



11月献立予定表



曜	日	献立名		果物	おやつ
水	① 22	卵サンド	食パン、卵、きゅうり、ハム、マーガリン、マヨネーズ	柿 <small>(22日りんご)</small>	牛乳 北のたまご サブレ
		緑黄色野菜ジュース プルーン	プルーン		
☆木	② 16	牛肉の柳川風煮	牛肉、ごぼう、人参、玉葱、三つ葉、蒲鉾、卵、干し椎茸、砂糖、醤油(淡・濃)、味醂、油	バナナ	ヤクルト 新潟仕込み
		春雨の三色和え	春雨、人参、きゅうり、糸わかめ、砂糖、醤油(淡)、酢		
☆月	⑥ 20	カレー	牛肉、じゃがいも、人参、玉葱、ルウ、油	みかん	牛乳 ぱりんこ
		茹で筍のおかか和え	ゆで筍、人参、きゅうり、糸鰹、マヨネーズ、醤油(濃)		
☆火	⑦ 21	鮭フライ	鮭、塩、胡椒、小麦粉、卵、パン粉、油、ケッチャップ、ウスターソース	グレープ フルーツ	牛乳 コロソ
		切干大根の サラダ	切干大根、人参、きゅうり、糸わかめ、ツナ、醤油(淡)、酢、油		
水	⑧ 29	ちゃんぽん	中華そば、豚肉、むきエビ、人参、白菜、もやし、チンゲンサイ、土生姜、片栗粉、醤油(淡)、鶏ガラスープの素、油	みかん	牛乳 ぼんち焼き (サラダ)
		野菜入りソフトせん	野菜入りソフトせん		
☆木	⑨ 30	かぶマーボー 豆腐	豚ミンチ、豆腐、かぶ(葉つき)、人参、玉葱、椎茸、土生姜、砂糖、醤油(淡・濃)、味醂、味噌、片栗粉、鶏ガラの素、油	バナナ	牛乳 まがりせん
		中華風酢の物	きゅうり、切干大根、糸わかめ、ちりめんじゃこ、ひじき、桜海老、白胡麻、砂糖、酢、醤油(淡)、胡麻油		
金	⑩ 24	三色ご飯	米、人参、鶏ミンチ、卵、バター、砂糖、醤油(淡)、味醂、油	柿 <small>(24日りんご)</small>	牛乳 元気胡麻 ビスケット
		若竹汁	豆腐、茹で筍、玉葱、ワカメ、葱、蒲鉾、味醂、醤油(淡)片栗粉、出し鰹		
☆月	⑬ 27	ビーフシチュー	牛肉、人参、玉葱、じゃがいも、グリーンピース、油、ビーフシチュールウ	みかん	牛乳 おにぎり せんべい
		ドレッシングサラダ	キャベツ、人参、きゅうり、醤油(淡)、酢、油		
☆火	⑭ 28	鶏肉の中華揚げ	鶏肉、土生姜、葱、小麦粉、片栗粉、油、砂糖、醤油(濃)	グレープ フルーツ	牛乳 元気 カリボテミニ
		ひじきのサラダ	ひじき、キャベツ、人参、きゅうり、茹で大豆、砂糖、醤油(淡)、味醂、だしの素、マヨネーズ		
水	⑮	きつねうどん	うどん、薄揚げ、人参、玉葱、蒲鉾、葱、砂糖、醤油(淡・濃)、味醂、出し鰹	みかん	牛乳 ルマンド
		アーモンドフィッシュ	アーモンドフィッシュ		
金	⑰	かやくご飯	米、鶏肉、人参、ごぼう、薄揚げ、こんにゃく、刻み昆布、砂糖、醤油(淡)、味醂、だしの素、油	柿	牛乳 丸大豆せん
		味噌汁	じゃがいも、玉葱、茄子、大根、カットわかめ、薄揚げ、葱、出し鰹、味噌		

○印は給食展示日です

☆印はごはん持参日です(月・火・木)

*メニューは材料仕入れの関係で変更する場合があります