

月

火

水

木

金



*** 12月分給食の申込み ***

11月20日(月)まで

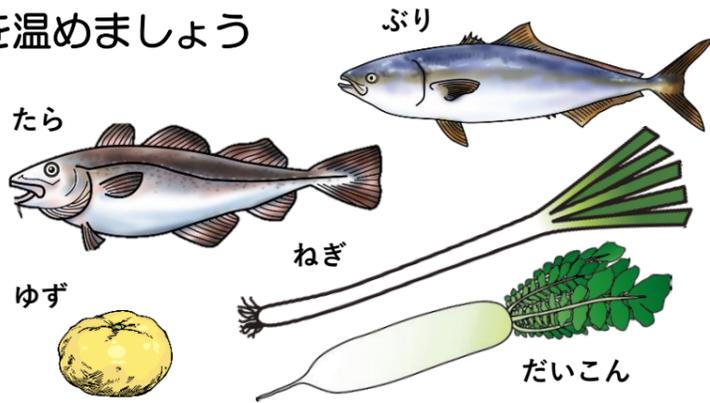
※7日前(土日祝除く)の
午後1時まで変更が可能です。

*** 給食費の引落日 ***

【1月分】11月6日(月)

冬が旬の食べ物で体を温めましょう

冬は、なべ料理や煮物などに合う野菜や魚介類が旬を迎えます。旬の食材はこの時季が栄養価も高く、おいしくなります。体を温める料理で、冬を乗り切りましょう。



ごはん
豚肉とじゃがいもの南蛮煮
華風和え
大豆の揚げ煮
ほうれん草とえのきのスープ
牛乳



ごはん
たらフライ ポイルキャベツ
じゃがいもとウインナーのカレー炒め
切干し大根のサラダ
もやしのみそ汁
牛乳



わかめごはん
かに玉あんかけ
豚キムチ炒め
ブロッコリーのごま醤油
豆腐スープ
牛乳



ごはん
ホイコーロー
とり天
わかめの中華サラダ
なら玉スープ
牛乳



ソフトフランスパン バター
ポトフ風煮
ミートパンネ
フルーツのヨーグルト和え
野菜のカレースープ
牛乳



しょうがごはん
さわらのゆず味噌がけ
じゃこ大根サラダ
さつまいもの甘煮
鶏ごぼう汁
牛乳



バターライス
鶏肉のワイン風味ソースがけ
ジャーマンポテト
生姜ドレッシングサラダ
コーンチャウダー
牛乳



ごはん
生揚げの中華煮
竹輪の磯辺揚げ
三色ナムル
じゃがいものみそ汁
牛乳



ひじきごはん
ぶりの南蛮漬け
キャベツのごま和え
さつまい揚げとこんにやくの炒め煮
かぶのみそ汁
牛乳



ロールパン
チリコンカン
ひじきとツナの炒め物
大学いも
大根のスープ
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
菊花みかん
中華コーンスープ
牛乳



鶏そぼろ丼
ゆで野菜のドレッシング和え
高野豆腐のから揚げ
里芋のみそ汁
牛乳



ごはん
さばの香味焼き ブロッコリー
春雨のひき肉炒め
きくらげと白菜のサラダ
吉野汁
牛乳



ごはん
肉じゃが
ごまのり和え
照り焼き肉団子
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
スパゲティサラダ
ブロッコリーと豚肉のソテー
メキシカンスープ
ジョアブルーベリー



冬至
ごはん
白身魚の更紗揚げ うま塩キャベツ
かぼちゃのそぼろあん
白菜のゆず香和え
けんちん汁
牛乳

食物アレルギー対応食

4 たらフライ(→卵抜き)

5 かに玉あんかけ(→肉団子のあんかけ)

6 とり天(天ぷら粉→小麦粉)
なら玉スープ(→にらのスープ)

7 ソフトフランスパン・バター(→ごはん)
ミートパンネ(→チーズ抜き)
フルーツのヨーグルト和え(→フルーツ和え)

11 バターライス(→コンソメライス)
コーンチャウダー(→スキムミルク・バター・生クリーム抜き)

18 鶏そぼろ丼(→炒り卵抜き)

14 ロールパン(→ごはん)

15 中華コーンスープ(→卵抜き)

21 フライドチキン(→卵・牛乳抜き)

* 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 くるみ
- いか オレンジ キウイフルーツ 牛肉 さけ さば ゼラチン
- 大豆 鶏肉 バナナ 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

