

2020 11月給食献立表

感謝して食べましょう！



月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	金	土
2・16・30	17	4・18	5・19	6・20	7・21	9	10・24	11・25	12・26	13・27	14・28
・ハヤシ ライス ・切干大根煮	・ごはん ・白身魚の フライ ・ほうれん草の 和え物 ・みそ汁	・炊き込みご飯 ・マカロニ サラダ ・みそ汁	5)お弁当の日 ・ごはん ・すき焼き煮 ・白菜の 和え物 ・すまし汁	・チャーハン ・ポテト サラダ ・コーンスープ	・ピザトースト ・小松菜の 煮浸し ・かぼちゃ スープ	・ごはん ・蓮根 ハンバーグ ・おからと かぼちゃサラダ ・みそ汁	・ごはん ・鮭の ちゃんちゃん焼き ・さつま芋の レモン煮 ・すまし汁	・ごはん ・酢豚 ・ひじき煮 ・みそ汁	・かやくうどん ・南瓜の 磯辺揚げ ・きゅうりの ツナ和え	・ごはん ・豆腐の きのこ餡かけ ・ブロッコリー の和え物 ・みそ汁	・焼き ビーフン ・お芋サラダ ・みそ汁
七分づき米 油・豚肉 玉葱・人参 じゃが芋 グリーンピース ハヤシルウ 切干大根 出汁・人参 油揚げ・砂糖 濃口醤油	七分づき米 鱈・玉葱 小麦粉・油 パン粉 ノンエッグマヨネーズ ほうれん草 人参 えのき茸 濃口醤油 出汁・味噌 豆腐・油揚げ	七分づき米 ツナ・人参 牛蒡・しめじ 油揚げ 薄口醤油 濃口醤油 マカロニ 人参・胡瓜 ノンエッグマヨネーズ 出汁・味噌 南瓜・わかめ	七分づき米 油・豚肉 人参 ピーマン 葱・濃口醤油 じゃが芋 人参・胡瓜 ノンエッグマヨネーズ 白菜・人参 油揚げ 濃口醤油 出汁・素麺 薄口醤油 濃口醤油	七分づき米 油・豚ミンチ 人参 ピーマン 葱・濃口醤油 じゃが芋 人参・胡瓜 ノンエッグマヨネーズ 南瓜・玉葱 洋風だし 牛乳・塩 人参・片栗粉 鶏だし 薄口醤油	食パン・ツナ 玉葱・チーズ ピーマン ケチャップ 小松菜・人参 油揚げ・出汁 濃口醤油 南瓜・玉葱 洋風だし 牛乳・塩 人参・片栗粉 鶏だし 薄口醤油	七分づき米 油・鶏ミンチ 玉葱・蓮根 片栗粉 パン粉 おから・南瓜 胡瓜 レーズン 砂糖・酢 油・塩 出汁・味噌 納豆	七分づき米 油・鶏ミンチ 玉葱・蓮根 片栗粉 パン粉 おから・南瓜 胡瓜 レーズン 砂糖・酢 油・塩 出汁・味噌 納豆	七分づき米 油・豚肉 人参・玉葱 ピーマン 片栗粉・酢 砂糖・鶏だし 濃口醤油 ひじき・人参 油揚げ・出汁 砂糖 濃口醤油 薄口醤油 出汁・味噌 じゃが芋 わかめ	鶏肉・油揚げ 人参・出汁 ほうれん草 うどん・砂糖 濃口醤油 薄口醤油 南瓜・青海苔 天ぷら粉・油 胡瓜・ツナ コーン ノンエッグマヨネーズ 出汁・味噌 キャベツ・麩	七分づき米 油・豚肉 人参 ピーマン 青梗菜・ニラ ビーフン ウスターソース 濃口醤油 味醂 さつまいも 胡瓜・人参 コーン レーズン ノンエッグマヨネーズ 出汁・味噌 油揚げ 小松菜	油・豚肉 人参 ピーマン 青梗菜・ニラ ビーフン ウスターソース 濃口醤油 味醂 さつまいも 胡瓜・人参 コーン レーズン ノンエッグマヨネーズ 出汁・味噌 油揚げ 小松菜
・焼きうどん 油・豚ミンチ キャベツ・人参 うどん・ソース 青海苔・鰹節 ・煮干（幼児） ・牛乳	・ぶどうゼリー ・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳	・ヨーグルト ・おせんべい ・煮干（幼児） ・お茶	・スイート ポテト さつま芋・砂糖 クリームチーズ 豆乳 ・煮干（幼児） ・牛乳	・あんまん 小麦粉・豆乳 豆腐・砂糖 イースト 塩・BP ・煮干（幼児） ・牛乳	・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳	・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 ・煮干（幼児） ・牛乳	・バナナ ホットケーキ 小麦粉・砂糖 BP・バナナ 豆乳・シロップ ・煮干（幼児） ・牛乳	・りんご 棒チーズ ・煮干（幼児） ・牛乳	・おなか おにぎり ごはん・海苔 鰹節 濃口醤油 ・煮干（幼児） ・牛乳	モンブランパン 強力粉・砂糖 塩・イースト 豆乳・油 さつま芋 豆乳ホイップ ・煮干（幼児） ・牛乳	・おせんべい ・煮干（幼児） ・牛乳

