

2019 11月の給食献立表

食前の手洗いは正しくしましょう！



月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
11・25	12・26	13・27	14・28	1・15・29	2・16・30	18	5・19	6・20	7・21	8・22	9
・ごはん ・豚肉とさつま芋煮 ・きゅうりの酢の物 ・味噌汁	・ごはん ・納豆のハンバーグ ・じゃが芋の和え物 ・南瓜スープ	・ごはん ・鱈のホイル焼き ・青梗菜の和え物 ・きのこ汁	・ごはん ・肉じゃがコロッケ ・白菜のお浸し ・澄まし汁	・ごはん ・鰯の梅味噌焼き ・南瓜のカレー酢和え ・澄まし汁	・きのこのスパゲティー ・ひじき煮 ・味噌汁	・ごはん ・野菜の掻き揚げ ・豚汁	・ごはん ・五目豆 ・マカロニサラダ ・味噌汁	・ごはん ・ポークカレー ・小松菜の和え物	・ごはん ・五目焼き豆腐 ・ほうれん草の和え物 ・味噌汁	㊸お弁当の日 22)・巻き寿司 ・鶏と南瓜の磯焼き ・味噌汁	・炊き込みごはん ・高野豆腐の炒め煮 ・澄まし汁
七分つき米 油・豚肉 人参・玉葱 さつま芋 グリンピース 出汁・砂糖 濃い口醤油 きゅうり・酢 砂糖 濃い口醤油 人参・わかめ 出汁・味噌 納豆	七分つき米 納豆・葱 豚ミンチ 濃い口醤油 片栗粉・塩 ケチャップ じゃが芋 人参 きゅうり ノンエッグマヨネーズ 南瓜・牛乳 玉葱 洋風出汁 バター 小麦粉	七分つき米 鱈 玉葱 じゃが芋 バター 青梗菜・人参 もやし 濃い口醤油 出汁・味噌 えのき茸 しめじ・舞茸 わかめ 	七分つき米 油・豚ミンチ 玉葱・小麦粉 濃い口醤油 砂糖・パン粉 白菜・人参 油あげ きゅうり 濃い口醤油 出汁・豆腐 薄口醤油 濃い口醤油 わかめ 	七分つき米 鰯・片栗粉 油・梅干・油 味噌・味醂 濃い口醤油 南瓜・人参 コーン・酢 砂糖・きゅうり カレー粉 濃い口醤油 出汁・春雨 薄口醤油 濃い口醤油	油・豚ミンチ 玉葱・人参 しめじ ピーマン ケチャップ スパゲティー 出汁・ひじき 人参・油揚 濃い口醤油 砂糖 出汁・味噌 さつま芋 わかめ	七分つき米 玉葱・人参 さつま芋・油 天ぷら粉 青海苔 豚肉・出汁 大根・人参 豆腐・油揚 えのき茸・葱 味噌	七分つき米 鶏肉・人参 油・牛蒡 蓮根・大豆 昆布・砂糖 出汁 濃い口醤油 マカロニ きゅうり・人参 ノンエッグマヨネーズ 出汁・玉葱 味噌・もやし	七分つき米 油・豚肉 人参・玉葱 じゃが芋 南瓜 ノンピーフルー トンカツソース グリンピース 小松菜 人参・油揚 濃い口醤油	七分つき米 木綿豆腐・酒 ひじき・人参 鶏ミンチ・塩 片栗粉 さつま芋 濃い口醤油 土生姜 ほうれん草 人参・ツナ 濃い口醤油 出汁・味噌 素麺・玉葱	22) 七分つき米 海苔・酢・塩 砂糖・人参 きゅうり ノンエッグマヨネーズ でんぷ・ツナ 鶏肉・青海苔 塩・米粉 南瓜・油 出汁・味噌 白菜・油揚	七分つき米 人参・牛蒡 油揚・しめじ ツナ 薄口醤油 濃い口醤油 油・鶏肉 人参・玉葱 高野豆腐 グリンピース 出汁・砂糖 濃い口醤油 出汁・小松菜 麩・薄口醤油 濃い口醤油
・バナナ ・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳	・焼きおにぎり ごはん・味噌 味醂・砂糖 ・煮干(幼児) ・牛乳	・飴芋 さつま芋・油 砂糖 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ヨーグルト ・ビスケット ・煮干(幼児) ・お茶	・柿ケーキ 柿・バター 小麦粉・砂糖 豆腐 パーキングパウダー ・煮干(幼児) ・牛乳	・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳	・焼きうどん 油・豚ミンチ 人参・キャベツ うどん・ソース 鰹節・青海苔 ・煮干(幼児) ・牛乳	・どら焼き 小麦粉・砂糖 きな粉・小豆 BP・油・塩 牛乳 ・煮干(幼児) ・牛乳	・フルーツゼリー 寒天・砂糖 みかん缶・桃缶 オレンジジュース ・ビスケット ・煮干(幼児) ・お茶	・抹茶ミルク 蒸しパン 小麦粉・BP 砂糖・抹茶 スキムミルク レーズン ・煮干(幼児) ・牛乳	・みかん ・お煎餅 ・煮干(幼児) ・牛乳	・ビスケット ・煮干(幼児) ・牛乳