給食メニュー表

11月 November

曜日	月	火	水	木	金
日付	2	3	4	5	6
第1週	・肉じゃが ・和えもの ・鮭わかめご飯 ・みそ汁 見学旅行(2年)	文化の日  見学旅行(2年)	・オムライス ・野菜スープ ・白桃ゼリー 見学旅行(2年)	・酢豚 ・ごま大根 ・みそ汁 見学旅行(2年)	・ピザチキン ・ガーリックライス ・スープ
日付	9	10	11	12	13
第2週	・トマトクリームのスープスパゲッティ ・サラダ ・チュロス	・ザンタレ丼 ・キャベツの和えもの ・みそ汁	鮭の日、チーズの日 ・焼売 ・中華春雨サラダ ・みそ汁	・ドライカレー ・コールスロー	・さんま蒲焼き丼 ・そぼろ大根 ・みそにゅうめん
日付	16	17	18	19	20
第3週	・牛ごぼうのしぐれ煮丼 ・辛もやし ・みそ汁	・チキンストロガノフ ・サラダ 集団カウンセリング	・昔風ラーメン ・たこ焼き ・バナナ	・ガパオライス ・スープ ・ミルクプリン 一日防災学校	・トンカツ ・ひじきの煮物 ・みそ汁
日付	23	24	25	26	27
第4週		和食の日 ・いかと野菜の天丼 ・酢のもの ・みそ汁	・高菜と豚肉のピラフ ・クリームコロッケ ・スープ	鉄分の日 ・麻辣湯（マーラータン） ・スパサラ	・バターチキンカレー ・サラダ ・コーヒーゼリー
日付	30				
第5週	・かしわそば ・ミニ玉子丼 ・お浸し				

おいしい！　栄養満点！　給食を食べよう!!

調理員さんからのメッセージ

11/13（金）　秋といえば「さんま」。今年のさんまは小ぶりなので、焼くとめざし大になってしまうため、蒲焼きにしました。ぜひ旬の味覚を味わってください。

11/26（木）　「麻辣湯（マーラータン」とは、野菜・肉・春雨などを入れて煮込む、中国発祥のちょい辛スープ料理です。
具材たっぷりで、濃厚な味なので、ちゃんと白飯に合うおかずスープです。

