

11月給食カレンダー



げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび
1 こまつなのツナあえ ジャージャン豆腐 ごはん 米糞まんてん やさしい汁	2 韓国風あじつけのり ごまあえ 韓国風からあげ ごはん トックスープ	3日 文化の日 23日 勤労感謝の日 24日 和食の日	4 ひじきのいり煮 アジのごまみそ焼き ごはん はくさいの汁	5 きりぼしだいこん 切干大根のナムル ホキのチリソース ソフトめん 五目旨煮スープ
8 もやしのサラダ はるまき 春巻 ごはん マーポ豆腐	9 ヨーグルトあえ 大豆とハムのサラダ きのこのカレーライス	10 お米のムース ブロッコリーとぶた肉のソテ オムレツのデミグラスソース セサミ米粉パン 米粉のクリーム シチュー	11 アーモンドコルスロー さけ 鮭のレモン味 ごはん おでん	12 アイス 海藻サラダ とり肉のからあげ ごはん 豚汁
15 アーモンドおひたし ホッケのしお焼き ごはん あさりとキムチの 根菜スープ	16 ミルメーク りんご あがきた 阿賀北ポークの 焼き肉丼 石狩汁	17 れんこんサラダ 揚げ出し豆腐のごまそぼろあんかけ ごはん さといもとベーコンの みそしる	18 MBPチーズ カレーマヨサラダ ししゃもフライ ごはん じゃがいもとわかめ みそしる	19 なし コーンサラダ 「こめこ」 米粉めん ミートソース
22 まこもだけとこんぶの煮物 さばのみそ煮 ごはん あさりとこまつなの みそしる	23 知っておきたい！献立の基本 主食、主菜、副菜、汁物をそろえると、栄養 バランスがそろいやすくなります。副菜や汁に は、野菜、芋、海藻、乳製品などを組み合わせ て入れると、栄養ばっちりになります。	24 コーンポテト ますのピザ風味焼き パインパン ミネストローネ	25 紫いもチップス 牛肉とさといもの炒め物 たまご焼き ごはん 打ち豆しる	26 ヨーグルト だいごくも 大学芋 とりキムチ丼 わかめスープ
29 オリヴィエサラダ みかん ポークストロガノフ ごはん	30 フルーツあんにん ブロッコリーのごましょうゆ たまごのよせ焼き まいだけごはん みそしる	学校給食は多くの方がかわっています。～11月23日は勤労感謝の日～ 学校給食は栄養士が献立を考えて、調理員が給食を作ります。また、使われている食材は農家や漁師、畜産農家など、生産者の皆さんが育てたり、とったりしたものを運送業者さんが運びます。このように多く人の力によって、学校給食は皆さんのもとに届けられています。		

※ 献立は、食材の都合などにより変更になる場合があります。

