

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、生クリームでコクを増しています。
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、
4日 (金)			こまつなとじゃこのまぜご飯、 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。