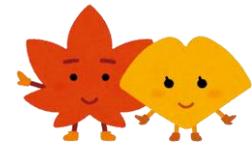




11月 給食もいつけ表



月	火	水	木	金
<p>☆埼玉県の郷土料理です☆</p> <ul style="list-style-type: none"> ・1日・・・ゼリーフライ ・17日・・・かてめし ・21日・・・わらじカツ 	<p>1日</p> <p>(たれ) おひたし ゼリーフライ</p> <p>ごはん</p> <p>凍り豆腐の煮物</p>	<p>2日</p> <p>(たれ) 切り干し大根の和え物 鶏肉の秩父おなめ焼き</p> <p>ごはん</p> <p>里芋といかの煮物</p>	<p>文化の日</p>	<p>4日</p> <p>図書館レストラン</p> <p>(ドレッシング) コールスローサラダ 白身魚の洋風ベーコンあんかけ</p> <p>黒パン</p> <p>ブロッコリーの米粉シチュー</p>
<p>7日</p> <p>(のり・たれ) 磯香和え さんまのかば焼き</p> <p>ごはん</p> <p>豚汁</p>	<p>8日</p> <p>(たれ) みそ和え 豚肉の生姜焼き</p> <p>秋の香りごはん</p> <p>のっぺい汁</p>	<p>9日 (ツナごま・ドレッシング) ツナサラダ</p> <p>カレーピラフ</p> <p>ホワイトソース</p>	<p>10日</p> <p>(たれ) かんぴょうの和え物 和風ハンバーグ</p> <p>ごはん</p> <p>磯煮</p>	<p>11日</p> <p>(ごま・たれ) ごま酢和え 鶏肉のから揚げ [3こずつ]</p> <p>わかめごはん</p> <p>みそ汁</p>
<p>県民の日</p>	<p>15日</p> <p>(たれ) 華風和え いかのごまマヨネーズ焼き</p> <p>中華風ピリ辛ごはん</p> <p>豆腐スープ</p>	<p>16日 (ささみ・ドレッシング) バンバンジーサラダ</p> <p>長ねぎのピザ</p> <p>彩の国ポトフ</p>	<p>17日</p> <p>(ごま・たれ) ごま和え さばの一味焼き</p> <p>かてめし</p> <p>田舎汁</p>	<p>18日</p> <p>食育の日の献立</p> <p>おかか炒め 大豆の五色煮</p> <p>ごはん</p> <p>にら玉汁</p>
<p>21日</p> <p>(きな粉・たれ) きな粉和え わらじカツ</p> <p>ごはん</p> <p>みそけんちん汁</p>	<p>22日 (じゃこ・ドレッシング) 鉄骨サラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>ハヤシライス</p> <p>ルウ</p>	<p>勤労感謝の日</p>	<p>24日</p> <p>(ごま・たれ) 野菜肉</p> <p>ピビンバ</p> <p>レンフォアタン</p>	<p>25日</p> <p>キャラメルポテト</p> <p>中華めん</p> <p>もやしそば</p> <p>小松菜のソテー 彩の国肉まん</p>
<p>28日</p> <p>(ドレッシング) コーンサラダ チーズオムレツ</p> <p>鶏ごぼうピラフ</p> <p>コンソメスープ</p>	<p>29日</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>2色揚げパン</p> <p>きなこココア</p> <p>ワンタンスープ</p>	<p>30日 (いりたまご・ドレッシング) ミモザサラダ</p> <p>福神漬 麦ごはん</p> <p>カレーライス</p> <p>ルウ</p>	<p>11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です!</p> <p>今月の給食には、私たちが住んでいる埼玉県でとれた食材をたくさん使います。生産者の方々への感謝の気持ちを忘れずに、よく味わって残さず食べましょう。</p>	