

# 11月 給食献立表

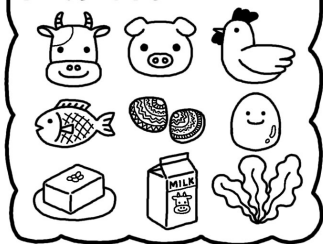


きょうしつ けいじょう  
教室掲示用

日	曜	牛乳	主食	おかず	備考
1	月	○	ごはん	豆腐の中華煮 ねぎのバンバンジーサラダ	
2	火	○	中華丼	焼きぎょうざ 中華あえ	
4	木	○	ごはん	柳川風煮 柿のサラダ	
5	金	○	ごはん	豚肉のしょうが炒め 豆腐のそぼろ汁 りんご	
9	火	○	ナン	チリコンカン キャベツのコンソメスープ	
10	水	○	ごはん	おでん煮 野菜のごま酢あえ 味付けのり	
11	木	○	ごはん	県産チキンカツ 赤しそ和え のっぺい汁	
15	月	○	ごはん	ハモつみれの炊き合わせ 望わかめ和え 県産のり佃煮	
16	火	○	ごはん	鮫の紅葉焼き からし和え すまし汁	
17	水	○	ゆかりごはん	五目うどん たくあん炒め物	
18	木	○	こめこ 米粉パン 県産りんごジャム	瀬付きあじのケチャップ炒め 野菜スープ	
19	金	○	ブルコギ丼	ユズキチ酢あえ 元気ヨーグルト	
22	月	○	ポークカレー	ヨーグルトあえ	
24	水	○	ゆず香寿司	いわしのおかか煮 はんぺん汁 みかん	
25	木	○	ごはん	肉野菜炒め きのこ汁 はちみつレモンゼリー	
26	金	○	ごはん	鮭キャベツカツ れんこんのきんぴら 菊麺汁	
29	月	○	ごはん	くじらの竜田揚げ 和風サラダ 南瓜のすり流し汁 ぶどうゼリー	
30	火	○	ごはん	高野豆腐の含め煮 ヤーコン麺のサラダ	

11月  
給食目標

赤のなかま  
血や肉になるもの



食べ物の働きを知ろう

黄色のなかま  
熱やかになるもの



緑のなかま  
からだの調子をととのえるもの

