金	○	ごはん	しろみぎかなのこうそうパンこやき	こんにゃくサラダ ちゅうかスープ	ホキ ツナ さかなだんご	ぎゅうにゅう	パセリ パジル にんじん あおねぎ	にんにく たまねぎ こんにゃく もやし キャベツ	こめ パンこ さとう はるさめ	ノンエッグマヨネーズ ごま ごまあぶら	乳製品 591 1.8

☆物資の都合により、献立や食材が変更になる場合がありますので、ご了承ください。

### ☆日本の味めぐり～中部地方～

今月は中部地方です。新潟県と富山県の郷土料理「きりざい」「だんご入りきのこ汁」を取り入れました。

### ☆しまね・ふるさと給食月間～

三隅町産・市内産・県内産の食材を多く取り入れています。三隅町の野菜や西条柿も使用します。13日は農業や化学肥料を使わずに作った弥栄町のお米(アイガモロボ米)が登場します。

### BUY 浜田運動は浜田産品を応援しています!



学校給食の85.86%は、浜田産及び県内産の食材です  
※食材の使用実態調査(令和5年6月、11月県実施分)より

「食べてみて 笑顔こぼれる 浜田産」  
(平成29年度 BUY 浜田運動啓発標語 学生の部 最優秀作品)



# 令和6年11月 学校給食献立表



浜田市立岡見小学校

日	曜日	給食	主食	主菜	副菜・汁物他	体を作るもの		体の調子を整えるもの		エネルギーのもとになるもの		家庭で補いたい食品 エネルギー (kcal) 塩分 (g)
						たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミンC	炭水化物	脂質	
						肉・魚・卵・大豆製品	乳製品・海藻・小魚	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ	穀類・いも類・砂糖	油脂類・種実	
1	金	○	ごはん	ぶたにくとだいこん のしせんふうに	パンパンジーふうサラダ はくさいスープ	ぶたにく みそ とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう	いんげん にんじん	キャベツ たまねぎ にんにく きゅうり しょうが もやし だいこん はくさい	こめ かたくりこ じゃがいも さとう	あぶら ごま ごまあぶら	緑黄色野菜 609 1.5
てまえみそ汁リレー：旭給食センター												
5	火	○	ごはん	たかなとにく の そぼろごはん	わふうサラダ さんこんごさいじる	みそ ぶたにく ちくわ こうやどうふ	ぎゅうにゅう	ブロッコリー たかな あおねぎ にんじん こまつな	しょうが はくさい きゅうり もやし だいこん えのきたけ ごぼう	こめ さとう むぎ	あぶら ノンエッグマヨネーズ	小魚 655 2.1
6	水	○	ごはん	ランギー にんじんの日	ホキフライ むぎのスープ	ホキ だいす ミニウィンナー	ぎゅうにゅう	ほうれんそう にんじん	キャベツ たまねぎ セロリー えのきたけ	こめ むぎ パンこ こむぎこ さとう	あぶら	果物 648 1.9
いちまるまる 野菜たっぷり100												
8	金	○	ごはん	にくだんごやさしい のあますあんかけ	こまつなのちゅうかあえ ごもくやさしいスープ	ミートボール あつあげ	ぎゅうにゅう	いんげん こまつな にんじん チンゲンサイ	たまねぎ しろねぎ ぶなしめじ れんこん こんにゃく もやし えのきたけ	こめ さとう かたくりこ	あぶら ごま ごまあぶら	魚介 617 2.0
11	月	○	ごはん	あつあげのたまごとし	ぶくじんづけあえ だいこんのみそしる	たまご みそ あつあげ あぶらあげ こうやどうふ	ぎゅうにゅう	にんじん いんげん こまつな	たまねぎ キャベツ とうもろこし ぶくじんづけ だいこん きゅうり ぶなしめじ	こめ	あぶら	海草 610 2.0
12	火	○	ごはん	こうやどうふの にくみそがらめ	こまつなのナムル ぶのすましじる	こうやどうふ ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう わかめ	あおねぎ こまつな にんじん	にんにく だいこん たまねぎ しろねぎ もやし	こめ かたくりこ さとう やきふ	あぶら ごま ごまあぶら	果物 699 1.9
13	水	○	ごはん	ぶたにくのハニー マスタードやき	みすなとだいこんのサラダ なかよしじる	ぶたにく ベーコン だいす みそ	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ	にんにく だいこん みすな たまねぎ	こめ はちみつ さとう じゃがいも	ノンエッグマヨネーズ ごま ごまあぶら	乳製品 665 1.9
14	木	○	あなごめし	あつやきたまご	はくさいのうめあえ おろしじる	たまご あなご とりにく どうふ	ぎゅうにゅう	にんじん	はくさい ごぼう きゅうり うめ えのきたけ だいこん しろねぎ	こめ さとう かたくりこ		油脂 644 3.1
15	金	○	ごはん	カレイのからあげ	ごまドレッシングサラダ さつまいものみそしる	カレイ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん	キャベツ しろねぎ きゅうり たまねぎ だいこん	こめ かたくりこ さとう さつまいも	あぶら ごま ノンエッグマヨネーズ ごまあぶら	肉 667 2.0
18	月	○	ごはん	くろまめがんもの ぶくめに 1~2年：1こ 3~6年：2こ 先生：2こ	ゆかりあえ とうにゅういりさつまじる	がんもどき みそ とりにく くろまめ あぶらあげ とうにゅう	ぎゅうにゅう	にんじん あかしそ あおねぎ	カリフラワー ぶなしめじ きゅうり とうもろこし だいこん	こめ さつまいも さとう	ノンエッグマヨネーズ	種実 687 1.7
19	火	○	ごはん	さばのみそに	きりぼしだいこんの いために さわにわん	さば かつおぶし ぶたにく さつまあげ みそ こうやどうふ	ぎゅうにゅう	にんじん いんげん あおねぎ	しょうが ごぼう きりぼしだいこん もやし えのきたけ	こめ さとう	あぶら ごま	果物 712 2.9
味めぐり：中部地方												
20	水	○	ごはん	ソースカツ	きりざい だんごいりきのこじる	ぶたにく あぶらあげ なっとう	ぎゅうにゅう のり	にんじん	きゅうり ぶなしめじ だいこん はくさい しろねぎ だくあん えのきたけ ごぼう なめこ	こめ パンこ さとう しらたまもち	あぶら ごま	緑黄色野菜 659 2.2
21	木	○	ごはん	ホキの しおこうじやき	いそかあえ ちくぜんに さいじょうがき	ホキ ぶたにく ちくわ	ぎゅうにゅう のり	ほうれんそう にんじん いんげん	はくさい たまねぎ こんにゃく かき	アイガモロボまい じゃがいも さとう	あぶら	きのこ 675 1.2
すこやかうま塩												
22	金	○	ごはん	マスの こうそうパンこやき	こんにゃくサラダ ちゅうかスープ	マス ツナ さかなだんご	ぎゅうにゅう	パセリ パジル にんじん あおねぎ	にんにく たまねぎ こんにゃく もやし ごぼう キャベツ	こめ パンこ さとう マロニー	ノンエッグマヨネーズ ごま ごまあぶら	乳製品 591 1.8
25	月	○	ごはん	いわしのしょうがに	ごまあえ キムチいりみそしる	いわし みそ ぶたにく あぶらあげ どうふ	ぎゅうにゅう	いんげん にんじん あおねぎ	しょうが こんにゃく キャベツ ごぼう はくさいキムチ とうもろこし	こめ さとう	ごまあぶら ごま	いも 656 1.3
26	火	○	むぎごはん	むしシューマイ 1~3年：2こ 4~6年：3こ 先生：3こ	パンサンスー マーボーどうふ	ぶたにく どうふ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ	キャベツ きゅうり しょうが たまねぎ にんにく	こめ むぎ こむぎこ かたくりこ さとう マロニー	ごまあぶら あぶら	小魚 722 1.9
27	水	○	みすみっこ カレー	フレンチサラダ	ぶたにく ツナ	ぶたにく ツナ	ぎゅうにゅう	にんじん トマト ブロッコリー きピーマン	しょうが かき キャベツ きゅうり	こめ むぎ はちみつ こむぎこ さとう じゃがいも	バター あぶら	大豆製品 699 2.5
28	木	○	ごはん	ぶたにくの コチュジャンいため	ゆでやさしい あつあげスープ	ぶたにく あつあげ だいす	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん	たまねぎ もやし にんにく キャベツ きゅうり	こめ さとう	あぶら ごま ごまあぶら	緑黄色野菜 608 2.1
29	金	○	ごはん	あじのしおやき	キャベツのごますあえ ぶたじる	あじ こうやどうふ とりにく ぶたにく みそ どうふ	ぎゅうにゅう	にんじん あおねぎ	キャベツ きゅうり たまねぎ だいこん	こめ さとう	ごま	乳製品 616 1.9

☆物資の都合により、献立や食材が変更になる場合がありますので、ご了承ください。

### ☆日本の味めぐり～中部地方～

今月は中部地方です。新潟県と富山県の郷土料理「きりざい」「だんご入りきのこ汁」を取り入れました。

### ☆しまね・ふるさと給食月間～

三隅町産・市内産・県内産の食材を多く取り入れています。三隅町の野菜や西条柿も使用します。13日は農業や化学肥料を使わずに作った弥栄町のお米(アイガモロボ米)が登場します。

### BUY 浜田運動は浜田産品を応援しています!



学校給食の85.86%は、浜田産及び県内産の食材です  
※食材の使用実態調査(令和5年6月、11月県実施分)より

「食べてみて 笑顔ひろげる 浜田産」

(平成29年度 BUY 浜田運動啓発標語 学生の部 最優秀作品)