

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

# 令和3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><b>1</b></p> <p>海の幸マリネ 白身魚のムニエル</p> <p>ご飯 かぼちゃのポタージュ</p> <p>牛乳</p>	<p><b>2</b></p> <p>磯香和え 鮭のもみじ焼き</p> <p>麦ご飯 すいとん汁</p> <p>牛乳</p>	<p><b>3</b></p> <p>文化の日</p>	<p><b>4</b></p> <p>納豆サラダ 揚げ鶏のレモンソースかけ</p> <p>ご飯 オニオンスープ</p> <p>牛乳</p>	<p><b>5</b></p> <p>フルーツ杏仁(小2個、中3個) シューマイ</p> <p>ご飯 中華丼の具</p> <p>牛乳</p>
<p><b>8</b></p> <p>カミカミ献立</p> <p>苺わかめのきんぴら きびなごのから揚げ</p> <p>ご飯 厚揚げのみそ汁</p> <p>牛乳</p>	<p><b>9</b></p> <p>チーズサラダ ミートボールのトマト煮</p> <p>麦ご飯 かぶと白菜のスープ</p> <p>牛乳</p>	<p><b>10</b></p> <p>揚げ入りおひたし ●厚焼き玉子の和風あんかけ</p> <p>ゆかりご飯 石狩汁</p> <p>牛乳</p>	<p><b>11</b></p> <p>春雨サラダ 豚肉と厚揚げのキムチ炒め</p> <p>ご飯 わかめスープ</p> <p>牛乳</p>	<p><b>12</b></p> <p>小松菜の白和え アジの竜田揚げ</p> <p>ご飯 沢煮椀</p> <p>牛乳</p>
<p><b>15</b></p> <p>アーモンド和え 枝豆と豆腐のメンチカツ</p> <p>ご飯 ミネストローネ</p> <p>牛乳</p>	<p><b>16</b></p> <p>キャベツの酢の物 はまちのゆず塩焼き</p> <p>麦ご飯 あごだんごのみそ汁</p> <p>牛乳</p>	<p><b>17</b></p> <p>益田・鹿足・益田養護学校共通献立</p> <p>ふるさとドレッシングサラダ 豚肉とたっぷり野菜のみそ炒め</p> <p>麦ご飯 ●具だくさんかきたま汁</p> <p>牛乳</p>	<p><b>18</b></p> <p>ほうれん草のごま和え カレイの姿揚げ</p> <p>翔陽米のご飯 芋煮汁</p> <p>牛乳</p>	<p><b>19</b></p> <p>益田の食育の日</p> <p>大根の中華サラダ 牛肉と益田のきのこのオイスター炒め</p> <p>翔陽米のご飯 チンゲン菜のスープ</p> <p>牛乳</p>
<p><b>22</b></p> <p>ツナとひじきのサラダ 揚げししゃも(小中2尾)</p> <p>ご飯 さつまいものみそ汁</p> <p>牛乳</p>	<p><b>23</b></p> <p>勤労感謝の日</p>	<p><b>24</b></p> <p>和食の日・保小中連携献立</p> <p>にごみ さごしの梅マヨ焼き</p> <p>麦ご飯 ●ふんわり卵のみそ汁</p> <p>牛乳</p>	<p><b>25</b></p> <p>世界の味めぐり献立(オランダ)</p> <p>コールスローサラダ チーズ入りささみフライ</p> <p>ご飯 ●エルテンスープ</p> <p>牛乳</p>	<p><b>26</b></p> <p>りんご 海藻サラダ</p> <p>ご飯 ポークカレー</p> <p>牛乳</p>
<p><b>29</b></p> <p>スイートポテトサラダ ハンバーグのきのこソースかけ</p> <p>ご飯 キャベツのコンソメスープ</p> <p>牛乳</p>	<p><b>30</b></p> <p>保小中連携献立</p> <p>ごまじゃこびだし さばの味噌煮</p> <p>麦ご飯 かまぼこのすまし汁</p> <p>牛乳</p>	<p>副菜皿 主菜皿</p> <p>ご飯食器 汁食器</p>	<p>副菜皿 主菜皿</p> <p>カレー皿 汁食器</p>	<p>副菜皿 主菜皿</p> <p>カレー皿 汁食器</p>