

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
-----	-----	-----	-----	-----

令和元年 11月 献立表

献立のテーマ「益田の食べ物を知って味わおう」

高津学校給食センター

<p>副菜皿 主菜皿 <small>牛乳</small></p> <p>ご飯食器 汁食器</p>	<p>副菜皿 主菜皿 <small>牛乳</small></p> <p>カレー皿 汁食器</p>			<p>1 納豆和え <small>牛乳</small> はまちの塩麴焼き</p> <p>ご飯 おふのすまし汁</p>
<p>4 振替休日</p>	<p>5 ツナサラダ チキンカツ <small>牛乳</small></p> <p>麦ご飯 かぶと白菜のスープ <small>トンカツソース</small></p>	<p>6 おかか和え <small>牛乳</small> さんまのかぼすレモン煮</p> <p>麦ご飯 ●かきたま汁</p>	<p>7 フルーツ和え タコライス <small>牛乳</small> の具</p> <p>ご飯 ABCスープ</p>	<p>8 カミカミサラダ <small>牛乳</small> ししゃものカラフルドレッシング</p> <p>ご飯 なめこ汁</p>
<p>11 海藻サラダ <small>牛乳</small> 牛肉とエリンギのオイスター炒め</p> <p>ご飯 五目野菜スープ</p>	<p>12 キャベツの <small>牛乳</small> ごま和え (小)どんちっち鰯のまるごと焼き (中)いわしのおかか煮</p> <p>麦ご飯 益田野菜のみそ汁</p>	<p>13 益田野菜の <small>牛乳</small> 元気サラダ 鶏肉のゆずソースかけ</p> <p>麦ご飯 ●トマたまスープ</p>	<p>14 洋風 <small>牛乳</small> おから (小)いわしのおかか煮 (中)どんちっち鰯のまるごと焼き</p> <p>ご飯 きのこのすまし汁</p>	<p>15 春雨の <small>牛乳</small> 中華和え (小2個、中3個) シューマイ</p> <p>ご飯 マーボー大根</p>
<p>18 アーモンド <small>牛乳</small> 和え さごしのオニオンソース焼き</p> <p>ご飯 ごまみそ汁</p>	<p>19 りんご <small>牛乳</small> カラフルサラダ</p> <p>麦ご飯 チキンカレー</p>	<p>20 切干大根の <small>牛乳</small> ごまマヨ和え ●千草オムレツ</p> <p>麦ご飯 ミネストローネ</p>	<p>21 こんにやく <small>牛乳</small> サラダ 鶏と高野豆腐のチリソース炒め</p> <p>ご飯 わかめスープ</p>	<p>22 筑前煮 <small>牛乳</small> さばのみそ煮</p> <p>ご飯 ゆばのすまし汁</p>
<p>25 もやしナムル <small>牛乳</small> シイラの油淋ソースかけ</p> <p>ご飯 チンゲンサイのスープ</p>	<p>26 竹輪のおひたし <small>牛乳</small> おろしハンバーグ</p> <p>麦ご飯 芋煮汁</p>	<p>27 きんぴら <small>牛乳</small> ごぼう さけの柚庵焼き</p> <p>麦ご飯 ●かき玉みそ汁</p>	<p>28 昆布サラダ <small>牛乳</small> 豚肉の生姜焼き</p> <p>ご飯 大根のみそ汁</p>	<p>29 花野菜 <small>牛乳</small> サラダ 白身魚の香草フライ</p> <p>ご飯 とろとろポテトスープ</p>