| | 月の給食目標



しっかり食べて、元気な体をつくろう!

月曜日 火曜日 水曜日 木曜日 金曜日

地場産食材

うち豆・大根・さつま芋・山うに かぶ・ねぎ・うららドレッシング 九頭竜まいたけ・梅干し・大野里芋

11月は地場産給食月間。

21日は地場産給食メニューです。この日は県内でとれた野菜をたくさん取り入れた献立になっています。

11月24日は

"いい日本食"で「和食の日」です。

18日の田舎汁は、いわし、さば、むろあじの 厚削りを使い、だしをとりました。

だしの「うま味」を感じながら味わってみましょう。				
3⊟	4⊟	5⊟	6⊟	7日
文化の日	☆ コンソメスープ ☆ 豚肉のアップル ジンジャー炒め ペンネソテー アメリカンドッグ ケチャップかけ ツナサラダ	☆ カレーうどん汁☆ ホキ天うどん白菜ナムル大根のあちゃら漬けさつま芋チップス	☆ 味噌汁(あおさ)☆ 鶏肉のマヨネース照り焼き茎わかめと切り干し大根和えフライドポテト天みかん(紀南産)	☆ 春雨スープ☆ エビフライソースかけ 2尾豚肉と野菜のオイスターソース炒めコンニャクのおかか煮一口枝豆がんも煮
10⊟	11日 アイアンの日	12日	13日 長野県郷土料理	14⊟
☆ 味噌汁(小松菜)☆ おでん3種「卵・だいこん・はんぺん」ソース焼きそばウインナー天野菜の粒マスタード和え	☆ もずく入りかき玉スープ☆ かぼちゃコロッケブロッコリーサラダ厚揚げのそぼろ煮バナナ	☆ みぞれ汁(木綿豆腐)☆ 鯖の味噌煮さつま芋天切り干し大根とささみのポン酢和えキャベツのゆかり和え		☆ コーンスープ ☆ トマト煮込み ハンバーグ 野菜炒め ひじき煮 ハムカツ
17日 歯ッピーの日	18日 いい日本食メニュー	19⊟	20日	21日 地場産給食の日
☆ コンソメスープ☆ 肉じゃがビーフンのツナ炒め白身魚の磯辺フライほうれん草の海苔和え	☆ 田舎汁☆ あじの塩こうじ焼き黒ゴマのちくわ天炊き合わせ(高野豆腐・結び昆布)厚焼き玉子レンコンの梅サラダ	☆ わかめスープ ☆ ビビンバ丼 大豆の磯煮 メンチカツソースかけ オレンジ	☆ すまし汁(花麩) ☆ 肉豆腐 さつま芋サラダ 切り干し大根の はりはり漬け カスタードプリン	☆ まなべ汁 ☆ 山うに鶏肉の唐揚げ 2個 長寿なます 里芋のごろっと煮 かぶのうらら和え
24⊟	25⊟	26⊟	27日	28⊟
振替休日	☆ マカロニスープ ☆ トンカツソースかけ 高野豆腐の卵とじ煮 ごぼうサラダ ほうれん草の白和え	☆ ワンタンスープ ☆ 肉団子の 黒酢あん 3個 塩焼きそば 大根の青しそ和え パイン缶		☆ 味噌汁(豆腐) ☆ 豚肉丼 ハッシュドポテト ちくわと わかめのサラダ かぼちゃ煮