令和元年
11月の献立

　11月12日（火）のメニューは、飯の峯中学校保健委員会とPTAが考えたメニューです。
　パスタをもっとおいしく食べられるように、温かいシチューをかけて、スープパスタにしたそうです。
　今後の定番メニューになるといいですね。

1日（金）
ご飯 白身魚フライ ソース（小袋） 野菜ソテー だし巻き玉子 ウインナーと野菜の洋風煮 りんご スープ 牛乳

4日（月）	5日（火）	6日（水）	7日（木）	8日（金）
振替休日 	 ご飯 鯖の照り焼き 切干大根とキャベツのごま和え ミニトマト ひじきと竹輪の煮物 揚げギョーザ 味噌汁 牛乳	 ご飯 チキンカツ しめじとチンゲン菜のお浸し 焼きそば のり佃煮（小袋） 味噌汁 牛乳	 ご飯 竹輪の南部揚げ もやしとニラの炒め 茎わかめのサラダ みかん 豚丼 牛乳 	 黒糖パン 鶏肉のエスニック揚げ 野菜のトマト煮 イタリアンサラダ パイナップル缶 スープ 牛乳

11日（月）	12日（火）	13日（水）	14日（木）	15日（金）
 ご飯 牛肉コロッケ ソース（小袋） ビーフン炒め 吹き寄せ煮 じゃこの佃煮 味噌汁 牛乳	 キャロットピラフ パスタ ブロッコリー 鮭フライ ソース（小袋） ミニトマト もやしとほうれん草のお浸し スープパスタ 牛乳 飯の峯中学校保健委員会とPTAが考えたメニュー	 ご飯 親子煮 きゅうりといかの酢の物 大学芋 味噌汁 牛乳	 ご飯 白身魚のさくさく揚げ ソース（小袋） ポン酢和え 豚じゃが みかん缶 味噌汁 牛乳	 ハイジの白パン 豚肉のバーベキューソース炒め ブロッコリー イカリングフライ キャベツのマリネ スープ 牛乳

18日（月）	19日（火）	20日（水）	21日（木）	22日（金）
 ご飯 鰺の竜田揚げ カニカマのごま酢和え ミニトマト 金平牛蒡 フルーツゼリー 味噌汁 牛乳	 ご飯 ハンバーグのきのこソースがけ 粉吹芋 ツナサラダ みかん コーンクリームスープ 牛乳	 ご飯 さんまの塩焼き お浸し 含め煮 たこ焼き すまし汁 牛乳	 かき揚げ 筑前煮 おにぎり ブロッコリーの辛子和え かやくうどん 牛乳	 コッペパン フライドチキン うずら卵のケチャップ和え カットコーン コールスローサラダ キャンディチーズ コンソメスープ 牛乳

25日（月）	26日（火）	27日（水）	28日（木）	29日（金）
 ご飯 チンジャオロース 春雨中華サラダ 揚げしゅうまい 中華スープ 牛乳	 ご飯 鰆のレモン焼き キャベツとベーコンの炒め しぐれ煮 まるごとみかん缶 味噌汁 牛乳	 ご飯 エビカツ ソース（小袋） ボイルキャベツ ひじきのソティー フルーツ白玉 福神漬 カレーライス 牛乳 	 ご飯 鶏の唐揚げ 添え野菜 ブロッコリー 野菜の中華煮 バレンシアオレンジ 卵スープ 牛乳	 ご飯 豚の生姜炒め すこやかふりかけのり（小袋） パプリカのサラダ 大豆の海苔塩揚げ 味噌汁 牛乳