

11月の給食メニュー

月	火	水	木	金
	4 <ul style="list-style-type: none"> ・白身フライカレー ・牛乳 ・ごぼうのきんぴら ・福神漬け <p style="text-align: right;">870kcal</p>	5 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・コロッケ ・ほうれん草のソテー ・コールスロー ・野菜チャウダー <p style="text-align: right;">909kcal</p>	6 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・さばの生姜煮 ・小松菜の甘酢和え ・のっぺい汁 ・柿 <p style="text-align: right;">868kcal</p>	7 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・厚揚げの野菜あんかけ ・春雨の酢の物 ・肉団子のすまし汁 ・納豆 <p style="text-align: right;">861kcal</p>
10 代休 	11 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・鶏肉のごまみそ焼き ・ひじきと れんこんの炒め煮 ・豆腐のすまし汁 ・ゼリー <p style="text-align: right;">830kcal</p>	12 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・鯖ときのこの ホイル焼き ・ブロッコリーの ソテー ・ほうれん草と じゃが芋のスープ <p style="text-align: right;">826kcal</p>	13 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・ハンバーグの トマトソースかけ ・いんげんのソテー ・かぼちゃのポターージュ <p style="text-align: right;">852kcal</p>	14 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・寄せ鍋 ・卵焼き ・切り干し大根の ごま和え ・味付けのり <p style="text-align: right;">909kcal</p>
17 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・鶏肉の香味揚げ ・卵の花煮 ・小松菜のごま和え ・豚汁 <p style="text-align: right;">874kcal</p>	18 <ul style="list-style-type: none"> ・揚げ餃子カレー ・牛乳 ・キャベツと 人参のサラダ ・プリン <p style="text-align: right;">884kcal</p>	19 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・さばの塩焼き ・しらたきと ニラの炒り煮 ・厚揚げのみそ汁 <p style="text-align: right;">889kcal</p>	20 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・回鍋肉 ・ひじきのピリ辛炒め ・ほうれん草と きくらげのスープ ・りんご <p style="text-align: right;">847kcal</p>	21 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・春巻き ・じゃが芋のきんぴら ・大根のみそ汁 <p style="text-align: right;">890kcal</p>
24 勤労感謝の日 	25 <ul style="list-style-type: none"> ・ミートスパゲッティ ・牛乳 ・卵入りポテトサラダ ・フルーツヨーグルト <p style="text-align: right;">898kcal</p>	26 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・豚肉と厚揚げの 甘辛煮 ・わかめサラダ ・はんぺんのすまし汁 ・白玉黄粉 <p style="text-align: right;">891kcal</p>	27 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・アジフライ ・肉じゃが ・小松菜の香り和え ・白菜のみそ汁 <p style="text-align: right;">933kcal</p>	28 <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・千草焼き ・ブロッコリーの おかか和え ・五目煮豆 ・もずく汁 ・高菜の油炒め <p style="text-align: right;">842kcal</p>

文化発表会お疲れ様でした！！

11月は、『体育大会』があります！！

しっかりとご飯を食べて、元気に秋を過ごしましょう！！

また、秋から冬へと移行する期間です。体調管理も忘れずに！！

2年生は、調理実習で作った料理がいつか現れます！！気づいてね！

