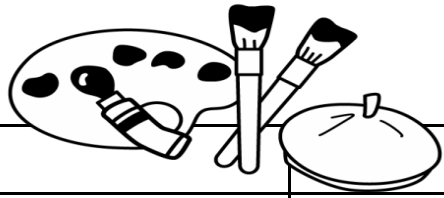
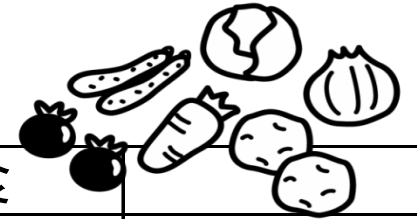


11月



週 間 献 立 表



お楽しみ							お楽しみ給食	
	16日 (日)	17日 (月)	18日 (火)	19日 (水)	20日 (木)	21日 (金)	22日 (土)	
朝	セレクトパン ほうれん草オムレツ いんげんの ごまサラダ コーンスープ	ごはん 鶏肉の炭火焼き風 キャベツの炒め物 ふりかけ 味噌汁	ごはん はんぺんの タルタル焼き 金平牛蒡 海苔佃煮 味噌汁	ごはん カニカマ入り だし巻き玉子 うまい菜の 洋風お浸し ふりかけ 味噌汁	セレクトパン 千草蒸し もやしのバンバン ドレサラダ 中華スープ	ごはん スクランブルエッグ 野菜炒め 鯛味噌 味噌汁	ごはん 筑前煮 ジャーマン南瓜 ふりかけ 味噌汁	
	牛 乳	牛 乳	牛 乳	牛 乳	牛 乳	牛 乳	牛 乳	牛 乳
昼	ごはん 豚肉の塩だれ炒め 一口がんもの煮物 しろなとちりめんの 麦味噌和え 清汁	ごはん 白身魚の生姜煮 蓮根の炒め生酢 味噌汁 ★プリン ★オレンジゼリー	おにぎり きつねうどん もやしとピーマンの 炒め物 大根の大葉サラダ	ごはん 蒸し鶏の ごまソースかけ 豚肉と絹揚げの 煮物 白菜の浅漬け 味噌汁	ごはん メヌケの煮付け 里芋と豚肉の煮物 ブロッコリーの おからサラダ 味噌汁	＜＜お楽しみ給食＞＞ 海鮮丼(鯛、サーモ ン、エビ、ネギトロ、 いくら) 天ぷら(舞茸、なす、 ししとう、さつま芋) 味噌汁 紅茶ババロア	ポークカレー 福神漬け らっきょう漬け キャベツとツナの マリネ ピーチムース	
おやつ	ユニットごと	クリームブッセ	ユニットごと	ユニットごと	ユニットごと	ユニットごと	ユニットごと	ユニットごと
タ	ごはん カレイのグリル オニオンソース 高野豆腐の そぼろ煮 カリフラワーの バジルサラダ 味噌汁	ごはん 肉団子 クリームソース 小松菜とツナの ソテー 味噌汁 白桃缶	ごはん 豚肉の 味噌マヨ炒め 大豆煮 青梗菜の和え物 清汁	ごはん 鯖の照り焼き 南瓜の含め煮 味噌汁 抹茶ババロア	ごはん きのこソース ハンバーグ 大豆のコンソメ煮 いんげんの ピリ辛和え 味噌汁	ごはん 鶏肉の 柚子風味グリル 高野豆腐の サイコロ煮 白菜とニラの和え物 太平燕 (熊本県郷土料理)	ごはん おでん 白菜のとろみ炒め マンゴー缶	

献立に記載してある材料は、都合により変更になることがあります