１１月　給食献立表

（教室掲示用）

※牛乳は毎日つきます。

月	火	水	木	金
2 ✾ご飯 ✾高野豆腐・根菜炊き合わせ ✾青菜とじゃこのおひたし ✾ミルクゼリーピーチソース 	3 文化の日	4 ✾根菜のカレーライス ✾フレンチサラダ ✾焼きりんご 	5 ✾長崎ちゃんぽん ✾浦上そぼろ ✾大学芋 	6 ✾卵とそぼろのごはん ✾コロコロポテトの ハニーサラダ ✾豆乳仕立てのみそ汁 
9 ✾ご飯 ✾厚揚げとチンゲン菜の うま煮 ✾ブロッコリー入りゆで野菜 	10 ✾ピザトースト ✾ポトフ ✾ヨーグルト フルーツポンチ 	11 ✾ご飯 ✾魚の変わりづけ ✾切干大根の炒め煮 ✾具だくさんみそ汁 	12 ✾ご飯+青のりじゃこ ✾コチュジャン肉じゃが ✾カリカリ油揚げのサラダ ✾果物(りんご) 	13 ✾ご飯 ✾おろしハンバーグ ✾紫芋(ふくむらさき)のﾏｯｼｭﾎﾟﾃﾄ ✾白菜とベーコンのスープ ６～７人
16 ✾ご飯 ✾鶏肉のねぎソースかけ ✾秋野菜の煮物 ✾ごまみそ汁 ６～７人	17 ✾黒砂糖パン ✾ペンネの ミートグラタン ✾大豆入りゆで野菜 ✾果物(柿) ５～６人	18 ✾親子丼 ✾ゆで野菜(辛子醤油) ✾いものこ汁 ６～７人	19 ✾ご飯 ✾魚の南部焼き ✾じゃが芋の きんぴら炒め ✾千住ねぎ入りみそ汁 ６～７人	20 ✾スパゲッティ 大豆入りミートソース ✾スペインオムレツ ✾海藻入りサラダ ６～７人
23 勤労感謝の日	24 ✾ご飯(宮城県ひとめぼれ) ✾さばのピリカラ味噌煮 ✾大蔵大根と生揚げの 炒め煮 ✾すまし汁 ✾果物(みかん) ６～７人	25 ✾ご飯 ✾鶏肉と野菜の五色煮 ✾わかめ入りゆで野菜 ✾味噌かきたま汁 ６～７人	26 ✾アーモンドトースト ✾かぶのシチュー ✾人参とツナのサラダ ４～５人	27 ✾ひじきご飯 ✾ししゃもとさつま芋の 天ぷら ✾ゆで野菜(だし醤油) ✾みそ汁(大根・しめじ) ６～７人
30 ✾カレーピラフ ✾ゆで野菜 ✾ミネストローネ （ひよこ豆入り） ５～６人				