

11月分献立表

日(曜)	ご飯/パン	牛乳	献立名	一口コメント
1日 (火)			鶏肉と野菜のスープ煮、 ほうれん草のグラタン、りんご	旬のほうれん草を使ったグラタンは、 リームでコクを増しています。  生ケ
2日 (水)			えびフライカレーライス、 ブロッコリーとコーンのサラダ、豆こんぶ	好評なえびフライカレーライスの組み合わせには、 ブロッコリーとコーンのサラダの緑と黄で彩りもよい仕上がりです。 
4日 (金)			こまつなとじゃこのはせご飯、 豚肉とれんこんのごまみそ焼き、すまし 汁	平成27年度学校給食献立コンクール優秀賞献立をもとにした献立 です。冬野菜がたっぷりの献立です。
7日 (月)			カツ丼、なめこのみそ汁、 ミニフィッシュ	カツ丼は、だしにたまねぎ、にんじん、みつばを加えて煮、卵を とじて仕上げます。盛り付けの時にトンカツをのせます。
8日 (火)			きのこのクリームシチュー、 キャベツと三度豆のサラダ、みかん	旬のきのこを使ったクリームシチューは、小麦粉 サラダ油で手作りのホワイトルウをつくります。 
9日 (水)			赤魚のしょうゆだれかけ、みそ汁、 おおさかしろなのごまあえ	なにわの伝統野菜のおおさかしろなをごまあえにし ています。
10日 (木)			千草焼き、すまし汁、 ツナと三度豆のそぼろ	溶き卵に細かく刻んだ材料を入れて焼いたものが千草焼きで す。給食では、とうふ、コーン、みつばなどを使っています。
11日 (金)			肉うどん、あっさりきゅうり、 りんご	肉うどんは牛肉を甘辛く味つけしてつくります。はくさい、にんじ ん、青ねぎなどの野菜も入っています。
14日 (月)			チキントマトスパゲッティ、 蒸しとうもろこし、はつ酵乳	オリーブ油とバジルで風味よく仕上げたスパゲッティ に蒸したコーンを組み合わせています。
15日 (火)			豚肉とまいたけのいためもの、 つみれ汁、ういろう	つみれ汁は年1回登場するいわしだんごが入っています。手 作りのういろうをデザートに組み合わせています。
16日 (水)			かつおのガーリックマヨネーズ焼き、 マカロニと野菜のスープ、カリフラワーのサラダ	かつおのガーリックマヨネーズ焼きには、さっぱりとした旬のカ リフラワーのサラダを組み合わせています。
17日 (木)			関東煮、 三度豆のからしあえ、のりのつくだ煮	手作りののりのつくだ煮は、ミネラルたっぷりでご飯 が食べやすい献立です。
18日 (金)			中華丼、もやしの中華あえ、 みかん	中華丼は、豚肉、えびと野菜たっぷりの丼です。もや しは、ごま油、いりごまで風味よく仕上げています。
21日 (月)			牛肉と野菜の洋風煮、うずら豆のグラッセ、 キャベツときゅうりのサラダ、	食物繊維たっぷりのうずら豆が食べやすいように、バ ターを使ったグラッセで洋風に仕上げています。
22日 (火)			給食中止	期末テスト
24日 (木)			給食中止	期末テスト
25日 (金)			給食中止	期末テスト
28日 (月)			給食中止	日曜授業の代休
29日 (火)			焼きししゃも、にゅうめん、 きんぴらごぼう	豚肉、ごぼう、にんじんをいためたきんぴらごぼうは ご飯のすすむ一品です。 
30日 (水)			たこボール、スープ煮、 だいこんのピクルス、ヨーグルト	たこボールは子ども達に人気のある献立です。 たこ焼きのイメージでつくっています。 