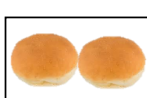
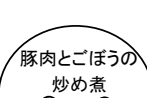
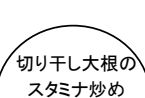
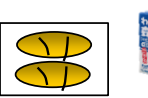
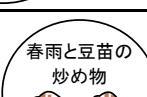
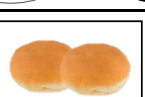
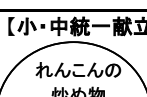
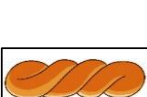
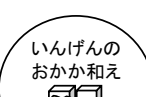
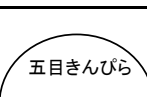


令和8年

11月献立盛り付け表 (西)

給食目標	埼玉県 の 郷土料理 を 知ろう					
月		火	水	木	金	
2  子どもパン  ワンタンスープ 照り焼きハンバーグ 大わん		3 文化の日	4 ★  ごま和え 鶏肉の唐揚げ 2コ ごはん 大わん みそ汁	5  はちみつパン  スコッチブロス 魚のノルウェーソースかけ 大わん	6 ★  白菜サラダ 福神漬 カレー ごはん 大わん	
9  ウインナーのケチャップ和え 2本 アッピー緑茶揚げパン ニョッキのクリームスープ 大わん		10  豚肉とごぼうの炒め煮 鶏肉のピリ辛焼き 2コ ごはん 大わん みそ汁	11  さつまいもの甘煮 揚げぎょうざ3コ 広東めん 中華めん 大わん	12  切り干し大根のスタミナ炒め ゼリーフライ ごはん 大わん みそ汁	13 ★  ロールパン キャベツのサラダ かぶとベーコンのスープ チキンこんがり焼き2コ 大わん	
16  春雨と豆苗の炒め物 鶏肉の香味焼き2コ ごはん 大わん みそ汁		17 ★  厚切り食パン りんごジャム ごぼうサラダ 白菜スープ 豚肉の変わりソースかけ 大わん	18  もやしの炒め物 ふりかけ 焼き魚 ごはん 大わん 沢煮碗	19  はちみつパン アッピーほうじ茶ラテゼリー 肉団子のトマト煮込み ブロッコリーのソテー 大わん	20 【小・中統一献立】  れんこんの炒め物 あじのかば焼き2コ ごはん 大わん のらぼう菜のみそ汁	
23 勤労感謝の日		24  ツイストパン ジャーマンポテト 魚のレモン風味 江戸菜とえのきたけのスープ 大わん	25  いんげんのおかか和え 豚肉のみそだれかけ ごはん 大わん アッピー小松菜入りすいとん	26  きつねあんかけ ごはん 大わん 春雨スープ	27  ロールコッペ キャベツのソテー 魚のピザ風味 コーンと卵のスープ 大わん	
30  五目きんぴら みかん 鶏肉の塩こうじ焼き 2コ ごはん 大わん みそ汁		彩の国ふるさと学校給食月間 < 今月実施の郷土料理&地産地消を意識した料理 > 9日 アッピー緑茶揚げパン 12日 ゼリーフライ 19日 アッピーほうじ茶ラテゼリー 20日のらぼう菜のみそ汁 25日 アッピー小松菜入りすいとん ・アッピー小松菜入りすいとんは、上尾市産の小松菜のパウダーを入れてすいとんを作っています。 ・アッピー緑茶揚げパン、アッピーほうじ茶ラテゼリーは、上尾市産の茶葉のパウダーを使用しています。  味わって食べよう!!				

配膳のポイント

★印の日のサラダや和え物は、食缶の中でドレッシングやタレとあえてから配る。
17日：豚肉の変わりソースかけは、お玉で軽く一杯配る。
25日：豚肉のみそだれかけは、お玉で軽く一杯配る。
《ごみ処理》
『給食で出るごみの処理方法』にそって片付けてください。

