



2019年



# のよていいこんだて



※天候、市場状況により献立を変更することがあります。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。  
 ※昼食には、果物がつきます。  
 ※食物アレルギーの疑いが出た場合は、速やかに医師の診断を受けてください。  
 医師の診断に従い、給食で対応します。(受診する際は、お知らせください。アレルギー対応食の申し込みに必要な書類を渡します。)  
 ※食べたことが無い食品は、給食で出る前に必ずご家庭で試してください。

※11/21(木)は収穫感謝祭&お誕生会です。おやつには、国産の果物を使ったフルーツポンチをお出しします。(今年は、ご家庭からの果物の持参はありません。)

金

1 若鶏味噌焼き  
トマト  
ほうれん草ツナ和え

芋けんぴ

土

2 わかめうどん

せんべい・ウエハース

月

4 振替休日

火

5 ごま  
大豆かき揚げ  
トマト  
二色浸し

蒸しパン

水

6 紫芋  
豚肉のカレー焼  
粉吹き芋  
豆腐コーンサラダ

おにぎり(人参)

木

7 鮭の塩焼き  
いんげん(おかか)  
切干大根煮付け

りんごきんとん

金

8 しらす  
けんちん汁  
煮豆  
かぶの中華和え

カントリークッキー

土

9 発表会

職員会議

11 若鶏照焼  
トマト  
小松菜お浸し

ウエハース・せんべい

12 鯖の味噌煮  
ふかし芋  
大根とわかめの和え物

抹茶パンケーキ

13 サンドイッチ  
照焼ハンバーグ  
カリフラワーオーロラソース  
野菜サラダ

ご飯の落とし焼

14 ふりかけ  
生揚げの味噌炒め  
トマト  
ほうれん草しらす和え

マフィン

15 豚肉の生姜焼き  
人参煮付  
中華風和え物

焼味噌団子

16 スパゲティミートソース

ジャムクラッカー・チーズ

18 若鶏ごま焼  
トマト  
小松菜納豆和え

あんまん

19 さんまの竜田揚げ  
煮豆  
一夜漬け

スイートポテト

20 プレーン  
ポークシチュー  
マカロニソテー  
キャベツサラダ

みそうどん・果物

21 ☆お誕生会☆  
鮭おにぎり  
豚汁  
ほうれん草コーン和え  
枝豆・ミニトマト

フルーツポンチ・ビスケット

収穫感謝祭

22 ふりかけ  
豆腐の田楽  
南瓜の甘煮  
チンゲン菜のえのき和え

ドーナツ

23 勤労感謝の日

25 豚肉ねぎ味噌焼き  
人参の煮物  
かぶの和え物

せんべい・プルーン

26 ほっけの開き  
いんげん  
ひじきの煮付

南瓜のそぼろ煮

27 若鶏のハンガリー風煮  
ブロッコリー  
コーンわかめサラダ

おにぎり(えびとしらす)

28 さつま芋  
炒り豆腐  
スティック大根  
ほうれん草のお浸し

セサミマカロニ

29 シーフードカレー  
トマト  
もやしのサラダ

ジャムロール

30 あんかけうどん

かりんとう

