

令和3年

11月  こんだて

西郷村学校給食センター

月	火	水	木	金
1日 チーズ いそべ和え  キヤベツメンチカツソース 麦ごはん 白菜のみそ汁  幼稚園 羽太小	2日 わかめ和え  ごぼうナッツ 黒米ごはん ジャがいものそぼろ煮  幼稚園 西一中 西二中	3日 文化の日 	4日 大根サラダ  ハンバーグ にこにこパン かぼちゃスープ  幼稚園 西一中2年	5日 おさつステーキ  梅こんぶ和え 豚のみそ焼き 雑穀ごはん のっぺい汁  西一中2年
8日 中華サラダ  春巻き 黒米ごはん マーポー豆腐  幼稚園 熊倉小5年 米小5年 西一中3年	9日 五目きんぴら  さばの幽庵焼き 麦ごはん ジャがいものみそ汁  幼稚園 熊倉小5年 米小5年 西一中3年	10日 まめ小魚 しょうが和え  松風焼き 雑穀ごはん かぼちゃのみそ汁  幼稚園つぎ組 熊倉小5年 米小5年 小田倉小 西一中3年 西二中	11日 ブロッコリーサラダ  コロッケ・ソース にこにこパン 五目スープ  熊倉小5年 米小5年	12日 プルーン ごま酢和え  さばの塩焼き 雑穀ごはん 生揚げのみそ汁  幼稚園 熊倉小 米小5年 西一中
15日 ひじきのさっぱり和え  豚肉のしょうが焼き 黒米ごはん 大根のみそ汁  幼稚園 羽太小5年 小田倉小5年	16日 りんご いりごま和え  三色そぼろ丼 玉ねぎのみそ汁  幼稚園 羽太小5年 小田倉小5年	17日 にこにこまめ 野菜炒め  鮭の塩焼き 雑穀ごはん なめこ汁  羽太小5年 小田倉小5年	18日 ナムル  肉まん しょうゆラーメン  羽太小5年 小田倉小5年	19日 みかんゼリー 塩昆布和え  さんまのおろし煮 栗ごはん 根菜のみそ汁  羽太小5年 小田倉小5年
22日 紫いもチップス 海藻サラダ  キムチチャーハン えびボールスープ  幼稚園	23日 勤労感謝の日 	24日 西郷幼稚園 リクエスト献立 	25日 白菜のツナサラダ  ミートサンドの具 背割れコッペパン 豆乳スープ  羽太小5年 小田倉小5年	26日 熊倉小学校 リクエスト献立 
29日 ごぼうサラダ  鶏肉のレモン醤油焼き 黒米ごはん わかめのみそ汁  幼稚園 川谷小	30日 にこにこまめ おから炒り  白身魚フライ・ソース 雑穀ごはん 野菜のみそ汁  幼稚園	<div style="border: 2px solid orange; padding: 10px;"> <p>【材料】4人分 きゅうり……1/2本 にんじん……1/4本 レンコン……大1/3個 切干大根……12g 乾燥わかめ……4g カニかま……4本 ねり梅……小さじ1 塩こんぶ……4g しょうゆ……小さじ1/2 かつお節……4g 白いりごま……小さじ1</p> <p>A</p> <p>【作り方】 ① きゅうりは小口、にんじんは千切りにし、さっと茹でて冷ます。 ② レンコンは薄めのいちょう切りにして酢水に漬けた後、歯ごたえが残るように茹でて冷ます。 ③ 切干大根は戻して、歯ごたえが残るように茹でて冷ます。 ④ わかめは戻してさっと茹で、冷ます。 ⑤ カニかまはほぐしておく。 ⑥ 水気を切った全ての材料と調味料Aを合わ</p> </div>		

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

Main table containing meal plans (献立表) with columns for date, school, menu name, ingredients, and nutritional values. Includes a 'Cultural Day' (文化の日) section.

※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。
※精白米、じゃがいも、ねぎ など …太字で表記している食材は、地場産物の食材です。
※都合により、献立や食材が変更になることがありますのでご了承ください。