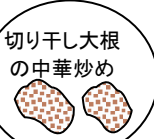
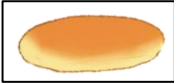
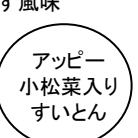
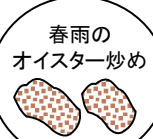
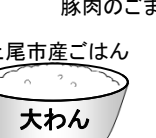
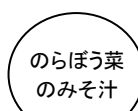
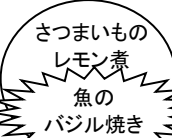
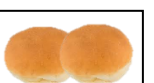
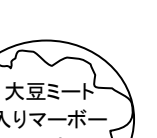
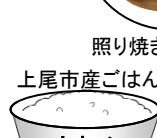
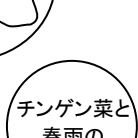


11月献立盛り付け表 (西)

給食目標		埼玉県 の郷土料理 を知ろう								
月		火		水		木		金		
彩の国ふるさと学校給食月間										
＜ 今月実施の郷土料理&地産地消を意識した料理 ＞						今月の世界の料理				
4日 アッピーほうじ茶揚げパン 5日 かてめし 6日 魚のゆず風味、アッピー小松菜入りすいとん 10日 ゼリーフライ 20日 のらぼう菜のみそ汁						28日のクマラスープは、ニュージーランドの郷土料理で、サツマイモを使ったスープにカレー粉の風味を加えたものです。マオリ族の言葉でサツマイモを「クマラ」と言います。				
・今月のごはんは、上尾市で収穫した新米を使用しています。 ・アッピーほうじ茶揚げパンは、上尾市産のほうじ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。						 ニュージーランドの国旗				
3	文化の日		4	 ウインナーのケチャップ和え 2本	5	 切り干し大根の中華炒め	6	 いんげんのおかか和え	7	  バターコッペ
			 アッピーほうじ茶揚げパン	 白菜のクリームスープ 大わん	 鶏肉のピリ辛焼き 2コ かてめし 大わん	 みそ汁	 魚のゆず風味 上尾市産ごはん 大わん	 アッピー小松菜入りすいとん	 肉団子の洋風煮込み	 シャキシャキサラダ
10	 豚肉と舞茸の炒め物	11	  厚切り食パン	12	 炒り鶏	13	 子どもパン	14	県民の日	
 ゼリーフライ 上尾市産ごはん 大わん	 白玉汁	 チンゲン菜のサラダ 魚のマヨネーズ焼き	 いちごジャム わかめスープ	 春巻 2本 上尾市産ごはん 大わん	 みそ汁	 ブロッコリーのソテー	 せん切野菜といものスープ	 埼玉県マスコットコバトン		
		チキンデミグラスソースかけ 2コ								
17	 春雨のオイスター炒め	18	 キャベツのサラダ	19	 ひじきとツナの炒り煮	20	 もやしの炒め物	21	 黒パン	
 鶏肉のソース焼き 2コ 上尾市産ごはん 大わん	 みそ汁	 福神漬 ごはん	 カレー 大わん	 ゆでうどん	 けんちんうどん 大わん	 豚肉のごまだれかけ 上尾市産ごはん 大わん	 のらぼう菜のみそ汁	 さつまいものレモン煮 魚のバジル焼き	 卵スープ	
24	振替休日		25	 青菜とツナの炒め物	26	 子どもパン	27	 大豆ミート入りマーボー豆腐	28	【小・中統一献立】
			 照り焼きハンバーグ 上尾市産ごはん 大わん	 ごまキムチ汁	 ブロッコリーとウインナーの炒め物	 ワンタンスープ 大わん	 アジフライ 2コ	 チンゲン菜と春雨のスープ	 ポークイタリアン	 クマラスープ 大わん
		アジフライ 2コ								

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。
20日：豚肉のごまだれかけは、お玉で軽く一杯配る。
28日：ポークイタリアンは、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。

