11月の給食メニュー



日曜		献立	アレルゲン	おやつ
1日(土)	ごのみ	豚肉のケチャップソテー グリーンサラダ オニオンスープ		ジャムサンド 牛乳
4 日 (火)		鶏肉の唐揚げ・添え野菜 高野豆腐の煮物 さつま芋とわかめの味噌汁		 芋けんぴ
5日(水)	のみ	ミートローフ・添え野菜 水菜と大根のサラダ コーンクリームスープ	卵つなぎ	ピザトースト
6日(木)		ビーフカレー カブとリンゴのサラダ チキンナゲット	卵つなぎ	スコーン (卵つなぎ)
7日(金)	お弁当	鰤の竜田揚げ・添え野菜 イカときゅうりの酢味噌和え けんちん汁	胡麻	たこ焼き (卵つなぎ)
8日(土)	© のみ	豚丼 青菜と白菜の磯和え 大根と油揚げの味噌汁		黒糖ちんすこう 牛乳
10日(月)		鯛の西京焼き・添え野菜平天と野菜の煮物麩とオクラの味噌汁		ホットドッグ (卵つなぎ)
11日(火)		肉じゃが キャベツともやしのお浸し 玉葱とわかめの味噌汁		フルーツョーグルト (バナナ)
12日 (水)	のみ	クリームスパゲティー ブロッコリーとトマトのサラダ 野菜たっぷりスープ		イチゴマフィン (卵つなぎ)
13日 (木)	PEANUTS 伊 約治	焼肉 ナムル わかめスープ	胡麻	にこちゃんカステラ (卵つなぎ)
14日(金)		鶏肉のノルウェー風・添え野菜 マカロニサラダ (マヨ) 青菜ともやしの味噌汁		野菜かりんとう
15日 (土)	のみ	チキンライス ブロッコリーサラダ コンソメスープ		玉ねぎクッキー 牛乳
17日(月)		豚肉と野菜の味噌炒め 春雨サラダ 豆腐としめじの味噌汁		ハムカツサンド (卵つなぎ)

日曜		献立	アレルゲン	おやつ
18日(火)		エビピラフ	エビ	のり塩ポテト
		コーンサラダ		
		じゃがいもとセロリのスープ		
19日 (水)	のみ	三 色护	固形卵	ココアサブレ (卵つなぎ)
		小松菜と油揚げの含め煮		
		玉葱とじゃが芋の味噌汁		
20日(木)	お弁当	筑前煮		たいやき (卵つなぎ)
		きゅうりと人参の胡麻和え	胡麻	
		花麩と三つ葉の味噌汁		
21日(金)		鮭のきのこあんかけ		 三色団子
		きんぴらごぼう		
\ <u></u> /		大根と油揚げの味噌汁		
22日 (土)	のみ	チキン南蛮 添え野菜	固形卵	ノジレミエ
		ツナサラダ	<u></u>	
		白菜としめじの味噌汁		
25日 (火)	ご当地ランチ	ぼっかけ汁		ロールケーキ (卵つなぎ)
		メンチカツ	卵つなぎ	
		ひじきの煮物		
26日	のみ	鯖の味噌煮・添え野菜		マドレーヌ (卵つなぎ)
(水)		キャベツとちくわの和え物	<u></u>	
		えのきの白菜の味噌汁	uu - ケナ,	
27日		パン	卵つなぎ 	 鮭わかめおにぎり
(木)		ポークシチュー	7. 2.)	
		キャベツとみかんのサラダ・牛乳	みかん	
28日(金)	ごのみ		 胡麻	 もちもちドーナツ
		 	向几// 	
		イヤ・ノと 曲物りの味噌汁		
29日 (土)	こどもの アトリエ			
			T	-

- ○月に一度はお弁当日をいれています。 毎日必ずお弁当該当学年をご確認頂き、間違いのない様お願いします。
- ○給食メニューを○で囲んでいるものは卵を使います。また(マヨ)は、マヨネーズを使用します。

参考にして頂き、卵抜き・マョネーズ抜きを希望される時は、その都度担任まで ご連絡下さい。

○都合により、メニューが変わる事もございます。ご了承下さい。