

# 10月 給食カレンダー



2日 (月)		もずくと豚ひき肉のジューシー、 さつまいものみそ汁、焼かれんこん 【小学校代休のため】	18日 (水)		豚肉といかの中華煮、大学いも、黄桃(缶)
3日 (火)		豆乳コーンクリームシチュー《米粉》、 きゅうりのバジル風味サラダ、りんご	19日 (木)		鶏肉のチリソース焼き、焼き豚とワンタンの皮のスープ、 切干しだいこんのごま辛みづけ ◆ワンタンの皮
4日 (水)		鶏肉のゆず塩焼き、ソーキ汁、ツナ大豆そぼろ	20日 (金)		豚肉のカレー風味焼き、鶏肉と野菜のスープ、 さんどまめとコーンのサラダ[ノンエッグドレッシング]
5日 (木)		牛肉の香味焼き、 ほたて貝とトマトのスープスパゲッティ、 はくさいのピクルス	23日 (月)		あかうおのしょうゆだれかけ、豚汁、 もやしのゆずの香あえ
6日 (金)		みそかつ、じゃがいもと野菜の煮もの、 焼きのり、ソフト黒豆	24日 (火)		ポークカレーライス《米粉》、サワーソテー、みかん
10日 (火)		鶏肉のたつたあげ、あつあげと野菜の煮もの、 おかかなっ葉	25日 (水)		タンタンめん、あっさりキャベツ、まつ茶大豆
11日 (水)		かつおのガーリックマリネ焼き[ノンエッグドレッシング]、 ウインナーとじゃがいものスープ、 キャベツのサラダ、発酵乳	26日 (木)		ピリ辛丼、中華スープ、ミニフィッシュ
12日 (木)		ハヤシライス《米粉》、【中間テストのため】 キャベツのひじきドレッシング、さくらんぼ(缶)	27日 (金)		鶏肉のガーリック焼き、スープ煮、野菜のソテー 【文化祭のため】
13日 (金)		金時豆の中華おこわ、中華スープ、みかん 【中間テストのため】	30日 (月)		まぐろのオーロラ煮、スープ、 きゅうりとコーンのサラダ
16日 (月)		豚肉のねぎじょうゆ焼き、ふきよせ煮、 きゅうりの甘酢づけ	31日 (火)		和風ハンバーグ、みそ汁、 かぼちゃのいとこ煮、焼きのり
17日 (火)		さごしのみぞれかけ、みそ汁、牛ひじきそぼろ			◆は個別対応献立です。