

11月献立盛り付け表 (西)

給食目標 埼玉県の郷土料理を知ろう

月	火	水	木	金
<p>彩の国ふるさと学校給食月間</p> <p>〈 今月実施の郷土料理&地産地消を意識した料理 〉</p> <p>5日 彩の国納豆 11日 のらぼう菜のみそ汁 12日 アッピー緑茶揚げパン</p> <p>20日 かて飯 22日 アッピー小松菜入りすいとん 26日 ゼリーフライ</p> <p>今月のご飯は上尾市で収穫した新米を使用しています。 アッピー緑茶揚げパンは、上尾市産の緑茶のパウダーを使用しています。 アッピー小松菜入りすいとんは、上尾市産の小松菜のパウダーを入れてすいとんを作っています。</p>				
				<p>1</p> <p>青菜のひじき炒め</p> <p>イカの南蛮ソースかけ2コ</p> <p>上尾市産ごはん</p> <p>大わん</p> <p>みそ汁</p>
<p>4</p> <p>振替休日</p>	<p>5</p> <p>小松菜とワカメのごま酢</p> <p>彩の国納豆</p> <p>鶏肉の照り焼き2コ</p> <p>上尾市産ごはん</p> <p>大わん</p> <p>みそ汁</p>	<p>6</p> <p>ツイストパン</p> <p>春雨の炒め物</p> <p>魚のノルウェーソース</p> <p>白菜とえのきたけのスープ</p>	<p>7</p> <p>★キャベツのサラダ</p> <p>福神漬</p> <p>ごはん</p> <p>カレー</p> <p>大わん</p>	<p>8</p> <p>はちみつパン</p> <p>ほうれん草とベーコンのソテー</p> <p>かぶのスープ</p> <p>チキンカツ2コ</p>
<p>11</p> <p>【小・中統一献立】</p> <p>れんこんの炒め物汁</p> <p>さば深谷ねぎ香り焼き</p> <p>上尾市産ごはん</p> <p>大わん</p> <p>のらぼう菜のみそ汁</p>	<p>12</p> <p>ウインナーとコーンのソテー</p> <p>アップピー緑茶揚げパン</p> <p>ニョッキのトマトスープ</p> <p>大わん</p>	<p>13</p> <p>大豆ミート入りマーボー豆腐</p> <p>みかん</p> <p>上尾市産ごはん</p> <p>大わん</p> <p>春雨のスープ</p>	<p>14</p> <p>県民の日</p> <p>埼玉県マスコットコバトン</p>	<p>15</p> <p>★ライスボールパン</p> <p>ブロッコリーのサラダ</p> <p>大根のスープ</p> <p>皮付きポテトのチーズ焼き</p>
<p>18</p> <p>野菜ソテー</p> <p>ヤンニョムポーク</p> <p>ごはん</p> <p>大わん</p> <p>豆腐と卵のスープ</p>	<p>19</p> <p>きんぴらごぼう</p> <p>鶏肉の塩こうじ焼き 2コ</p> <p>上尾市産ごはん</p> <p>大わん</p> <p>みそ汁</p>	<p>20</p> <p>里芋のそぼろ煮</p> <p>鯖の西京焼き</p> <p>かて飯</p> <p>大わん</p> <p>沢煮椀</p>	<p>21</p> <p>★バターコッペ</p> <p>すりおろしりんごゼリー</p> <p>ポルンチ</p> <p>シャキシャキサラダ</p>	<p>22</p> <p>いんげんの炒め物</p> <p>魚の変わりソースかけ</p> <p>上尾市産ごはん</p> <p>大わん</p> <p>アップピー小松菜入りすいとん</p>
<p>25</p> <p>黒パン</p> <p>もやしの炒め物</p> <p>アリゾナチキン 2コ</p> <p>白菜スープ</p>	<p>26</p> <p>豚肉と舞茸の炒め物</p> <p>ゼリーフライ</p> <p>上尾市産ごはん</p> <p>大わん</p> <p>みそ汁</p>	<p>27</p> <p>スイートポテト</p> <p>揚げぎょうざ 3コ</p> <p>キムチみそラーメン</p> <p>中華めん</p> <p>大わん</p>	<p>28</p> <p>切り干し大根のスタミナ炒め</p> <p>魚の和風マヨネーズ焼き</p> <p>上尾市産ごはん</p> <p>大わん</p> <p>江戸菜のスープ</p>	<p>29</p> <p>子どもパンスライス</p> <p>ブロッコリーのソテー</p> <p>ABCスープ</p> <p>メンチカツ</p>

配膳のポイント

★印の日のサラダや和え物は、食缶の中でドレッシングやタレとあえてから配る。
 18日のヤンニョムポークは、お玉で軽く一杯配る。

《ごみ処理》

『給食で出るごみの処理方法』にそって片付けてください。

