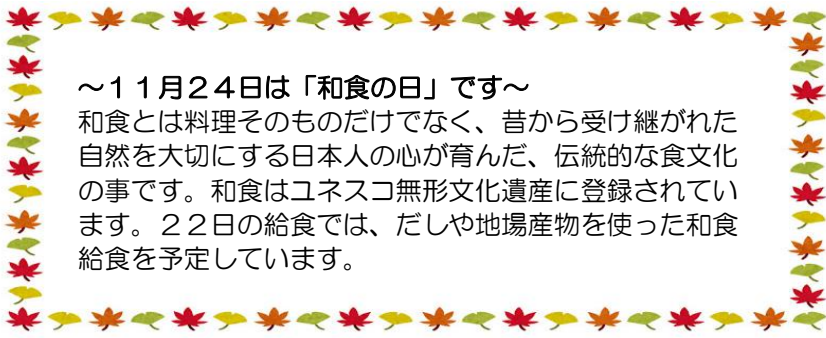


月	火	水	木	金
R6 	 ～11月24日は「和食の日」です～ 和食とは料理そのものだけでなく、昔から受け継がれた自然を大切にする日本人の心が育んだ、伝統的な食文化の事です。和食はユネスコ無形文化遺産に登録されています。22日の給食では、だしや地場産物を使った和食給食を予定しています。			1 ごはん 筑前煮 ツナと大根の和え物 
	4	5	6	7
文化の日振替休日	ごはん 麻婆豆腐 パンサンスー	ゆかりごはん しょうゆラーメン れんこんサラダ	ごはん ポークピーンズ 野菜ソテー 果物（祇園坊柿）	ごはん 魚の塩焼き ボン酢和え 相性汁
				
11	12	13	14	15
ごはん うま煮 酢の物	ごはん 鶏のごまだれ焼き よろこぶキャベツ 豚汁	カレーライス まめまめサラダ 果物（みかん）	麦ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き ゆかり和え けんちん汁	ごはん 寄せ鍋風汁 きんぴらごぼう
				
18	19	20	21	22
ミートソース スパゲティ コーンサラダ 野菜スープ	牛丼 ナムル ゼリー（みかん）	ロールパン スूपリ 添え野菜 コンソメスープ	麦ごはん 魚の西京焼き 大豆の磯煮 すまし汁	さつまいもごはん がんもどきの五目煮 梅肉和え
				
25	26	27	28	29
ごはん 納豆 じゃがいものそぼろ煮 ひじきサラダ	ごはん カレーうどん ごまドレッシングサラダ	吹き寄せごはん 高野豆腐の卵とし もやしの和え物	セルフホットドック ソーセージ・ケチャップ ポイルキャベツ ポトフ風スープ	ごはん・のり ホンモロコから揚げ 小松菜のおひたし 豆腐の味噌汁
				