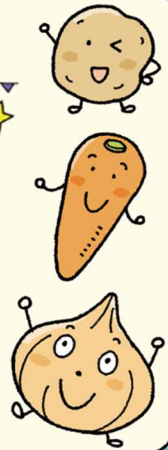
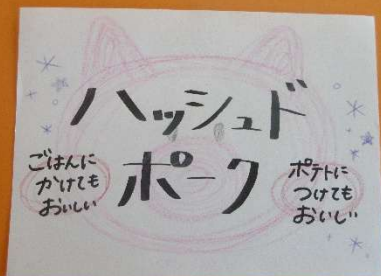


10月の給食

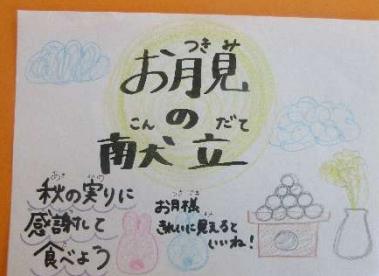


毎日、給食のメニューをスケッチブックに書いて玄関に展示をしています。登校してきた子供たちが、『今日の給食も楽しみだな♪』と思ってくれるように心を込めて書いています。



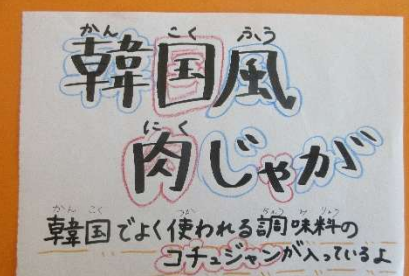
1日(水)

ミルクロールパン
牛乳
ハッシュドポーク
チーズポテト
キャベツのスープ



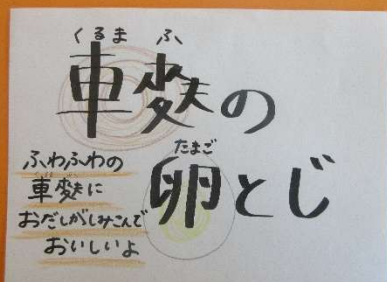
2日(木)

白ごはん
牛乳
さといもコロッケ
ごま和え
お月見汁
お月見デザート



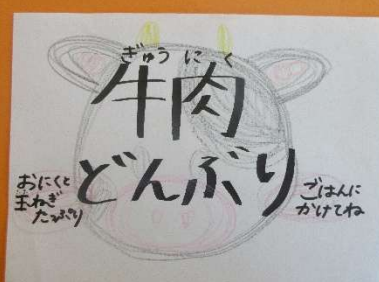
3日(金)

白ごはん
牛乳
春巻き
もやしのナムル
韓国風肉じゃが



6日(月)

白ごはん
牛乳
車麩の卵とじ
大豆とえびのカレーからめ
りんご



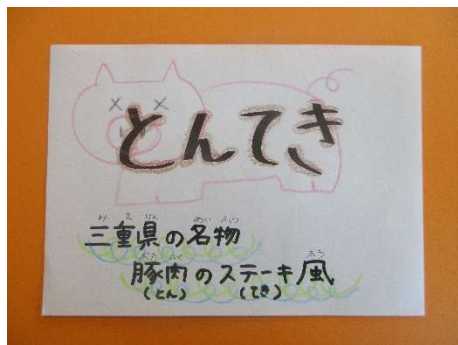
7日(火)

牛肉どんぶり
牛乳
きな粉和え
赤だし汁

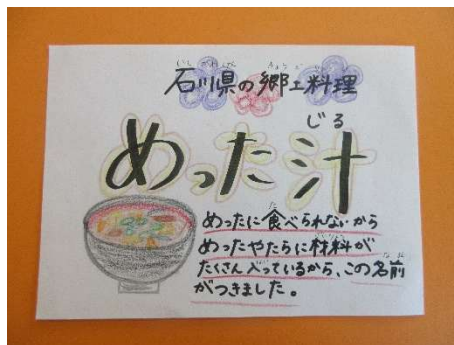


8日(水)【目にもいい献立】

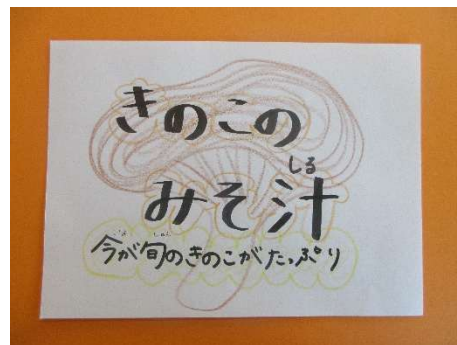
ミルクロールパン
牛乳
魚のラビゴットソース
かぼちゃサラダ
トマトとマカロニのスープ



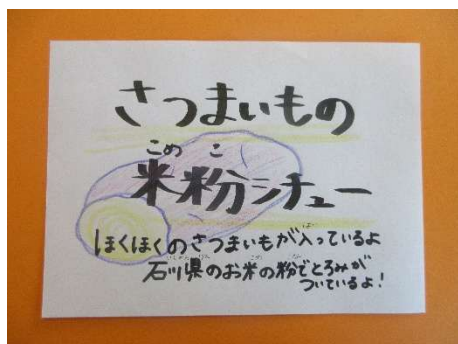
9日(木)
白ごはん
牛乳
とんてき
切干し大根の甘酢和え
ごま豆乳汁



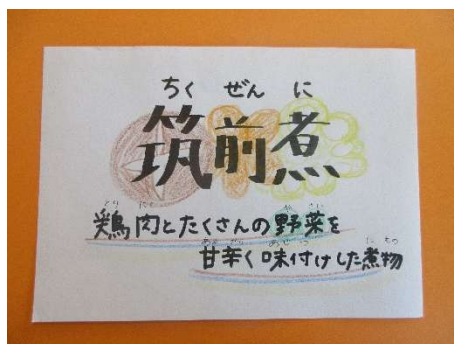
10日(金)
白ごはん
牛乳
がんもどきの含め煮
根菜の塩きんぴら
めった汁



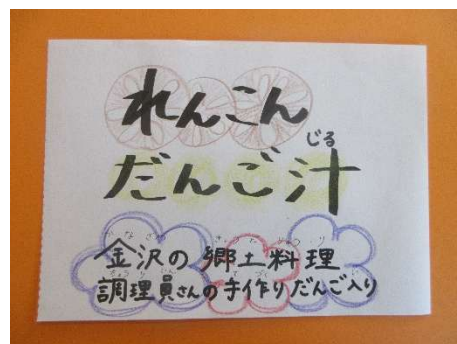
14日(火)
白ごはん
牛乳
鶏肉の照り焼き
ひじきサラダ
きのこのみそ汁



15日(水)
ミルクロールパン
牛乳
ミートボール
グリーンサラダ
さつまいもの米粉シチュー



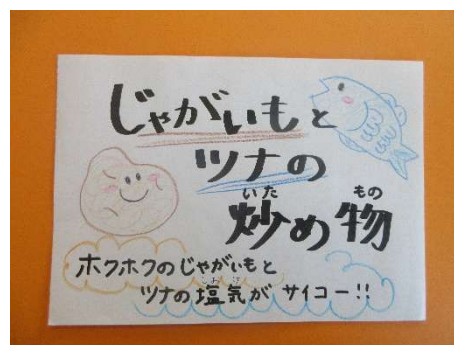
16日(木)
白ごはん
牛乳
野菜入り卵焼き
筑前煮
塩こうじ汁



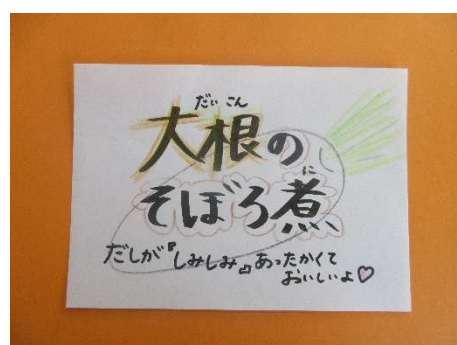
17日(金)【郷土料理の献立】
白ごはん
牛乳
さごしの竜田揚げ
あいませ
れんこんだんご汁



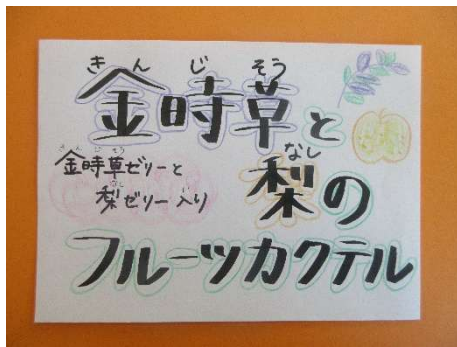
20日(月)
ミルクロールパン
牛乳
ハムチーズフライ
きのこスパゲッティ
かぶのスープ



21日(火)
白ごはん
牛乳
鶏肉の美味だれ
じゃがいもとツナの炒め物
けんちん汁



22日(水)
白ごはん
牛乳
大根のそぼろ煮
ししゃも天ぷら
春雨の酢の物



23日(木)

カレーライス

牛乳

ハンバーグ

金時草となしのフルーツカクテル



24日(金)

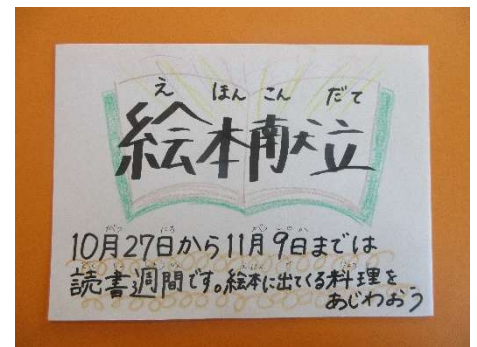
白ごはん

牛乳

黒酢の酢豚

あさりとワンタンのスープ

みかん



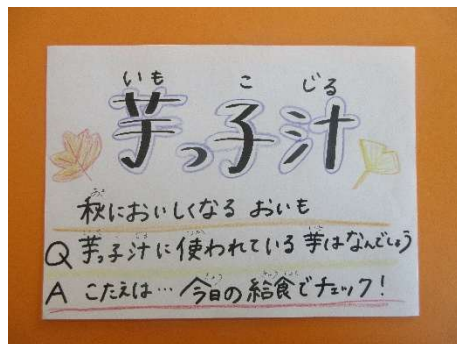
27日(月)【絵本献立】

オムライス

牛乳

よるのやおやさんのやさしいサラダ

ふしぎレストランのめざましスープ



28日(火)【旬を感じる献立】

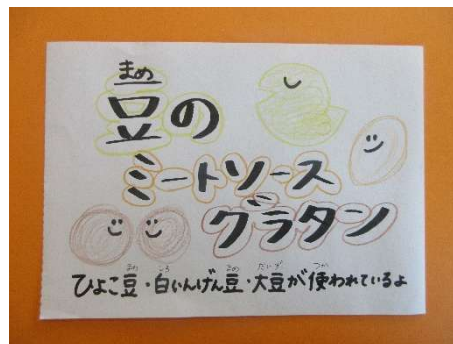
栗ごはん

牛乳

魚の石垣フライ

たくあん漬け

いもっこ汁



29日(水)

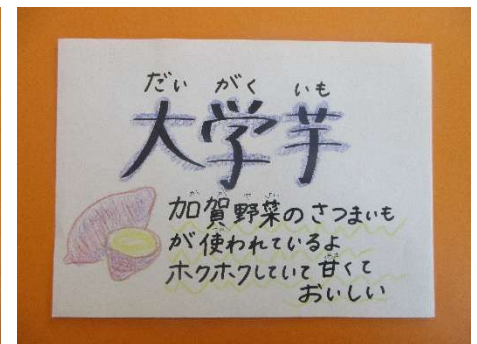
ミルクロールパン

牛乳

豆のミートソースグラタン

コンソメジュアリーアン

かぼちゃプリン



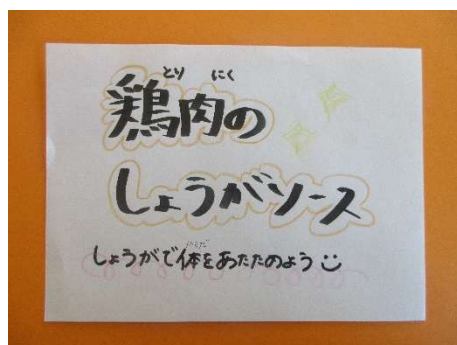
30(木)

高野豆腐の麻婆丼

牛乳

大学芋

わかめスープ



31(金)

白ごはん

牛乳

鶏肉のしょうがソース

れんこんの白和え

かきたま汁