

令和3年

10月



こんだて



西郷村学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>【材料】4人分 切干大根・・・12g きゅうり・・・1/2本 キャベツ・・・葉1枚 カットわかめ・・・2g ツナ缶・・・40g 〔調味料〕 しょうゆ・・・小さじ1 酢・・・小さじ1 砂糖・・・小さじ1/4</p> <p><今月の給食から～切干大根サラダ～></p> <p>【作り方】 ① 切干大根は水で戻し、歯ごたえが残るくらいの固さにゆで、長い場合は食べやすい長さに切る。 ② きゅうりは輪切り、キャベツは千切りにしてゆでる。 ③ カットわかめは水で戻しておく。 ④ ツナ缶は油を切っておく。 ⑤ ①～④の水気を切り、合わせた調味料を混ぜ、出来上がり。</p>				<p>1日</p> <p>ブルーベリーゼリー カレービーフン あじの塩焼き</p> <p>黒米ごはん ジャがいものみそ汁</p> <p>幼稚園 川谷中</p>
<p>4日</p> <p>浅漬け 豚肉のニラソース</p> <p>雑穀ごはん 大根のみそ汁</p> <p>幼稚園</p>	<p>5日</p> <p>五目きんぴら 厚焼き玉子</p> <p>かおりごはん 凍み豆腐のみそ汁</p> <p>幼稚園</p>	<p>6日</p> <p>にこにこまめ おかか和え メープルサーモン西京焼き</p> <p>雑穀ごはん 白菜のみそ汁</p>	<p>7日</p> <p>グリーンサラダ きのこソースハンバーグ</p> <p>にこにこパン コンソメスープ</p>	<p>8日</p> <p>西二中 リクエスト献立</p>
<p>11日</p> <p>お弁当の日</p>	<p>12日</p> <p>まめ小魚 ピビンバ わかめスープ</p> <p>幼稚園</p>	<p>13日</p> <p>塩昆布和え 大豆と小魚の佃煮</p> <p>黒米ごはん 豚汁</p> <p>全小学校</p>	<p>14日</p> <p>ツナサラダ トマトミートオムレツ</p> <p>黒糖パン マカロニスープ</p> <p>幼稚園ほし組</p>	<p>15日</p> <p>ヨーグルト コーンサラダ ポークカレーライス</p>
<p>18日</p> <p>野菜炒め いかのかりんと揚げ</p> <p>雑穀ごはん けんちん汁</p> <p>幼稚園 川谷小 全中学校</p>	<p>19日</p> <p>五目豆 豚肉のパーベキューソース</p> <p>黒米ごはん かきたまみそ汁</p> <p>幼稚園 西二中3年</p>	<p>20日</p> <p>ひじきのさっぱり和え さばの塩焼き</p> <p>麦ごはん 厚揚げのみそ汁</p> <p>川谷小 西二中3年 幼稚園</p>	<p>21日</p> <p>切干大根サラダ 大学いも みそラーメン</p> <p>西二中3年</p>	<p>22日</p> <p>ブルー 山吹あえ 鶏肉の照り焼き</p> <p>麦ごはん 玉ねぎのみそ汁</p>
<p>25日</p> <p>かみかみグミ ブロッコリーのおかか和え</p> <p>豚肉丼 わかめのみそ汁</p> <p>幼稚園 熊倉小 米小 川谷中 川谷小5年</p>	<p>26日</p> <p>ごま酢和え さんまのかば焼き</p> <p>黒米ごはん 野菜のみそ汁</p> <p>幼稚園 川谷中 川谷小5年</p>	<p>27日</p> <p>にこにこまめ 春雨サラダ</p> <p>雑穀ごはん 五目スープ</p> <p>川谷中 川谷小5年</p>	<p>28日</p> <p>イタリアンサラダ かぼちゃミートフライ</p> <p>にこにこパン 豆乳スープ</p> <p>川谷小5年</p>	<p>29日</p> <p>果物 しょうが和え 納豆</p> <p>黒米ごはん 肉じゃが</p> <p>熊倉小 小田倉小 川谷小5年</p>

村では、給食の放射性物質検査を実施し、安全を確認した後、給食を提供しています。

