

11月献立表

				1(金)
				<ul style="list-style-type: none"> 豚肉と野菜のスタミナ炒め しめじの和風あえ 白飯 みそ汁
4(月)	5(火)	6(水)	7(木)	8(金)
文化の日振替休日				
	<ul style="list-style-type: none"> カレーラーメン ほうれんそうとちくわのサラダ オレンジゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> 鶏肉の唐揚げ 卵の花の炒り煮 白飯 さつま汁 	<ul style="list-style-type: none"> ルーローハン 大根のツナあんかけ スープ 	<ul style="list-style-type: none"> 厚揚げのみぞれ煮 じゃが芋のごまだれ 白飯 みそ汁
11(月)	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)
<ul style="list-style-type: none"> 鶏肉のポテトチーズ焼き ピーマンとたまねぎのソテー 白飯 スープ ★チーズの日 	<ul style="list-style-type: none"> 肉うどん かぼちゃと豆のサラダ ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> オムレツ マカロニサラダ 白飯 スープ 	<ul style="list-style-type: none"> やきとり丼 厚揚げの煮物 みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉のかりん揚げ キャベツの生姜あえ 白飯 みそ汁
18(月)	19(火)	20(水)	21(木)	22(金)
<ul style="list-style-type: none"> チキンカツ ひじきと大豆の炒り煮 白飯 みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> スパゲティミートソース ブロッコリーのサラダ みたらし団子 	<ul style="list-style-type: none"> 鶏肉のねぎ味噌焼き きんぴらごぼう 白飯 吉野汁 	<ul style="list-style-type: none"> キムチチャーハン 春巻き スープ みかんゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> 煮込みハンバーグ 小松菜のサラダ 白飯 スープ
25(月)	26(火)	27(水)	28(水)	29(金)
中間考査①(給食1回)	中間考査②(給食1回)	中間考査③(給食1回)	中間考査④(給食1回)	見学会②
<ul style="list-style-type: none"> 鶏肉のごまだれ焼き 筑前煮 白飯 みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ソース焼きそば 焼売 スープ 	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉のしょうが焼き 白菜のうま煮 白飯 みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> シーフードカレー コールスローサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> 酢豚 チョレギサラダ 白飯 スープ

★牛乳は毎日つきます

～11月24日 和食の日～

「和食」はユネスコ無形文化遺産に登録されています。「ごはん」「汁物」「主菜」「副菜」の組み合わせが基本。そして、海外から伝わった料理を独自に変化させた料理があります。カレーライス、カレーうどん、ラーメン、コロッケ、オムライス、とんかつ、スパゲティナポリタン、あんぱんなどは、海外の食材や料理を、日本の食習慣にあうように工夫して作られた和食なんです。

～11月の旬～

- ・野菜:じゃがいも、たまねぎ、長いも、ヤーコン、かぼちゃ、豆など
- ・果物:みかん、りんご、なし、柿など
- ・魚介類:ししゃも、ぶり、鮭、ほたて、やりいかなど

