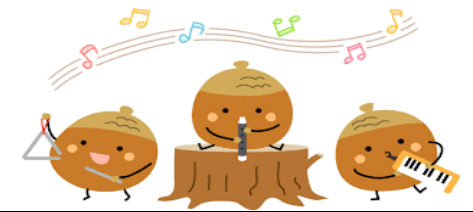




# 11月の給食献立表



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
		1	2	3
		豚のしぐれ煮 イワシの磯辺揚げ 人参といんげんのガロニ	チキンステーキ 天津甘栗コロッケ マカロニサラダ	
6	7	8	9	10
ロールキャベツのクリーム煮 南瓜サラダ 白菜とベーコンのバター醤油炒め	厚切りハムカツ 五目きんぴら ミートボール	赤魚の南仏風焼き 春巻き 卵の花	鶏の甘酢唐揚げ インディアンサラダ 玉子焼き	ビーフシチュー煮 蓮根としめじの胡麻味噌炒め うずら卵ウィンナー串フライ
13	14	15	16	17
白身魚フライ(タルタルソース) 春雨サラダ 揚げ出し豆腐のあんかけ	酢豚 焼きちゃんぽん 餃子	キャベツとコーンメンチ じゃが芋のカレー炒め煮 チャプチェ	ハンバーグ(デミグラスソース) ポテトサラダ ミニオムレツ	チキンのトマト煮込み ミニイワシバーグ 切干大根のサラダ
20	21	22	23	24
ハムマヨサラダフライ 筍のおかか煮 わかめと竹輪の酢の物	すき焼き風煮 里芋のそぼろ煮 若鶏の大葉チーズ竜田揚げ	豚カツ(ソース) ナポリタンスパゲティ キャベツと玉子サラダ		はかた地鶏の柚子味噌包みメンチ スタミナ金平 さつま芋と豆のサラダ
27	28	29	30	
鶏天 春雨の中華炒め 大根と昆布のお煮しめ	照り焼きチキン マカロニグラタン 小松菜とささみの和え物	プルコギ 南瓜コロッケ ごぼうのサラダ	鶏のから揚げ ほうれん草と白滝の和え物 玉子焼き	

※使用材料及びメニューは、仕入れや天候その他の都合により変更になることがあります。