

月

火

水

木

金

12月分給食の申込み

11月20日(日)まで

※7日前(土日祝除く)の
午後1時まで変更が可能です。

給食費の引落日

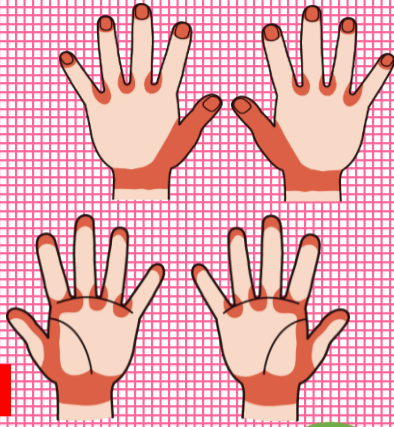
【1月分】11月7日(月)

洗い残しやすいポイントをおさえて
手を洗おう!

風邪などの感染症の予防には手洗いが効果的ですが、特に意識をしていないと洗い残しが出てしまいます。

爪や指先、指と指の間、親指、手首は洗い残しやすい部分ですので、忘れずに洗うように心がけましょう!

洗い残しやすい場所



くろパン
ポトフ風煮
ミートパンネ
高野豆腐のから揚げ
わかめスープ
牛乳



ごはん
鶏肉のねぎ塩焼き
じゃこおひたし
さつまいもの甘煮
玉ねぎのみそ汁
牛乳



ごはん
たらのフライ ポイルキャベツ
じゃがいもとコーンのソテー
切干し大根のカレー煮
かぶのみそ汁
牛乳



わかめごはん
かに玉あんかけ
豚キムチ炒め
三色ナムル
豆腐スープ
牛乳



ごはん
豚肉とじゃがいもの南蛮煮
華風和え
鶏ささみのレモン煮
ひじきの和風スープ
牛乳



ごはん(特別栽培米)
さばの香味焼き ブロッコリー
春雨のひき肉炒め
オーガニックにんじんの和え物
オーガニックだいごのみそ汁
牛乳



ごはん(特別栽培米)
鶏そぼろ丼
豚肉と里芋の炒め煮
キャベツのごま酢和え
ほうれん草ときくらげのスープ
牛乳



ごはん
鮭のちゃんちゃん焼き風
大根サラダ
豆ちくわの煮物
吉野汁
牛乳



ごはん
豚肉とキャベツのスタミナ炒め
いかのかりん揚げ
ブロッコリーのごま醤油
中華コーンスープ
牛乳



ひじきごはん
ぶりの竜田揚げ
キャベツのごま和え
雷こんにゃく
さつまいものみそ汁
牛乳



米粉パン バター
鶏肉のワイン風味ソースがけ
ツナの和風パンネ
菊花みかん
キャベツとベーコンのスープ
牛乳



ごはん
肉じゃが
ごまのり和え
大豆と小魚の揚げ煮
小松菜のみそ汁
牛乳



クリスマス
コーンライス
フライドチキン
ウインナーと野菜のコンソメ煮
フルーツ和え
もやしのスープ
牛乳



ごはん
生揚げの中華煮
竹輪の磯辺揚げ
わかめのサラダ
じゃがいものみそ汁
牛乳



ソフトめんミートソース
いかのレモン醤油がけ
ゆで野菜のドレッシング和え
ブロッコリーとカニかまのソテー
ジョア ストロベリー
牛乳



冬至
ごはん
さわらの更紗揚げ
かぼちゃのそぼろあん
白菜のゆず香和え
豆腐のみそ汁
牛乳



ごはん
ホイコーロー
とり天
いもコーンサラダ
にら玉スープ
牛乳

食物アレルギー
対応食

くろパン(→ごはん)
ミートパンネ(→チーズ抜き)

1 たらのフライ(→卵抜き)
じゃがいもとコーンのソテー(→バター抜き)

5 かに玉あんかけ(→肉団子のあんかけ)

9 鶏そぼろ丼
(→炒り卵抜き)

12 鮭のちゃんちゃん焼き風(→マヨネーズ・バター抜き)

13 中華コーンスープ(→卵抜き)

15 米粉パン・バター(→ごはん)

19 フライドチキン(→卵・牛乳抜き)

23 とり天(天ぷら粉→小麦粉)
にら玉スープ(→にらのスープ)

21 ソフトめんミートソース(→バター・チーズ抜き)

カレンダーマークについて

…食物アレルギー対応食を
提供する日です。

食物アレルギーに関する情報を表示しています。※飲用乳は除く

- 卵 乳 小麦 そば えび かに 落花生
- いか オレンジ キウイフルーツ 牛肉 さけ さば セラチン
- 大豆 鶏肉 パナナ 豚肉 もも やまいも りんご ごま

給食予約
システムは
QRコード
からアクセス
できます

