

月

火

水

木

金

*** 11月分給食の申込み ***

10月3日(木)~20日(日)

※7日前(土日、祝日除く)の午後1時まで変更が可能です。

*** 給食費の引落日 ***

【12月分】10月28日(月)

*** カレンダーマークについて ***

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
 ……食物アレルギー対応食を提供する日です。

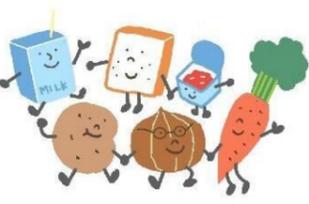
- 卵 牛乳 小麦 そば
- えび かに 落花生 くるみ
- アーモンド いか オレンジ
- 牛肉 さけ さば 大豆
- ゼラチン 鶏肉 豚肉 もも
- やまいも りんご ごま



ごはん 焼きのり
筑前煮
 ゆず香和え
 高野豆腐のから揚げ
 大根のみそ汁
 牛乳

1

振替休日



4



ツナピラフ
鶏肉の塩から揚げ
 ひじきのサラダ
 こぶきいも
 ABCスープ
 牛乳

5



うめちりごはん
まぐろの角煮
 和風チャブチェ
 ブロッコリーのサラダ
 もやしのみそ汁
 牛乳

6



ロールパン
ポークビーンズ
 ゆで野菜のドレッシング和え
 スイートポテト
 コーンスープ
 牛乳

7



ごはん
八宝菜
 とり天
 きゅうりとわかめの酢の物
 玉ねぎのみそ汁
 牛乳

8



カレーライス
 野菜ソテー
 フルーツ杏仁
 牛乳

ルウを具にかけてごはんを食べよう

11



ごはん
生揚げと豚肉のごまみそ煮
 いかのかりん揚げ
 白菜のおかか和え
 かぶのスープ
 牛乳

12



ごはん
白身魚のみみじ揚げ
 じゃがいものそぼろ煮
 磯香和え
 豆乳みそ汁
 牛乳

13



コッペパン マーメレードジャム
ミートローフ
 ツナの和風パンネ
 豆サラダ
 レタスと卵のスープ
 牛乳

14



ごはん
鶏肉の南蛮漬け
 生姜ドレッシングサラダ
 さつま揚げと大根の炒め煮
 ほうれん草のみそ汁
 牛乳

15



もち麦ごはん
さばの甘辛焼き
 塩肉じゃが
 三色ナムル
 豆腐スープ
 牛乳

18



中華風混ぜごはん
いかのから揚げ
 さつまいもと昆布の煮物
 ごま和え
 キャベツのみそ汁
 牛乳

19



タコライス
 コールスローサラダ
 レモンゼリー
 もずくスープ
 牛乳

20



ごはん
鶏肉のダッカルビ風
 手作りさつま揚げ
 切干し大根のサラダ
 じゃがいものみそ汁
 牛乳

21



だして味わう和食の日

さつまいもごはん
銀鮭の味噌マヨネーズがけ
 五目きんぴら
 ゆかり和え
 かきたま汁
 牛乳

22



ソフトめんミートソース
鶏肉の香味焼き
 わかめのサラダ
 甘辛ポテト
 ジョア ストロベリー

めんにはソースをかけて食べよう

25



ごはん
みそかつ
 華風和え
 雷こんにやく
 豆腐と桜えびの生姜スープ
 牛乳

26



ごはん
さわらの和風きこソースがけ
 ブロッコリーと鶏肉のガーリック炒め
りんご
 豚汁
 牛乳

27



ごはん
生揚げと野菜のカレー煮
 春雨サラダ
 大豆と昆布のカリカリ揚げ
 チンゲン菜のスープ
 牛乳

28



具をごはんにのせて食べよう

中華丼
たらのごま揚げ
 豚肉と大根のうま煮
 かぼちゃのサラダ
 牛乳

29

食物アレルギー対応食

- とり天 (天ぷら粉→小麦粉) 8
- ロールパン(→ごはん) 7
- スイートポテト(→いも団子)
- コーンスープ (→スキムミルク・バター・生クリーム抜き)

- コッペパン・マーメレードジャム(→ごはん) 14
- ミートローフ(→卵・牛乳抜き)
- レタスと卵のスープ(→レタスのスープ)

- 手作りさつま揚げ (→卵抜き) 21

- ソフトめんミートソース(→バター・チーズ抜き) 25
- 甘辛ポテト(→バター抜き)

- 白身魚のみみじ揚げ (天ぷら粉→小麦粉) 13

- タコライス(→チーズ抜き) 20

- 銀鮭の味噌マヨネーズがけ (→銀鮭の味噌漬け焼き) 22
- かきたま汁(→鶏肉と青菜のすまし汁) 26

- みそかつ(→卵抜き) 26

給食予約システムはQRコードからアクセスできます

