

月	火	水	木	金
<p>2</p> <p>果物</p> <p>鰯の西京味噌焼き 野菜の胡麻酢和え</p> <p>ひじきご飯</p> <p>かぶのみそ汁</p>	<p>3</p> <p>文化の日</p> <p>新米</p> <p>しんまい</p>	<p>4</p> <p>果物</p> <p>家常豆腐</p> <p>もち麦ご飯</p> <p>ビーフンのスープ</p>	<p>5</p> <p>練馬キャベツ</p> <p>キャベツ</p> <p>ご・ず・こん サラダ</p> <p>スパゲッティ ミートソース</p>	<p>6</p> <p>埼玉 秩父の郷土料理</p> <p>果物</p> <p>かみミダイの もみじ焼き</p> <p>秩父B級グルメ みそポテト</p> <p>秩父しゃくしな ごまご飯</p> <p>秋の けんちん汁</p>
<p>9</p> <p>東京小松菜</p> <p>果物</p> <p>白菜の和え物</p> <p>東京小松菜丼</p> <p>有機野菜の 味噌汁</p>	<p>10</p> <p>果物</p> <p>鶏肉の変わり味噌焼き 大根の煮付け</p> <p>ご飯</p> <p>さつま汁</p>	<p>11</p> <p>鮭の日</p> <p>果物</p> <p>わかめたっぷり サラダ</p> <p>鮭寿司</p> <p>仙台麴入り 豚汁</p>	<p>12</p> <p>高1交流給食 (1年生給食無し～11/14)</p> <p>果物</p> <p>手作り ジャンボ 肉焼売</p> <p>キムチ炒飯</p> <p>中華コーン スープ</p>	<p>13</p> <p>高3交流給食</p> <p>明日葉 豆乳プリン</p> <p>和風ハンバーグ オーガニック キャロットラペ</p> <p>ミニきなこパン 米粉パン</p> <p>米粉マカロニ スープ</p>
<p>16</p> <p>高2交流給食 (1年生給食無し～11/17)</p> <p>果物</p> <p>・ジャンボ揚げ餃子 ・野菜のナムル</p> <p>ごま味噌 ラーメン</p>	<p>17</p> <p>秋田の郷土料理</p> <p>果物</p> <p>ワカサギの唐揚げ③ ぶりぶり和え</p> <p>もち麦ご飯</p> <p>きりたんぼ汁 きりたんぼ②+汁</p>	<p>18</p> <p>(11年生給食無し～11/20)</p> <p>果物</p> <p>肉豆腐</p> <p>秋刀魚の ひつまぶし風 ご飯</p> <p>呉汁</p>	<p>19</p> <p>果物</p> <p>有機野菜使用 肉じゃが</p> <p>ご飯</p> <p>ねぎの みそ汁</p>	<p>20</p> <p>京都の郷土料理</p> <p>ほうじ茶 豆乳プリン</p> <p>えび添え ごまわかめ和え</p> <p>まつぶた寿司</p> <p>沢煮椀</p>
<p>23</p> <p>勤労感謝の日</p> <p>『働く』とは、ハタ(周り)をラク(楽)にすることを意味して いました。自分が周りの人々に支えられ、自分が『ラク ク』になっていることを意識していますか？逆に『ハタ』 のために、何か役立つ行動をしていますか？</p>	<p>24</p> <p>和食の日</p> <p>果物</p> <p>メパルのフライ ごまみそたれ おろし和え</p> <p>五穀ご飯</p> <p>秋のすまし汁</p>	<p>25</p> <p>東京産ビーツ使用</p> <p>スイーツ ポテト</p> <p>ピリッと サラダ</p> <p>ガーリックライス</p> <p>ボルシチ</p>	<p>26</p> <p>オーガニックバナナ入り フルーツ ヨーグルト</p> <p>秋の里芋 ポークカレーライス</p> <p>小松菜 サラダ</p>	<p>27</p> <p>果物</p> <p>・チキンのハーブ焼き ・高野豆腐クルトンの 白菜サラダ</p> <p>秋は夕暮れ ご飯</p> <p>クラム チャウダー</p>
<p>30</p> <p>期末考査前脳の働き活性化週間</p> <p>果物</p> <p>鯖のケチャップ焼き ひじきとあさりの洋風煮</p> <p>ご飯</p> <p>なめこの かきたま汁</p>	<p>11月24日は「和食の日」</p> <p>和食の日</p> <p>和食の よいところ</p>	<p>和食の よいところ</p> <p>多様で新鮮な食材と その持ち味の尊重</p> <p>健康的な食生活を支える 栄養バランス</p>	<p>自然の美しさと季節の 移ろいの表現</p> <p>正月などの年中行事と 密接な関わり</p>	<p>感謝して食べよう</p> <p>かんしゃ</p>