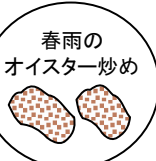
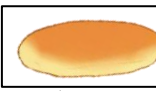
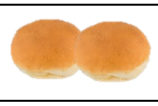
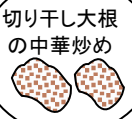
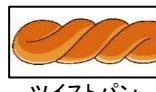
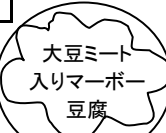


11月献立盛り付け表 (東)

給食目標		埼玉県の郷土料理を知ろう							
月		火		水		木		金	
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			
7日 魚のゆず風味、アッピー小松菜入りすいとん						27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。			
11日 ゼリーフライ 17日 アッピーほうじ茶揚げパン									
18日 のらぼう菜のみそ汁 19日 かてめし						ニュージーランドの国旗			
・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。									
・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。									
3		4		5		6		7	
文化の日		 春雨の オイスター炒め 鶏肉のソース焼き 2コ 上尾市産ごはん 大わん みそ汁		 ひじきと ツナの炒り煮 かき揚げ ゆでうどん けんちんうどん 大わん		 バターコッペ 肉団子の 洋風煮込み シャキシャキ サラダ		 いんげんのお かか和え 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	
10		11		12		13		14	
 厚切り食パン いちごジャム チンゲン菜の サラダ 魚の マヨネーズ焼き わかめ スープ		 豚肉と舞茸の 炒め物 ゼリーフライ 上尾市産ごはん 大わん 白玉汁		 子どもパン ブロッコリーの ソテー せん切野菜と いものスープ チキンデミグラスソースかけ 2コ		 炒り鶏 春巻 2本 上尾市産ごはん 大わん みそ汁		県民の日  埼玉県マスコット コバトン	
17		18		19		20		21	
 ウインナーの ケチャップ和え 2本 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		 もやしの炒め物 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		 切り干し大根 の中華炒め 鶏肉のピリ辛焼き 2コ かてめし 大わん みそ汁		 黒パン さつまいもの レモン煮 魚の バジル焼き 卵スープ		 キャベツの サラダ 福神漬 上尾市産 ごはん 大わん カレー	
24		25		26		27		28	
振替休日		 子どもパン 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		 青菜とツナの 炒め物 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		 ツイストパン キャベツと コーンのサラダ ポークイタリアン クマラスープ 大わん		 大豆ミート 入りマーボー 豆腐 上尾市産ごはん 大わん チンゲン菜と 春雨の スープ	

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：豚肉のごまだれかけは、お玉で軽く一杯配る。
27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。

