

H29 11月の給食献立表

正しい姿勢で食べましょう

月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
13・27	14・28	1・15・29	2・16・30	17	4・18	6・20	7・21	8・22	9・23	10・24	11・25
・ごはん ・肉団子のきのこ餡かけ ・マカロニサラダ ・澄まし汁	・ごはん ・鮭のちゃんちゃん焼き ・小松菜の和え物 ・味噌汁	・五目おこわ ・南瓜のいとこ煮 ・みぞれ汁	・ごはん ・豆腐とツナのナゲット ・きゅうりのカレー酢和 ・澄まし汁	・ごはん ・じゃが芋のそぼろ煮 ・ほうれん草の和え物 ・味噌汁	・炊き込みごはん ・とり肉の照り焼き ・青梗菜の煮浸し ・味噌汁	・ごはん ・きのこスパゲティー ・大根の甘酢和え ・味噌汁	・ごはん ・一口カツ ・ほうれん草の鯉和え ・豆乳スープ	・稲荷寿司 ・水菜の煮浸し ・味噌汁	・ごはん ・ポークカレー ・ひじき大豆煮	⑩お弁当の日(24) ・ごはん ・蓮根の金平 ・白菜の雑魚和え ・澄まし汁	・野菜の餡かけご飯 ・芋と厚揚げのケチャップ炒め ・味噌汁
七分づき米 鶏ミンチ・油 玉葱・パン粉 豆乳・片栗粉 出汁・しめじ えのき茸 味醂 薄口醤油	七分づき米 鮭・キャベツ 人参・玉葱 しめじ・酒 塩・味噌 砂糖・味醂 濃口醤油 油	もち米 人参・鶏肉 牛蒡・しめじ 濃口醤油 味醂・塩 酒・ひじき 酒 南瓜・小豆 濃口醤油 砂糖	七分づき米 ツナ・玉葱 上新粉 木綿豆腐 洋風だし 油 ケチャップ 豆乳	七分づき米 油揚げ・人参 縮緬雑魚 濃口醤油 薄口醤油	七分づき米 油揚げ・人参 縮緬雑魚 濃口醤油 薄口醤油	七分づき米 油・鶏肉 玉葱 ピーマン 人参・しめじ ケチャップ スパゲティー	七分づき米 豚ヒレ肉 小麦粉 パン粉・油 ケチャップ ほうれん草 人参・鯉節 濃口醤油	七分づき米 油揚げ・人参 縮緬雑魚 鶏肉・牛蒡 出汁・砂糖 濃口醤油 酢・塩	七分づき米 油・豚肉 玉葱・人参 じゃが芋 南瓜 グリンピース ノンビーフルートンカツソース	七分づき米 油・豚ミンチ 蓮根・人参 三度豆・出汁 濃口醤油 砂糖	七分づき米 油・豚肉 人参・もやし 青梗菜 しめじ 濃口醤油 片栗粉
マカロニ 豆乳・人参 きゅうり 油・酢・塩 出汁・わかめ 豆腐・三つ葉 薄口醤油 濃口醤油	小松菜・人参 もやし 濃口醤油 出汁 さつま芋 味噌・油揚	玉葱・人参 大根・出汁 味噌 じゃが芋	きゅうり 人参 さつま芋 酢・砂糖 カレー粉 濃口醤油 出汁・麩 わかめ 薄口醤油 濃口醤油	ほうれん草 人参 油揚 濃口醤油 出汁・味噌 納豆	油・青梗菜 人参・コーン 出汁 濃口醤油 出汁・味噌 さつま芋	大根・人参 きゅうり わかめ・砂糖 酢・濃口醤油 出汁・味噌 厚揚げ	じゃが芋 玉葱・油 コーン 豆乳・小麦粉 洋風だし	水菜・人参 えのき茸 出汁・油 濃口醤油 出汁・味噌 玉葱・麩	油・ひじき 人参・大豆 油揚・出汁 濃口醤油 砂糖	白菜・人参 えのき茸 縮緬雑魚 濃口醤油 豆腐 わかめ・出汁 濃口醤油 薄口醤油	厚揚げ・人参 ピーマン ケチャップ 濃口醤油 味醂・油 出汁・味噌 わかめ しめじ・麩
・オレンジゼリー 寒天・砂糖 オレンジジュース 桃缶・みかん缶 ・お煎餅 ・牛乳 ・煮干し(幼)	・りんご ・ビスケット ・牛乳 ・煮干し(幼)	・おから餅 おから・豆乳 三温糖・油 片栗粉 濃口醤油 ・牛乳 ・煮干し(幼)	・ウインナー ロールパン 強力粉・塩 砂糖・DE 豆乳・チーズ パセリ ウインナー ケチャップ ・牛乳 ・煮干し(幼)	・きな粉南瓜 南瓜・きな粉 砂糖・油 塩 ・牛乳 ・煮干し(幼)	・お煎餅 南瓜・きな粉 砂糖・油 塩 ・牛乳 ・煮干し(幼)	・さつま芋 クッキー さつま芋 砂糖・油 小麦粉 ・牛乳 ・煮干し(幼)	・ヨーグルト ・ビスケット ・牛乳 ・煮干し(幼)	・たこ焼き ポテト じゃが芋・蛸 葱・片栗粉 小麦粉・油 ソース 海苔・鯉節 ・牛乳 ・煮干し(幼)	・小豆の 蒸しパン 小麦粉・BP 豆乳・小豆 砂糖・塩 ・牛乳 ・煮干し(幼)	・バナナ ・お煎餅 ・牛乳 ・煮干し(幼)	・ビスケット ・牛乳 ・煮干し(幼)