

11月の給食

月 3日	火 4日	水 5日	木 6日	金 7日
文化の日	牛乳 わかめごはん 魚と大根の煮物 月見汁 栗とお月見団子 	牛乳 ポーションパン 大根とわかめのサラダ ビーンズシチュー 	牛乳 スタミナ丼 なめこ汁 みのむしくん 	牛乳 ごはん 豆腐ステーキ じゃことわかめの和え物 小松菜とお麴のみそ汁 
	10日	11日	12日	13日
牛乳 ケジャリー（白身魚のカレーピラフ） チーズ入りマッシュドタティ スコッチブロス（スコットランド料理） 	牛乳 秋の香りごはん チキンチキンごぼう 豆乳スープ 菊花みかん 	牛乳 手作り焼きカレーパン トマトポトフ アセロラゼリー 	牛乳 しょうゆラーメン 春巻き 青菜のナムル 	牛乳 マーガリンパン かぼちゃコロッケ 調布産大根サラダ カレースープ 
17日	18日	19日	20日	21日
振替 休業日	牛乳 木島平村のごはん おあげさんdeぎょうざ 塩昆布和え 木島平村のきのこ味噌のみそ汁 	牛乳 木島平村のきのこスパゲッティ コーンクリームスープ 木島平村のりんごパイ 	牛乳 鮭茶漬け ししゃものパリパリ揚げ 野菜の磯和え 	牛乳 ぬりかべトースト コーンサラダ 白菜とさつま芋のクリーム煮 

24日	25日	26日	27日	28日
振替休日	牛乳 ごはん 豆腐の真砂揚げ 小松菜のおかか和え 青菜の吸い物(いちょう) 	牛乳 きな粉揚げパン さつまいもサラダ 秋の豆乳ポトフ 	牛乳 ごはん スタミナ納豆（鳥取県給食献立） いもこん鍋（鳥取県郷土料理） 白菜とわかめのみそ汁 	牛乳 カレーピラフ・ホワイトソースかけ キャベツのスープ 目玉のおやじゼリー 