
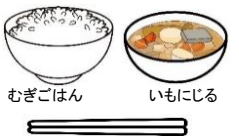

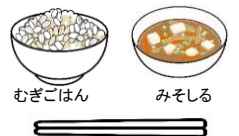




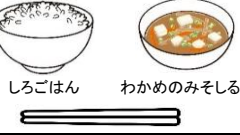





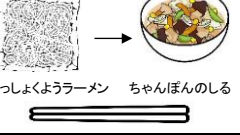



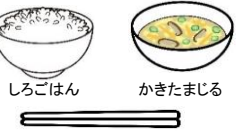

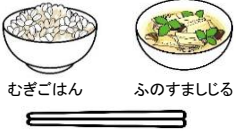



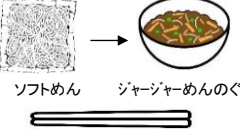



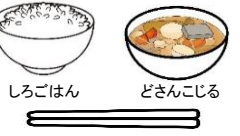



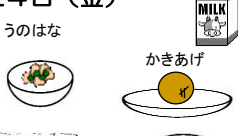




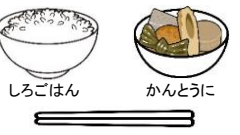
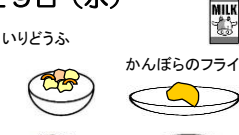
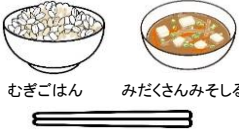

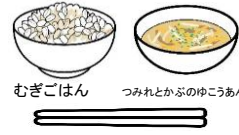



令和5年度 11月 はいぜんたべかたひょう 西部幼稚園

羽島市学校給食センター

	<p>1日(水) だいずふりかけ はくさいのゆずず うみ</p>  <p>くしフライ</p>  <p>むぎごはん いもにじる</p>	<p>2日(木)</p> <p>ちくぜんに</p>  <p>あじのこうみやき</p>  <p>むぎごはん みそしる</p>	<p>3日(金)</p> <p>ぶんかの日</p> 	
<p>6日(月)</p> <p>マリネ</p>  <p>かぼちゃのひきに くフライ</p>  <p>しよくパン とりくとやさいのみそスープ</p>	<p>7日(火) ドレッシング</p> <p>わふうサラダ</p>  <p>ぎゅうどんのく</p>  <p>しろごはん わかめのみそしる</p>	<p>8日(水) ◆まさきのかき</p> <p>きりぼしだいこんと あおなのいために</p>  <p>さばのたつたあげ</p>  <p>あきのたきこみごはん</p>	<p>9日(木)</p> <p>フルーツあえ</p>  <p>あきやさいのソ テー</p>  <p>むぎごはん ポークカレー</p>	<p>10日(金)</p> <p>きんぴらごぼう</p>  <p>とりてん</p>  <p>いっしょくようラーメン ちゃんぽんのしる</p>
<p>パンに合う鶏肉と野菜のミルク スープです。岐阜県産の米粉でさ らりとしたとろみをつけました。</p>	<p>今日は、ごはんが進む牛丼の具を とりいれました。ごはんをしっかり食 べましょう。</p>	<p>秋の焼き込みごはんには、くり、さ つまいも、きのこをとりいれました。 季節の味を楽しみましょう。</p>	<p>日本のカレーは、世界の伝統食 ランキングで1位に選ばれました。 注目されている料理です。</p>	<p>今日は、九州地方のちゃんぽん や鶏天を組み合わせました。他県 の食文化を学びましょう。</p>
<p>13日(月) ドレッシング</p> <p>おんやさい</p>  <p>ポークビーンズ</p>  <p>こめこパン コーンスープ</p>	<p>14日(火)</p> <p>にくじゃが</p>  <p>あゆのかりかりあげ</p>  <p>しろごはん かきたまじる</p>	<p>15日(水)</p> <p>ふきよせに</p>  <p>ぶたにくとレーの あまからカレーだれ</p>  <p>むぎごはん ふのすましじる</p>	<p>16日(木) ◆みかん</p> <p>ひじきのにも</p>  <p>ますのしおやき</p>  <p>むぎごはん ふたにくとあおなのみそしる</p>	<p>17日(金)</p> <p>カップケーキ</p>  <p>かふうあえ</p>  <p>ソフトめん ジャーチャーめんのご</p>
<p>今週は栄養調査が実施されま す。自分の健康を考え、毎日完食 を目指して、いただきます。</p>	<p>岐阜の県産であるあゆを背開き して、生姜、日本酒、しょうゆで下味 をつけ、米粉でかりかりに揚げました。</p>	<p>吹き寄せ煮は、秋風に吹き寄せら れた落ち葉をイメージした、季節の 味覚を味わう料理です。</p>	<p>ごはん、魚料理、海藻や野菜の 煮物などを組み合わせた和食献立 です。</p>	<p>今日は給食センター手作りのカッ プケーキです。ほうれん草と豆乳を 使ってつくりました。</p>
<p>20日(月)</p> <p>とりくとやさい のトマトに</p>  <p>オムレツ</p>  <p>コッパン コンソメスープ</p>	<p>21日(火)</p> <p>あげだいず</p>  <p>チャンチャンやき</p>  <p>しろごはん どさんこじる</p>	<p>22日(水) ◆ヨーグルト ドレッシング</p> <p>はるさめサラダ</p>  <p>エビチリソース</p>  <p>ちゅうかふうたきこみごはん</p>	<p>23日(水)</p> <p>勤労感謝の日</p> 	<p>24日(金)</p> <p>うのはな</p>  <p>かきあげ</p>  <p>いっしょくようどん しっぽうどんのしる</p>
<p>コッパンやオムレツ、コンソメ スープといったフランス料理を組み 合わせた献立です。</p>	<p>食育の日の献立です。北海道の 郷土料理、ちゃんちゃん焼きとどさ んこ汁を紹介します。</p>	<p>給食センターで作る中華風炊き込 みご飯です。もち米を多く使うので もちもちした食感が楽しめます。</p>	<p>毎年11月24日は、数字の語呂合 わせて『いい和食の日』です。和食 のよさを確認してみましょう。</p>	<p>毎年11月24日は、数字の語呂合 わせて『いい和食の日』です。和食 のよさを確認してみましょう。</p>
<p>27日(月) マヨネーズタイプ ゆでブロッコリー</p>  <p>コロケ</p>  <p>しよくパン ミネストローネ</p>	<p>28日(火)</p> <p>にびたし</p>  <p>いわしのしょうがりに</p>  <p>しろごはん かんとうに</p>	<p>29日(水)</p> <p>いりどうふ</p>  <p>かんぼらのフライ</p>  <p>むぎごはん みだくさんみそしる</p>	<p>30日(木) ◆りんご</p> <p>さつまいもてん ぶら</p>  <p>さんしょくどんのぐ</p>  <p>むぎごはん つみれとかぶのゆこうあん</p>	
<p>ミネストローネは、イタリアの家庭 料理です。季節の野菜をトマトで煮 込んだスープです。</p>	<p>関東煮はおでんのことです。おで んなどの鍋料理は、体を温めてくれ ます。</p>	<p>寒ボラは、マダイやヒラメに勝るお いしい白身魚です。きれいな海で 育った寒ボラをフライにしました。</p>	<p>今日は岐阜県の料理人さんに教 えていただいた『つみれとかぶのゆ こうあん』をとりいれました。</p>	