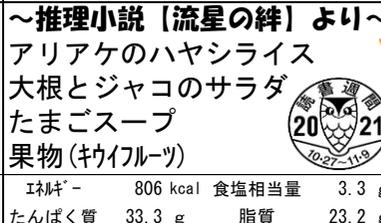




11月予定献立表



月 1日	火 2日	水 3日*みかんの日*	木 4日口読書週間口	金 5日🍎いいりんごの日🍎	予約締切
ごはん 庄内風芋煮 野菜のごま酢和え 鱈しんじょ椀 カスタードアップルパイ風 	しそチーズオムライス タラモサラダ オニオンスープ 果物(みかん) 	文化の日 	~推理小説【流星の絆】より~ アリアケのハヤシライス 大根とジャコのサラダ たまごスープ 果物(キウイフルーツ) 	「読書の秋」と言いますが、10月27日から11月9日は読書週間です。小説の中に出てくる料理を給食で再現しよう!ということで、東野圭吾【流星の絆】より、「洋食店アリアケのハヤシライス」を提供します。とある調味料を隠し味に使用します。 	10/22 (金)
豚角煮あんかけ炒飯 青じそ海藻サラダ かぼちゃのスパイススープ ミルクコーヒープリン 	ごはん さばのタレカツ ひじきと豆の五目煮 マスタードサラダ 長芋の味噌汁, 果物(柿) 	舞茸ごはん 擬製豆腐 野菜の土佐酢和え ためき汁 大学芋 	ごはん チーズインハンバーグ きのこソテー キャロットラペ レタススープ, 果物(みかん) 	ごはん, ししゃもの香り揚げ かぼちゃのそぼろ煮 大根とわかめの酢の物 豆腐となめこの赤出汁 黒ごまミルクプリン 	10/29 (金)
15日🍷昆布の日🍷 昆布と人参の混ぜご飯 わかさぎの唐揚げ 野菜の生姜酢和え 石狩鍋風汁 さつま芋のチーズケーキ 	16日 たらこクリームスパゲティ りんごとくるみのサラダ 麦入りミネストローネ 果物(みかん) 	17日 焼きドライカレー ミモザ風サラダ 根菜のポトフ フルーツヨーグルト 	18日 ごはん ほっけのホイル焼き カレーポテト こまつな和風サラダ 豚汁, 柚子ゼリー 	19日🍕ピザの日🍕 ごはん 生揚げのピザ風焼き パスタソテー アーモンド和え 豆のスープ, 果物(柿) 	11/5 (金)
22日 赤飯 鰯の西京焼き 茎わかめの金平 かぶのゆかり和え 沢煮椀, 果物(りんご) 	23日🍷赤飯の日🍷 勤労感謝の日 	24日🍷和食の日🍷 ごはん 鮭の紅葉焼き 高野豆腐の煮物 白菜のおかか和え 大根と海苔の味噌汁, 芋羊羹 	25日 ごはん, 焼肉ポーク 根菜の磯辺揚げ 花野菜サラダ キムチのかき玉味噌汁 果物(柿) 	26日 ごはん 鶏と厚揚げのゴマオイスター炒め 中華春雨サラダ 干しエビのスープ ココナッツミルクプリン 	11/12 (金)
29日 根菜カレーライス シーフードサラダ みかんのコンポート クリーム添え 	30日☆島根料理☆ 松江おどん かぶの芥子マヨ和え 出雲ぜんざい 	いい にほんしよく 11月24日は「和食の日」 日本人の伝統的な食文化について見直し、和食文化の保護・継承の大切さについて考える日 日本は海・山・里と豊かな自然に恵まれ、多様で新鮮な旬の食材と、うまみに富んだ発酵食品、米飯を中心に栄養バランスに優れた食事構成をもつ「和食」の文化があります。「自然の美しさ」の表現、年中行事・人生儀礼との密接な結びつきなどの特徴を持つ、世界に誇るべき食文化です。和食をめぐる文化は2013年にユネスコ無形文化遺産にも登録されています。		☆30日 島根県の料理☆ 【松江おどん】【出雲ぜんざい】 *おでん+うどん=おどん!【松江おどん】は、飛魚(あご)出汁のおでんにうどんを入れた料理です。 *【ぜんざい】は出雲地方発祥の甘味です。「神在(じんざい)餅」がずーずー弁で訛って「ずんざい」、さらには京都に伝わって「ぜんざい」となったそうです。	11/19 (金)

※牛乳は毎日つきます。献立は都合により変更することがあります。