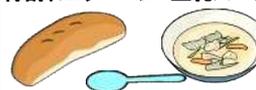


令和3年

11月  こんだて

西郷村学校給食センター

月	火	水	木	金	
<b>1日</b> 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	<b>2日</b> 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	<b>3日</b> 文化の日 	<b>4日</b> 大根サラダ  ハンバーグ にこにこパン かぼちゃスープ  西一中2年	<b>5日</b> 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	
<b>8日</b> 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	<b>9日</b> 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	<b>10日</b> 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	<b>11日</b> 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	<b>12日</b> 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	
<b>15日</b> 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	<b>16日</b> 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	<b>17日</b> 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	<b>18日</b> 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	<b>19日</b> 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	
<b>22日</b> 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	<b>23日</b> 勤労感謝の日 	<b>24日</b> 西郷幼稚園 リクエスト献立 	<b>25日</b> 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  熊倉小学校 リクエスト献立 	<b>26日</b> 熊倉小学校 リクエスト献立 	
<b>29日</b> 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	<b>30日</b> 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	<b>＜今月の給食から～梅昆布あえ～＞</b> 【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 A			【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

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。