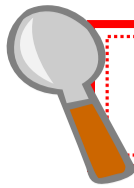


11月



もりつけ表



中学校

柏市学校給食センター

令和2年度

月	火	水	木	金
<p>2</p> <p>ハンバーグ和風きのこだれ ブロッコリーとツナの和え物</p> <p>ごはん ☆具だくさん味噌汁</p>	<p>3</p> <p>文化の日</p>	<p>4</p> <p>ヨーグルト マカロニサラダ</p> <p>きな粉揚げパン ☆ポークビーンズ</p>	<p>5</p> <p>黒糖大豆 ポークシューマイ(2個) チンジャオロースー并の具 のせる</p> <p>麦ごはん ☆卵と豆腐のコーンスープ</p>	<p>6</p> <p>◆いい歯の日献立 りんご (ししゃもの南蛮漬け(2本) 大豆と鶏肉の甘辛煮)</p> <p>ごはん ☆ごま仕立て味噌汁</p>
<p>9</p> <p>かぼちゃのごま和え 五目鶏そぼろ のせる</p> <p>麦ごはん ☆大根の味噌汁</p>	<p>10</p> <p>味付け小魚 焼き芋 ひじきとツナのサラダ かける</p> <p>スパゲティ ☆ミートソース</p>	<p>11</p> <p>鯖のオレンジソース煮 おかか和え</p> <p>麦ごはん ☆根菜のごま汁</p>	<p>12</p> <p>じゃが芋のチーズ煮 ホキフライ(ソース)</p> <p>黒糖パン ☆肉団子と野菜のスープ</p>	<p>13</p> <p>ベビーチーズ 茎わかめ入りサラダ かける</p> <p>麦ごはん ☆秋味カレー</p>
<p>16</p> <p>いかのレモンソースかけ 里芋と生揚げのそぼろ煮</p> <p>ごはん ☆えのきたけと白菜の味噌汁</p>	<p>17</p> <p>フレッシュポテトサラダ バジルチキン</p> <p>胚芽パン ☆ラビオリ入りトマトスープ</p>	<p>18</p> <p>わかさぎフリッター(3本) 白菜とたくあんのごま和え</p> <p>ゆかりごはん ☆おでん</p>	<p>19</p> <p>◆千産千消献立 味付けのり 鰯のカレー風味揚げ 三色ごま和え</p> <p>麦ごはん ☆さつま汁</p>	<p>20</p> <p>ラ・フランスゼリー ごぼうとハムのサラダ</p> <p>コッパン ☆鮭入りクリームシチュー</p>
<p>23</p> <p>勤労感謝の日</p>	<p>24</p> <p>味付け小魚 みかん もやしのカレー風味サラダ</p> <p>ごはん ☆麻婆豆腐</p>	<p>25</p> <p>チーズトッポ 大豆とひじきのかき揚げ ツナ和え つける</p> <p>うどん ☆けんちんうどんの汁</p>	<p>26</p> <p>鰹味噌フライ ブロッコリーのおかか和え</p> <p>五目ごはん ☆芋もち入り味噌汁</p>	<p>27</p> <p>おかかふりかけ キャベツとチンゲン菜のごま酢和え 鶏肉の唐揚げチリソースがけ</p> <p>麦ごはん ☆うずら卵とわかめのスープ</p>
<p>30</p> <p>秋刀魚の紅葉煮 じゃが芋入りきんぴら</p> <p>ごはん ☆大根と白菜の味噌汁</p>	<p>おさら (きぎゅうのえ)</p> <p>小さいおわん (ピンクの花のライン) 大きいおわん (お花の絵)</p>	<p>おしらせ</p> <p>●12日(木) ホキフライ には、ソースがつきます。</p> <p>しっかり手を洗おう!</p>	<p>◆6日(金)は、いい歯の日(11月8日)献立 ～よくかんで食べるコツ～</p> <p>★どんな味がするか意識しながら食べよう</p> <p>★かみごたえのある食べ物をすすんで食べよう</p>	<p>★食べ物を飲みこもうと思ってからさらに10回かもう</p> <p>★口の中の食べ物を、飲み物で流しこまない</p>