

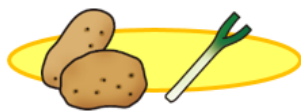


11月の食材カレンダー

【白老産食材・アイヌの食材】



日	給食の献立・使用食材		
4 日 (火)	むぎ 麦ごはん	しょう ポークカレー	
5 日 (水)	じゅ ためき汁	たけあ なめ茸和え	
6 日 (木)	めん ジャージャー麺	かぼ かぼちゃサラダ	
7 日 (金)	はくさい 白菜と肉団子スープ	わふう 和風コールスローサラダ	
10 日 (月)	とうふ わかめと豆腐の味噌汁	じゃが じゃが芋のそぼろ煮	
11 日 (火)	じゅ けんちん汁	ぶたにく 豚肉のコロッケ	ごもく 五目きんぴら
12 日 (水)	ちゅう チーフオハウ	いな いなきびご飯	いも イモシト
13 日 (木)	きのこ きのこツナの和風スパゲティ		しお 塩こぶ和え
14 日 (金)	ミネ ミネストローネ		キャベツ キャベツとインゲンサラダ
17 日 (月)	なつとう スティック納豆	ほし 星のコロッケ	き 切り干し大根炒め
18 日 (火)	じゅ かきたま汁	どうふ マーボー豆腐	かいそう 海藻サラダ
19 日 (水)	すい 水ギョーザ	たつたあ にしん竜田揚げ	あ ごぼうマヨ和え

日	給食の献立・使用食材		
20 日 (木)	しょう 塩ラーメン 		
21 日 (金)	わかめスープ 	じゃがツナ 	
25 日 (火)	こうやどうふ　みそしる 高野豆腐の味噌汁 	だいこん　こぶ　いた　に 大根と昆布の炒め煮 	
26 日 (水)	こまつな　いも　みそしる 小松菜とじゃが芋の味噌汁 	さんまかつお節煮 	うのはな　炒り 
27 日 (木)	カレーうどん 	かぼちゃとさつま芋の味噌汁 	
28 日 (金)	ポトフ 	きゅうりとツナのサラダ 	

クイズで学ぼう！アイヌ文化

①アイヌ民族は料理に甘みやまろやかさをつけるのに動物や魚からとれる脂を調味料として使いますが、他にも料理に甘みを出すのに利用したものがあります。それは次のうちどれでしょう？

A：イタヤカエデの樹液 B：オオウバユリの根
C：珪藻土という粘土のような土 D：サクラの花

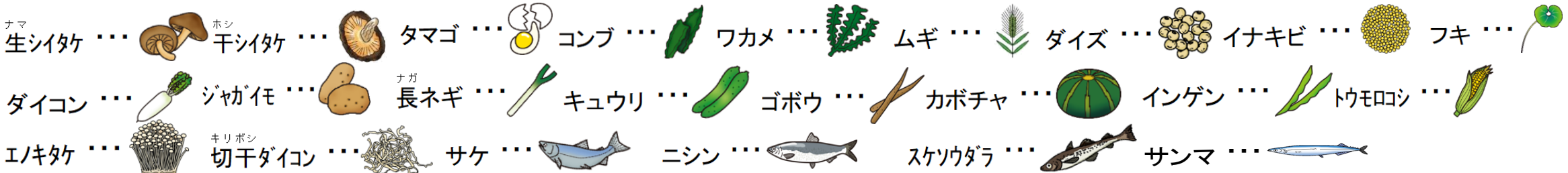
②アイヌ民族はサケをカムイチェブ(神の魚)などと呼び、捨てる所がない魚として皮も利用します。では、サケの皮をどのように利用するでしょう？

A：靴の材料 B：薬
C：着物の材料 D：ゼリーのような料理の材料



答えは⇒

（白老町企画振興部企画政策課アイヌ政策推進室 作成）



※天候等によっては産地を変更することがあります。 ※アイヌの食材…昔からアイヌの人たちが食べていた食材
※紙面の都合上全ての食材を掲載しておりません。また、加工品等一部にしか使用されていないものについては割愛しております。 【令和7年度アイヌ政策推進交付金事業】