



盛り付け表



令和5年11月
朝霞市学校給食センター（中学校）

<p>11月の目標 埼玉県の食材について知ろう</p> <p>11月は、「彩の国ふるさと学校給食月間」です。 給食には、米や野菜・調味料などに埼玉県産の食材が使われています。</p>	<p>1 (水)</p> <p>ごぼうのから揚げ ごはん</p> <p>スタミナ焼肉 トック</p>	<p>2 (木)</p> <p>みかん クロワッサン</p> <p>スパイシーチキン きのこの和風スパゲッティ</p>	<p>3 (金)</p> <p>文化の日</p> 	
<p>6 (月)</p> <p>大豆とひじきの炒り煮 ごはん</p> <p>いかのしょうが焼き とん汁</p> <p>五中キャラメル揚げパン</p>	<p>7 (火)</p> <p>キャベツのソテー バターロール</p> <p>とり肉のカレー焼き 白いんげん豆のスープ</p>	<p>8 (水)</p> <p>ハムとフロccoliの中華炒め ごはん</p> <p>白身魚のチリソースがけ 中華風卵入りコンスープ</p>	<p>9 (木)</p> <p>フルーツミックス 中華麺</p> <p>ポークしゅうまい3個 豆腐ラーメン</p>	<p>10 (金)</p> <p>いわしのカリカリフライ 五目きんぴら ごはん</p> <p>のらぼう菜のみそ汁</p>
<p>13 (月)</p> <p>かてめしの具 ごはん</p> <p>お茶プリン あじのねぎ塩焼き まゆ玉汁</p>	<p>14 (火)</p> <p>県民の日</p>  <p>埼玉県マスコット「コバトン」</p>	<p>15 (水)</p> <p>いかと茎わかめの炒め物 ごはん</p> <p>煮魚 僧兵汁</p>	<p>16 (木)</p> <p>野菜のごま和え 地粉うどん</p> <p>とり肉のみそだれがけ 肉うどん</p>	<p>17 (金)</p> <p>みかん もち麦ごはん</p> <p>マーボー豆腐 春雨スープ</p>
<p>20 (月)</p> <p>細切り昆布の炒め煮 ごはん</p> <p>さばの文化干し 大根のみそ汁</p>	<p>21 (火)</p> <p>ポイルキャベツ コッペパンスライス</p> <p>レバーフランクフルトのソースがけ にんじんのポタージュ</p>	<p>22 (水)</p> <p>りんご ごはん</p> <p>かえり煮干しと大豆の揚げ煮 ポークカレー</p>	<p>23 (木)</p> <p>勤労感謝の日</p> 	<p>24 (金)</p> <p>キムチチャブチェ ごはん</p> <p>ヤンニョムチキン サムゲタン風スープ</p>
<p>27 (月)</p> <p>わかめと卵の炒り煮 ごはん</p> <p>ハンバーグのおろしソースがけ つみれ汁</p>	<p>28 (火)</p> <p>ちくわとキャベツのサラダ こどもパンスライス</p> <p>ポテトコロッケ コーンの米粉シチュー</p>	<p>29 (水)</p> <p>みかん ごはん</p> <p>ホイコーロー 中華スープ</p>	<p>30 (木)</p> <p>フルーツあんんにん 中華麺</p> <p>しゃくし菜まん 担々麺</p>	<p>盛り付け例</p> <p>副菜 主菜</p> <p>主食 汁物</p>

☆食缶やおかず入れは、熱いので中身が出ないように気をつけて運びましょう。(やけどに注意)