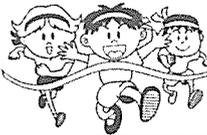


11月*こんだてびょう*

天候等の都合により、献立・食材を変更する場合があります。

<p>献立名</p>	<p>勝山シークワサーさんより「カーブチー果汁」の寄贈がありました。18日(金)に「仲良しカーブチーゼリー」として提供します。ありがとうございます。</p> 	<p>1(火) 大北小6年生欠食</p> <p>牛乳</p> <p>ごぼうと種実の和え物 / ポテのチーズ焼き</p> <p>スパゲティ / ナポリタン</p>	<p>2(水) 大北小6年生欠食</p> <p>牛乳</p> <p>キャベツのツナ和え / きびなごのゆかり揚げ</p> <p>麦ごはん / ハヤシチュー</p>	<p>3(木)</p> <p>文化の日</p> <p>もうすぐ運動会だね~</p> 	<p>4(金)</p> <p>牛乳</p> <p>ブルー</p> <p>ジャコサラダ / 焼き豆腐の生姜あん</p> <p>鶏の炊き込みご飯</p>
<p>献立名</p>	<p>7(月) 名護小・幼振休</p> <p>牛乳</p> <p>マーミナー / チャンプルー / さんまの昆布煮</p> <p>麦ごはん / シカムドゥチ</p>	<p>8(火) 名護小・幼振休</p> <p>牛乳</p> <p>豆腐 / ソファール</p> <p>大根とチリメンサラダ / 手作り肉まん</p> <p>きのこスパゲティ</p>	<p>9(水)</p> <p>牛乳</p> <p>春雨の中華サラダ / 酢豚</p> <p>麦ごはん / かきたま汁</p>	<p>10(木)</p> <p>牛乳</p> <p>スライスチーズ</p> <p>コールスロー / サラダ / 白身魚フライ</p> <p>マッシュルームのクリームスープ / バーガーパン</p>	<p>11(金)</p> <p>牛乳</p> <p>かき</p> <p>ほうれん草オムレツ / ヤングコーンソテー</p> <p>秋の幸おこわ</p>
<p>献立名</p>	<p>14(月) 大北小・幼振休</p> <p>牛乳</p> <p>マーミナー / チャンプルー / さんまの昆布煮</p> <p>麦ごはん / シカムドゥチ</p>	<p>15(火)</p> <p>牛乳</p> <p>海藻サラダ / さつまいものシナモン揚げ</p> <p>みそ煮込みうどん</p>	<p>16(水)</p> <p>牛乳</p> <p>黒豆入りフルーツ和え</p> <p>もずく丼</p> <p>麦ごはんの上にもずく丼の具をのせて食べてください。</p> <p>さつまい</p>	<p>17(木) 幼稚園弁当会</p> <p>牛乳</p> <p>コーンと胡瓜のサラダ / ポイルウインナー / ミニケチャップ</p> <p>コッペパン / クラムチャウダー</p>	<p>18(金) 郷土料理献立</p> <p>牛乳</p> <p>仲良しカーブチーゼリー</p> <p>アーサのウサチー / 魚天ぶら</p> <p>クファジュシー</p>
<p>献立名</p>	<p>21(月) 大北幼・小振休 / 名護小5年生欠食</p> <p>牛乳</p> <p>給食のり</p> <p>インゲンの胡麻和え / うじら豆腐</p> <p>麦ごはん / チムシンジー汁</p>	<p>22(火) 名護小5年生欠食</p> <p>牛乳</p> <p>かぼちゃ / ナントウ / ひじきチーズ / サラダ</p> <p>豚キムチ / 焼きうどん</p>	<p>23(水)</p> <p>勤労感謝の日</p> 	<p>24(木)</p> <p>牛乳</p> <p>ブロッコリー / サラダ / 鮭のベーコン焼き</p> <p>あみパン / キャベツチュー</p>	<p>25(金)</p> <p>牛乳</p> <p>みかん</p> <p>キャベツのゆかりあえ / きびなごの佃煮</p> <p>秋の香りごはん</p>
<p>献立名</p>	<p>28(月)</p> <p>牛乳</p> <p>小魚とアーモンドの甘辛煮 / 青菜炒め</p> <p>わかめごはん / 肉じゃが</p>	<p>29(火)</p> <p>牛乳</p> <p>梨</p> <p>小松菜とえのきの和え物 / 野菜コロッケ</p> <p>五目炊き込みご飯</p>	<p>30(水)</p> <p>牛乳</p> <p>もも缶 / アーサ入り厚焼き玉子</p> <p>麦ごはん / すき焼き煮</p>	<p>お知らせ</p> <p>「沖縄食文化フェスティバル」が11月19日(土)20日(日)、名護市21世紀の森屋内運動場・体育館で開催されます。伝統料理や現代料理など沖縄の食文化に関するイベントです。それに関連して、給食では18日(金)に郷土食献立にしました。会場での、給食展示はありませんが、沖縄の食文化について触れてみてはいかがでしょうか。</p>	

★お知らせ ★天候等の都合により、献立・食材を変更することがあります。その際は、学校からの献立変更のお知らせをご確認ください。しつかりと使用食材や下記のアレルギー表示等をご確認ください。

使用食材一覧表

月日	牛乳	献立名	使用食材			調味料
			おもに卵・牛乳・肉類など (たんぱく質・脂質)	おもに小麦を主成分とする (グルテン・脂質)	おもに油や熱に耐える (植物油・脂質)	
1 (水)	○	スパゲティボロタ	豚肉 ウインナー【豚肉】	玉葱 人参 ビーマン マッシュルーム トマト ニンニク	スパゲティ【小麦】この油 オリーブ油 三温糖	シマース こしょう ケチャップ ウスター パセリ粉
		ぶつ切のチーズ焼き ごぼうと鶏肉の和え物	鶏肉 パン粉【豚肉 鶏肉 大豆】 豆乳【大豆】 チーズ【乳】 ちくわ【大豆】	ミックスベジタブル パセリ ごぼう 胡瓜 もやし 人参	じゃが芋 さつまい マーガリン ノンユックマヨ【大豆・りんご】アーモンド ごま 三温糖	シマース 清口醤油 シマース
2 (木)	○	煮ごはん			米 麦	
		ハヤシチュー	牛肉 白ねぎ	玉葱 人参 セロリ マッシュルーム トマト ニンニク	じゃが芋 この油	ケチャップ パセリ粉 シマース こしょう ローレル粉 ウスター 豚だし粉
4 (土)	○	きびごごのゆかり揚げ	きびごご		小麦粉 片栗粉 揚げ油	シマース かつお粉【28品目なし】
		キャベツのツナ和え	ツナ	キャベツ コーン	三温糖	醤油 酢 和風ドレ【大豆 小麦 りんご】
7 (月)	○	焼きたきごみごはん	豚肉 油揚げ【大豆】	しいたけ おお豆 ごぼう 人参	米 麦 この油	シマース 醤油 みりん 料理酒 鶏だし粉
		焼き豆腐の生姜あん	豆腐	生姜 ねぎ	かつお粉	清口醤油 みりん かつお粉
8 (火)	○	ジャコサラダ	しらす	キャベツ ほうれん草	三温糖 ごま油	シマース 醤油 和風ドレ【大豆 小麦 りんご】
		ブルー		ブルー		
9 (水)	○	煮ごはん			米 麦	
		シカムドゥチ	豚肉 ちきあぎ【小麦 大豆】	こんにゃく 冬瓜 しいたけ		シマース 醤油 豚だし粉 かつお粉
10 (木)	○	マーマーチャンプルー	豆腐 ツナ	もやし 人参 からしな	この油	醤油 シマース こしょう
		さんまの昆布煮	さんま 昆布	生姜	三温糖 ごま	みりん 醤油 酢 料理酒 かつおだし汁
11 (金)	○	きのこスパゲティ	豚肉	しめじ マッシュルーム 木くらげ 玉葱 人参 ビーマン ニンニク	スパゲティ【小麦】オリーブ油 この油	シマース こしょう 醤油
		お肉料理まん	豚ひき肉 大豆 チーズ【乳】	玉葱	小麦粉 ミックス粉【小麦粉 乳】	シマース カレー粉 ウスター ドライカレー【乳 小麦 豚肉 りんご 牛肉】
12 (土)	○	大根とちりめんサラダ	茗荷わかめ ちりめん	大根 トマト シークワサー果汁	三温糖 かつお粉 パセリ粉	清口醤油 酢
		ソファールぶどう	ソファールぶどう【乳 ゼラチン】		オリーブ油 三温糖	
13 (日)	○	煮ごはん			米 麦	
		かきたま汁	たまご 豆腐	えのき ねぎ	かたくり粉	シマース 醤油 料理酒 かつお粉
14 (月)	○	餅豚	豚肉	生姜 ニンニク 人参 玉葱 ビーマン 椎茸	三温糖 この油 かつお粉 じゃが芋 揚げ油	シマース 醤油 ケチャップ 酢 ポークフィッシュ【鶏肉 豚肉】
		春前の中華サラダ	とりささみ	人参 もやし ほうれん草	春雨 三温糖 ごま油 ごま	シマース 醤油 和風ドレ【大豆 小麦 りんご】酢
15 (火)	○	バーガーパン			小麦粉	
		マッシュルームのクリームスープ	白ねぎペースト 豆乳 生クリーム チーズ【乳】	かぼちゃ 玉葱	じゃが芋 小麦粉 マーガリン 粉末アーモンド	シマース こしょう 豚だし粉 ローレル パセリ粉
16 (水)	○	白身魚フライ	白身魚フライ【小豆 小麦 大豆】揚げ油		三温糖	コールスロッドレ【たまご 大豆】
		コールスロッドレ		キャベツ 胡瓜 ローン		
17 (木)	○	スライスチーズ	チーズ【乳】			
		秋の身おこね	豚肉 油揚げ【大豆】	しめじ しいたけ 人参 ごぼう ねぎ	米 麦 もち米 ぐり この油	シマース 醤油 料理酒 みりん 豚だし粉
18 (金)	○	ヤングコーンソテー	無塩かぼこん【豚肉 鶏肉 大豆】	ヤングコーン 人参 イングン こんにゃく	この油	醤油 こしょう
		ほうれん草オムレツ	ほうれん草オムレツ【たまご 大豆】			
19 (土)	○	煮ごはん			米 麦	
		シカムドゥチ	豚肉 ちきあぎ【小麦 大豆】	こんにゃく 冬瓜 しいたけ		シマース 醤油 豚だし粉 かつお粉
20 (日)	○	マーマーチャンプルー	豆腐 ツナ	もやし 人参 からしな	この油	醤油 シマース こしょう
		さんまの昆布煮	さんま 昆布	生姜	三温糖 ごま	みりん 醤油 酢 料理酒 かつおだし汁
21 (月)	○	みそ煮込みうどん	豚肉 油揚げ【大豆】 ちきあぎ【大豆】	白菜 小松菜 人参 玉葱 しいたけ	うどん【小麦】この油	醤油 みそ 料理酒 みりん ポークフィッシュ【鶏 豚】
		さつまいのシナモン揚げ		胡瓜 大根	小麦粉 揚げ油 三温糖 粉末アーモンド	シナモン
22 (火)	○	海苔サラダ	海苔 ツナ	胡瓜 大根		焼酎ごまドレッシング【小麦 大豆 ごま】
		煮ごはん			米 麦	
23 (水)	○	もずく丼	もずく 豚ひき肉 大豆	玉葱 ビーマン 人参 コーン 生姜	この油 三温糖	醤油 みりん 料理酒 かつおだし汁 豆腐【28品目なし】
		さつまい		人参 ごぼう 大根 ねぎ	さつまい 豆芋	赤みそ 白みそ かつお粉
24 (木)	○	栗豆のフルーツ和え	栗豆	パイン豆 みかん豆 もも豆	グラニュー糖	赤ワイン
		コッペパン			コッペパン【小麦・乳・大豆】	
25 (金)	○	クラムチャウダー	あさり 白ねぎ スパムミルク・牛乳・チーズ【乳】	人参 玉葱	じゃが芋 小麦粉 マーガリン この油	シマース こしょう 豚だし粉 ローレル ケチャップ
		ポイルワインナー ミドリア	ワインナー【小麦 牛肉 豚肉】	コーン 胡瓜 キャベツ	三温糖	こしょう 清口醤油 コールスロッドレ【たまご 大豆】
26 (土)	○	コーンと胡瓜のサラダ	白いんげん豆			シマース 醤油 料理酒 みりん 豚だし粉
		クワジュアリー	豚肉 かまぼこ【小麦 大豆】 昆布	人参 しいたけ ねぎ	米 麦 この油	シマース
27 (日)	○	魚天ぷら	ホキ たまご 有のり粉	小麦粉 揚げ油		シマース
		アサのワサチー	アサ 衣粉	大根 シークワサー果汁	三温糖	醤油 酢 和風ドレ【大豆 小麦 りんご】
28 (月)	○	仲良しカープチーゼリー	アガー	カープチー果汁	グラニュー糖	
		煮ごはん			米 麦	
29 (火)	○	チムシンジャー	豚肉 豚レバー	人参 ごぼう 小松菜	じゃが芋	みそ かつお粉
		うじら豆腐	おから【大豆】すり身【28品目なし】 アサ たまご ひじき	人参 おお豆	揚げ油 かつお粉	シマース 醤油 こしょう ワージパウダー
30 (水)	○	イングンの味噌和え	いんげん 大根 人参	いんげん 大根 人参	ごま 三温糖	シマース 醤油 焼酎ごまドレ【小麦 大豆 ごま】
		揚げのり	揚げのり【小麦 大豆】			
31 (木)	○	豚キムチうどん	豚肉	白菜 白菜キムチ【28品目なし】人参 玉葱 長ネギ 小松菜	うどん【小麦】三温糖 この油	シマース 醤油 みりん 料理酒 かつお粉
		ひじきチーズサラダ	ひじき チーズ【乳】白いんげん豆	胡瓜 コーン	三温糖 オリーブ油	こしょう シマース かつお粉【小麦 大豆 りんご】酢 レンコン粉
1 (金)	○	かぼちゃナントク	きなこ【大豆】	シークワサー果汁 かぼちゃ	グラニュー糖 クビオカ粉	シマース
		あみパン			あみパン【小麦・乳・大豆】	
2 (土)	○	キャベツシチュー	豚肉 白ねぎペースト 豆乳【大豆】	玉葱 キャベツ 人参 しめじ	じゃが芋 小麦粉 オリーブ油 この油	シマース こしょう チキンフィッシュ【鶏】 豚だし粉【たまご】 ローレル
		軽のベーコン焼き	軽のベーコン【乳 たまご 豚肉 大豆】	トマト	三温糖 オリーブ油	シマース 白ワイン こしょう ガリックパウダー パセリ粉
3 (日)	○	ブロッコリーマサラ		ブロッコリー カリフラワー コーン	アーモンド 三温糖	フレンチドレ【28品目なし】 酢
		秋のきりごはん	豚肉	えのき しめじ しいたけ 人参 グリンピース	米 麦 この油	醤油 みりん シマース かつお粉
4 (月)	○	きびごごの佃煮	きびごご		揚げ油 三温糖 片栗粉 ごま	醤油 料理酒 みりん
		キャベツのゆかり和え		キャベツ 大根 胡瓜 しそ	三温糖	清口醤油 酢 シマース
5 (火)	○	みかん			米 麦	
		わかごはん	わかめ			
6 (水)	○	肉じゃが	牛肉	人参 玉葱 木くらげ こんにゃく イングン	じゃが芋 三温糖 この油	醤油 みりん 料理酒 かつお粉
		有菜炒め	ツナ	小松菜 人参 もやし	この油	醤油 こしょう シマース
7 (木)	○	小魚とアーモンドの甘煮	かえり	生姜	アーモンド 三温糖 粉末炭糖	醤油
		五目たきごみごはん	豚肉 油揚げ【大豆】	人参 ごぼう 有豆 しいたけ	米 麦 この油	シマース みりん 醤油 かつお粉
8 (金)	○	野菜コロッケ	野菜コロッケ【小麦 乳 大豆】揚げ油			醤油
		小松菜とえのきの和え物	おのりのり 糸けずり	小松菜 えのき	三温糖	
9 (土)	○	なし				
		煮ごはん			米 麦	
10 (日)	○	すきやき煮	牛肉 厚揚げ【大豆】	白菜 人参 長ネギ ほうれん草	春雨 三温糖 この油	シマース 醤油 みりん
		アサ入り厚焼きたまご	たまご しらす アサ		この油	料理酒 醤油 みりん ワージパウダー
11 (月)	○	もも豆		もも豆		

※調理料・調理加工品に関して、アレルギー28品目【乳・卵・小麦・ピーナツ・えび・かに・そば・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナツ・アーモンド】の表示をしています。
 ①揚げ油、清口醤油(小麦・大豆) ②酢・特濃酢(小麦) ③ウスター(大豆、りんご) ④豆腐、豆乳、おから、赤みそ、白みそ、揚げ油(大豆) ⑤デミグラスソース(小麦、牛肉、豚肉、鶏肉、大豆、ゼラチン) ⑥カレー粉(小麦、大豆、牛肉、鶏肉) カレー粉(香辛料のみ28品目なし) ⑦マーガリン(乳、大豆) ⑧ツナ(大豆) ⑨枝豆、もやし(大豆) ⑩ハヤシルー(小麦、大豆、牛肉)が原料となります。
 ※アレルギー表示義務はありませんが、イスタソースにカキエキスを使用しています。
 ※揚げ油(大豆)は、揚げ調理で複数回調理に使用しています。