

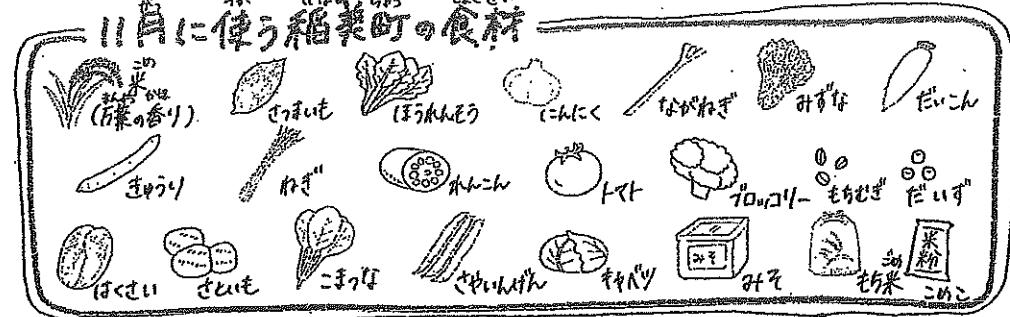
# 11月のきゅうしょくこんだてひょう

2023年

◎ おはしは毎日持ってきてましょう。

◎ 材料の都合により献立を変更することがあります。

稻美町学校給食運営委員会



月よう		火よう		水よう		木よう		金よう	
⑥ 小さな ししゃも	ごはん	⑦ いばみのり ごはん	ごはん	① 1パン	水よう	② きんぴらごはん	木よう	⑩ ごはん	金よう
ししゃもは頭から尻尾まで全部食べられます。よくかんで食べましょう。	ししゃもは頭から尻尾まで全部食べられます。よくかんで食べましょう。	いばみのり、ちんせんサラダは、絵本の「サラダビーフンキ」に出てくるサラダです。	いばみのり、ちんせんサラダは、絵本の「サラダビーフンキ」に出てくるサラダです。	大根は葉に近い方が甘く、根に近い方が辛いので、料理によって使い分けます。	*ビーズスープ	細長く切った野菜を砂糖やしょうゆで甘辛く炒めたものをきんぴらといいます。	さかなのバーベキュー	きりぼしあんのすのもの	せまいのこまに
チキンカレー	チキンカレー	13 ひくじんびけ	14 ぱたにくの もちむぎごはん	15 ブロッコリー	16 やこめ	17 ごはん	18 あかえいの ごはん	19 ごはん	20 ごはん
給食のかレーにはかくし味にレバウルが入っています。	給食のかレーにはかくし味にレバウルが入っています。	豚肉のしょうが炒めは、豚肉のしょうが焼きをイエーでして作って新メニューです。	ぱたにくのしょうが炒めは、ぱたにくの焼をイエーでして作って新メニューです。	パセリオテはゆでたじりがいもに、たつね市で作られたパセリオトをかためています。	バジルオテはゆでたじりがいもに、たつね市で作られたバジルオトをかためています。	やこめは山梨県の郷土料理です。子どもたちの成長や豊作を祈る作られています。	ひよのこ	ひよのこ	ひよのこ
ひよのこ白米、ブロッコリー、みそ(稻美町産)あかえい、ぱち、かまぼこ(兵庫県産)	ひよのこ白米、ブロッコリー、みそ(稻美町産)あかえい、ぱち、かまぼこ(兵庫県産)	スパイシーチキン	ミニパン	トマトスパゲッティ	11月24日は和食の日	11月24日 という語呂から和食の日とされています。	21 コーン ごはん	22 ほうれん草の サラダ	23 ごはん
筑前煮は、いり鶏やがめ煮ともいわれる福岡県の郷土料理です。	筑前煮は、いり鶏やがめ煮ともいわれる福岡県の郷土料理です。	さばのみぞれ	パン	トマトスパゲッティ	11月24日は和食の日	11月24日 という語呂から和食の日とされています。	27 ひじきの ごはん	28 さばのみぞれ	29 ひよのこ
けんちん汁は、豆腐と野菜をいためて、削り節とたたじを加えて作ります。	けんちん汁は、豆腐と野菜をいためて、削り節とたたじを加えて作ります。	けんちんじる	パン	トマトスパゲッティ	11月24日は和食の日	11月24日 という語呂から和食の日とされています。	30 ごはん	31 ごはん	32 ごはん
★は新メニューです。									



## 11月の給食費

加古小 20回 5140円



## 金よう

