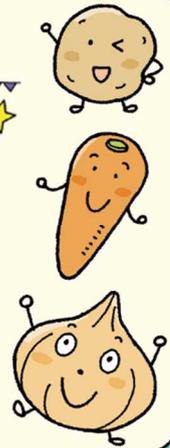
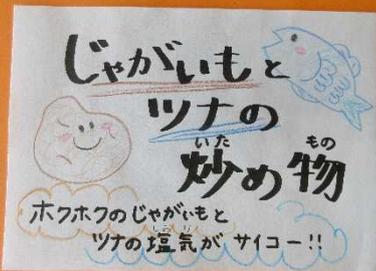


10月の給食



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♪』とってくれるように心を込めて書いています。



1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



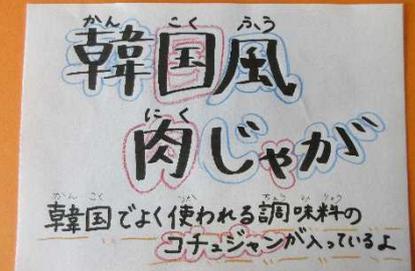
2日(水)

牛肉どんぶり

牛乳

源平なます

おつゆのみそ汁



3日(木)

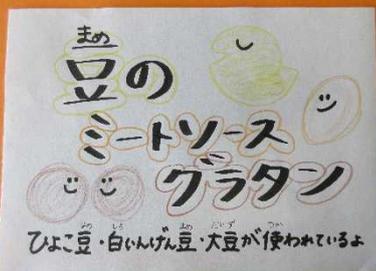
白ごはん

牛乳

春巻き

もやしのナムル

韓国風肉じゃが



4日(金)

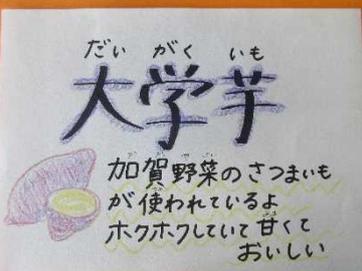
ミルクロールパン

牛乳

豆のミートソースグラタン

大根スープ

ヨーグルト



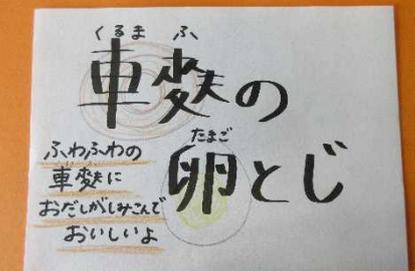
7(月)

高野豆腐の麻婆丼

牛乳

大学芋

わかめスープ



8日(火)

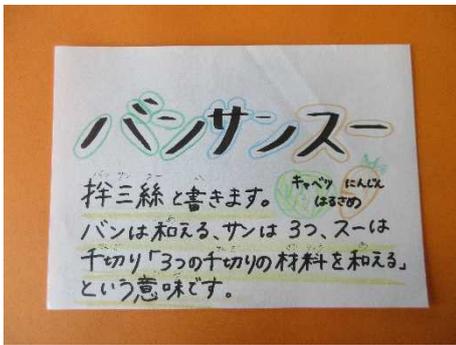
白ごはん

牛乳

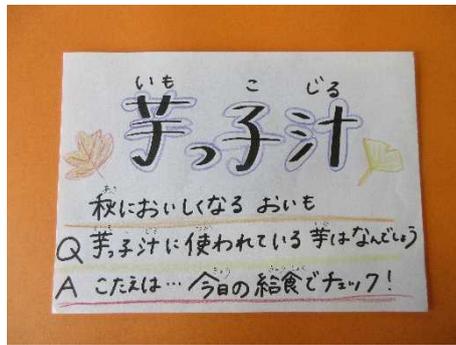
車麩の卵とじ

大豆とえびのカレーからめ

黄桃



9日(水)
白ごはん
牛乳
鶏肉のねぎソース
バンサンスー
塩こうじ汁



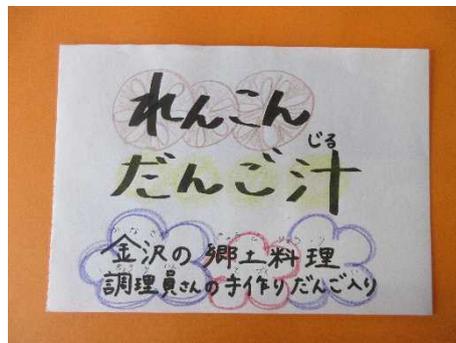
10日(木)
白ごはん
牛乳
四方はべんのゆかり揚げ
切干し大根のピリ辛炒め
いもっこ汁



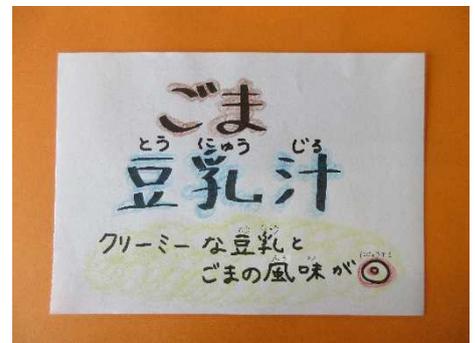
11日(金)【目に良い献立】
ミルクロールパン ブルーベリージャム
牛乳
魚のトマトソースかけ
ブロッコリーのサラダ
かぼちゃのポタージュ



15日(火)
白ごはん
牛乳
ハッシュドポーク
チーズポテト
キャベツのスープ
かぼちゃプリンタルト



16日(水)【郷土料理の献立】
麦入りわかめごはん
牛乳
さごしの竜田揚げ
源助だいこんのたくあん漬け
れんこんだんご汁



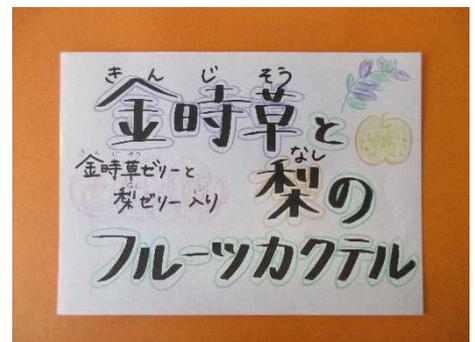
17日(木)
白ごはん
牛乳
野菜入り卵焼き
ひじきの炒め煮
ごま豆乳汁



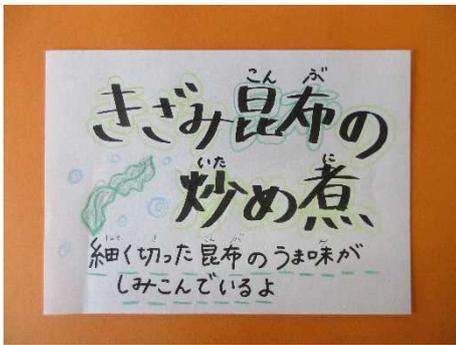
18日(金)
ミルクロールパン
牛乳
ハムチーズフライ
きのこスパゲッティ
かぶのスープ



21日(月)
白ごはん 野菜ふりかけ
牛乳
がんもどきの含め煮
れんこんのきんぴら
めった汁



22日(火)
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



23日(水)

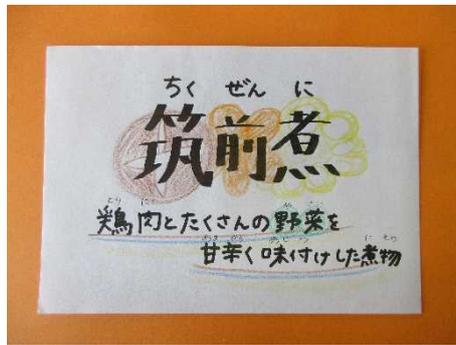
白ごはん

牛乳

かぼちゃコロッケ

きざみ昆布の炒め煮

かきたま汁



24日(木)

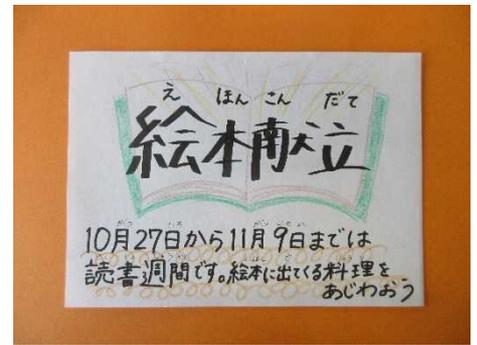
白ごはん

牛乳

ししゃも天ぷら

筑前煮

豆腐と青菜のみそ汁



25日(金)【絵本献立】

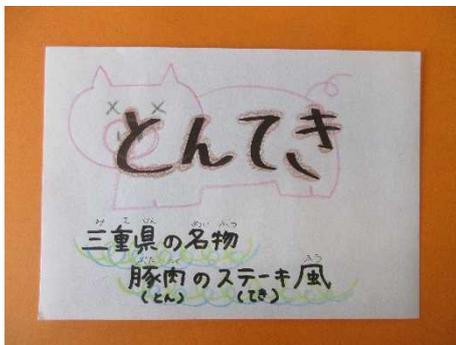
ミルクロールパン

牛乳

ホグワーツのローストチキン風

給食番長のひじきサラダ

ぴかぴかたまもとじゃがいものすうぷ



28日(月)

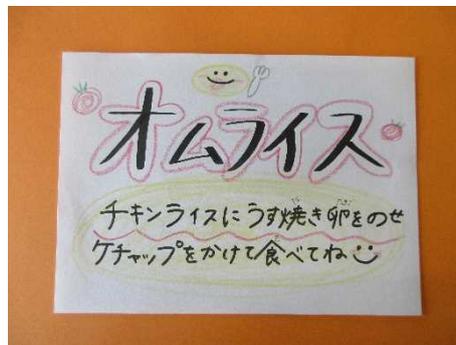
白ごはん

牛乳

とんてき

ごま和え

すまし汁



29日(火)

オムライス

牛乳

グリーンサラダ

さつまいもの米粉シチュー



30日(水)

白ごはん

牛乳

黒酢の酢豚

あさりとワンタンのスープ

りんご



31日(月)【旬を感じる献立】

栗ごはん

牛乳

魚の石垣フライ

キャベツとれんこんのサラダ

きのこのみそ汁