

令和3年11月分 中学校給食盛りつけ一覧表

*11月1日(月)から新米に変わります。

<p>1日(月)</p> <p>牛乳</p> <p>パンサンスー</p> <p>麦ごはん</p> <p>マーボーじゃが</p> <p>スプーン</p>	<p>2日(火)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ はんぺんの 磯辺揚げ</p> <p>小型 コッペパン</p> <p>カレー うどん</p>	<p>3日(水)</p> <p>文化の日</p>	<p>4日(木)</p> <p>牛乳</p> <p>野菜 ふりかけ</p> <p>ごま酢和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>豚肉と 厚揚げの 生姜炒め</p>	<p>5日(金)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鯉の南部揚げ</p> <p>麦ごはん</p> <p>関東煮</p>
<p>8日(月)</p> <p>牛乳</p> <p>切干大根の 酢の物</p> <p>手作り佃煮 麦ごはん</p> <p>高野豆腐の 親子煮</p>	<p>9日(火)</p> <p>牛乳</p> <p>ドレッシング サラダ</p> <p>黒糖パン</p> <p>ポーク シチュー</p> <p>スプーン</p>	<p>10日(水)</p> <p>牛乳</p> <p>大学芋</p> <p>秋のあんかけ ごはん</p> <p>スプーン</p>	<p>11日(木)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸し野菜 鮭の パン粉焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>豚汁</p>	<p>12日(金)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鶏肉の ピリ辛和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>お月見汁</p>
<p>15日(月)</p> <p>牛乳</p> <p>冷凍 ヨーグルト</p> <p>豚キムチ ごはん</p> <p>ワンタン スープ</p> <p>スプーン</p>	<p>16日(火)</p> <p>牛乳</p> <p>ミニトマト ツナサラダ</p> <p>コッペパン</p> <p>スープ スパゲティ</p> <p>スプーン</p>	<p>17日(水)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ しいらのねぎ ソースかけ</p> <p>麦ごはん</p> <p>けんちん汁</p>	<p>18日(木)</p> <p>牛乳</p> <p>ひじきの マリネサラダ</p> <p>福神漬 麦ごはん</p> <p>手作り ポーク カレー</p> <p>スプーン</p>	<p>19日(金)</p> <p>牛乳</p> <p>白菜のごま和え 松阪 とり焼き肉2切</p> <p>麦ごはん</p> <p>めかぶ汁</p>
<p>22日(月)</p> <p>牛乳</p> <p>中華サラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>酢豚</p>	<p>23日(火)</p> <p>勤労感謝の日</p>	<p>24日(水)</p> <p>定期テスト</p>	<p>25日(木)</p> <p>定期テスト</p>	<p>26日(金)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鯛の揚げ煮</p> <p>わかめ ごはん</p> <p>かきたま汁</p>
<p>29日(月)</p> <p>牛乳</p> <p>冷凍 ぶどうゼリー</p> <p>ツナ そぼろごはん</p> <p>のっぺい汁</p> <p>スプーン</p>	<p>30日(火)</p> <p>牛乳</p> <p>粉ふき芋 鶏肉の アングレーズ</p> <p>コッペパン</p> <p>ポトフ スープ</p> <p>いちごジャム スプーン</p>	<p>◆ 十日夜 ◆ 「十日夜」とは、旧暦の10月10日に行われる収穫祭で、田の神様が山に帰る日とされています。十日夜は十五夜、十三夜とならんで三月見の一つです。この日にちなんだ11月12日にはお月見汁を提供します。</p> <p>◆ 鮭の日・蓮根の日 ◆ 11日は「鮭の日」です。この日にちなんだ鮭のパン粉焼きを提供します。 17日は「蓮根の日」です。この日にちなんだ蓮根の入ったけんちん汁を提供します。</p> <p>◆ 和食の日 ◆ 平成25年12月、「和食」がユネスコ無形文化遺産へ登録されました。このことを受けて、「いい日本食」の語呂合わせから、11月24日を「和食の日」としました。日本の食文化の保護・継承の大切さを考える日とされています。このことになんで、24日を主食、主菜、副菜のそろった和食献立にしました。</p>		

食器太い線 = 大わん (ピンク)

細い線 = 小わん (ブルー)

点線 = 浅い皿 (パン皿)

二重線 = 大皿 (カレー皿)

長い点線 = 深皿 (グリーン)

スプーン

はし =

食器は、よく確かめて盛りつけましょう

