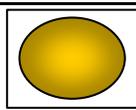
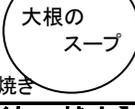
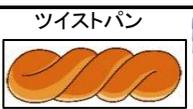
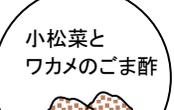
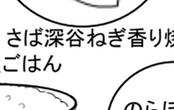
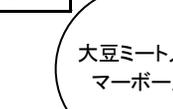
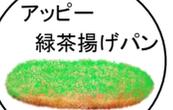
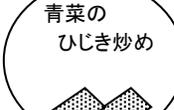
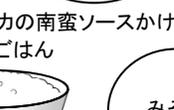
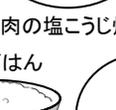
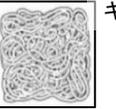
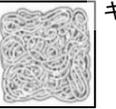
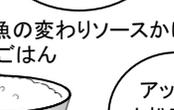
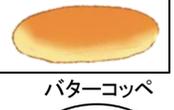
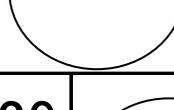
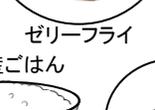
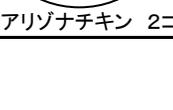
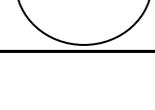
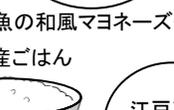
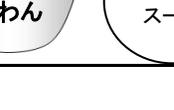


11月献立盛り付け表 (東)

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>7日 彩の国納豆 8日 のらぼう菜のみそ汁 13日 アッピー緑茶揚げパン</p> <p>21日 アッピー小松菜入りすいとん 25日 ゼリーフライ 27日 かて飯</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>★ 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>皮付きポテのチーズ焼き</p>
4	5	6	7	8
<p>振替休日</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>★ 福神漬</p> <p>キャベツのサラダ</p>  <p>上尾市産ごはん</p>  <p>カレー</p>  <p>大わん</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>【小・中統一献立】</p> <p>れんこんの炒め物</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> 
11	12	13	14	15
<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>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>ウイ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>県民の日</p>  <p>埼玉県マスコットコバトン</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> 
18	19	20	21	22
<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>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>スイーツポテト</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>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>★</p> <p>すりおろしりんごゼリー</p>  <p>バターコッペ</p>  <p>ボルシチ</p>  <p>シャキシャキサラダ</p> 
25	26	27	28	29
<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>黒パン</p>  <p>もやしの炒め物</p>  <p>白菜スープ</p>  <p>アリゾナチキン 2コ</p> 	<p>里芋のそぼろ煮</p>  <p>かて飯</p>  <p>大わん</p> <p>鰯の西京焼き</p>  <p>沢煮椀</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>メンチカツ</p>  <p>ABCスープ</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> 

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。
 19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。

