

令和元年度 11月分献立表 (小学校)

筑紫野市学校給食共同調理場

月	火	水	木	金
<p>鉄人献立・・・鉄分たっぷりのレバーと大豆を使った料理がでます。 和食の日・・・季節感を感じる食材を料理に取り入れることは、和食の特徴の一つです。 行事食・・・11月8日は「いい歯の日」です。歯によい食べ物をたくさん使っています。 郷土料理・・・愛知県の料理です。きしめんは平たく薄い麺、みそカツには赤みそを使います。 ファイバー献立・・・さつまいもには食物繊維がたくさん含まれています。 地場産献立・・・春菊の香りや和えには筑紫野市産の春菊を使う予定です。</p>				<p>1</p> <p>麦ご飯 家常豆腐 焼き餃子 海藻サラダ</p>
<p>4</p> <p>振替休日</p> 	<p>5</p> <p>麦ご飯 茎わかめときのこのスープ 大豆とレバーの揚げ煮 野菜のアーモンド炒め</p> <p>【鉄人献立】</p>	<p>6</p> <p>ハンバーガー (丸横割りパン ハンバーグのケチャップソース キャベツ) 秋野菜のシチュー</p>	<p>7</p> <p>吹き寄せご飯 (麦ご飯 吹き寄せごはんの具) みそ汁 かつおフライ 柿</p> <p>【和食の日】</p>	<p>8</p> <p>麦ご飯 じゃがもちのすまし汁 いわし佃煮 五目きんぴら ヨーグルト (代)ももゼリー</p> <p>【行事食:いい歯の日】</p>
<p>11</p> <p>しそ麦ご飯 ちゃんこ汁 五色揚げ煮 りんご</p>	<p>12</p> <p>麦ご飯 厚揚げと大根の煮物 さんまの生姜煮 ごぼうのごまだれ和え</p>	<p>13</p> <p>ワンローフパン ビーンズシチュー ほうれん草オムレツ ブロッコリーサラダ</p>	<p>14</p> <p>麦ご飯 きしめん みそカツ キャベツのじゃこ和え</p> <p>【郷土料理:愛知県】</p>	<p>15</p> <p>豚すき丼(麦ご飯) みそ汁 みかん 一食アーモンド(塩味) (代)一食黒糖ビーンズ</p>
<p>18</p> <p>麦ご飯 つみれ汁 コロッケ 茎わかめの炒め煮</p>	<p>19</p> <p>麦ご飯 呉汁 さばの塩焼き 小松菜のアーモンド和え</p>	<p>20</p> <p>胚芽食パン あさり入りスパゲッティ 野菜とウインナーのソテー りんご</p>	<p>21</p> <p>麦ご飯 高野豆腐の煮物 きびなごの天ぷら 切干大根のゆかり和え</p>	<p>22</p> <p>ビーフカレー(麦ご飯) 福神漬け フルーツヨーグルト</p>
<p>25</p> <p>麦ご飯 おでん さばみそホイル 白菜のゆず風味</p>	<p>26</p> <p>麦ご飯 麻婆豆腐 中華炒め みかん</p>	<p>27</p> <p>ぶどう食パン 野菜スープ カレイフライ さつまいもとアーモンドのサラダ</p> <p>【ファイバー献立】</p>	<p>28</p> <p>麦ご飯 五目汁 鶏の照煮 じゃがじゃこ</p>	<p>29</p> <p>麦ご飯 さつまいも汁 玉子焼き 春菊の香りや和え 一食納豆</p> <p>【地場産献立:春菊】</p>

☆材料入荷の都合などにより、献立を変更することがあります。

☆牛乳は毎日あります。

☆献立表裏面の★印については、各学校に配布した資料「平成31年度学校給食で使用する物資一覧(★印表)」に詳しく記載しています。資料につきましては、各学校にお問い合わせください。

☆アレルギー代替食については、(代)で記載しています。

☆裏面のアレルギー表示の※印の表示は、その加工品に※印の食品は含まれていませんが、同じ製造工場で※印の食品を含む加工品が製造されていることを表しています。

☆学年により、主食や副食の量が違うことがあります。

☆食物アレルギーや献立内容などお尋ねになりたいことがありましたら、共同調理場へご連絡ください。

TEL 092-923-6466