



《今月のめあて》

					今月のめあて》 ム! 			
平月	龙29	年度11月 給食回数	19	かんし	ゃしてたべよう!		武蔵野市立領	
			4 つかうもの(材料)					
日	曜	こんだて	乳	体をつくる(あか)	力や熱となる(き)	体の調子をととのえる(みどり)	コメン	
1	水	スパゲティミートソース ボイルやさい・イタリアンドレッシング キャベツのスープ	0	だいず ぶたひきにく ベーコン だしコブ かつおぶし ぎゅうにゅう	スパゲッティ あぶら ちゅうりきこ バター さとう オリーブゆ はるさめ	たまねぎ マッシュルーム にんじん にんにく トマト キャベツ ブロッコリー ホールコーン レモン	8日(水)	
2	木	ごはん のっぺいじる みそカツ ボイルキャベツ やさいのゴマふうみ	ヨーグルト	ぶたにく とりにく かつおぶし だしコブ ヨーグルト	七分米 ちゅうりきこ ぱんこ あぶら さとう ごまペースト すりごま さといも でんぷん	キャベツ もやし こまつな にんじん ほししいたけ ごぼう さやいんげん	揚げ餃子 国産小麦で ぎょうざの皮で	
6	月	ウィンナーピラフ ハンバーグ プチトマト えのきとわかめのスープ	0	ウインナー ぶたひきにく ぎゅうにゅう たまご わかめ とうふ だしコブ	七分米 あぶら バター ぱんこ	ホールコーン にんじん さやいんげん たまねぎ にんにく トマト えのきだけ もやし	す。	
7	火	てづくりバターロール とりてばカレーに おんやさい ポタージュ	0	たまご とりにく だいず ぎゅうにゅう だしコブ	きょうりきこ さとう バター でんぷん あぶら ちゅうりきこ なまクリーム	しょうが キャベツ にんじん こまつな れんこん かぶ たまねぎ	14日(火)	
8	水	さけチャーハン あげぎょうざ きゃべつとこまつなのソテー すましじる	0	さけ ぶたひきにく わかめ ちりめんじゃこ かつおぶし だしコブ ぎゅうにゅう	七分米 ごまあぶら ぎょうざのかわ あぶら ふ でんぷん ちゅうりきこ	ながねぎ ホールコーン ピーマン にら にんにく しょうが キャベツ かんぴょう こまつな にんじん ほうれんそう	武蔵野糧うど この日は市日 学校共通の南	
9	木	ごはん さばのみそに にびたし けんちんじる りんご	0	さば みそ あぶらあげ かつおぶし とうふ だしコブ ぎゅうにゅう	七分米 さとう さといも こんにゃく ごまあぶら	もやし ほうれんそう にんじん だいこん ごぼう りんご	地粉うどんとな 菜の糧、天ぷ	
10	金	しょうゆラーメン(にぶた・にたまご) やさいいため みかん	0	にぼし だしコブ ぶたにく のり たまご ちりめんじゃこ かつおぶし ぎゅうにゅう	ちゅうかめん さとう	ながねぎ ほうれんそう しょうが にんにく はくさい こまつな もやし にんじん みかん	て温かい肉汁 きます。	
13	月	ごはん いわしのさんがやき さといもとこんにゃくのうまに はくさいのみそしる	0	すりみ ぶたひきにく たまご みそ とりにく ぎゅうにゅう かつおぶし だしコブ あぶらあげ	七分米 あぶら ぱんこ ちゅうりきこ さとう ごま さといも こんにゃく	たまねぎ しょうが さやいんげん はくさい にんじん にら		
14	火	むさしのかてうどん てんぷら きゃべつとあぶらあげのさっとに みかん		ぶたにく かつおぶし だしコブ ちくわ たまご あぶらあげ ぎゅうにゅう	うどん あぶら さとう さつまいも ちゅうりきこ	もやし しょうが ながねぎ こまつな だいこん にんじん キャベツ みかん	和食器給食	
15	水	わふうピラフ ブロッコリーのソテー さかなのマッシュポテトやき あおなとたまごのスープ	0	ちりめんじゃこ ひじき ハム ぎゅうにゅう たまご だしコブ むきかれい	七分米 バター さとう じゃがいも なまクリーム でんぷん	にんじん ほうれんそう ブロッコリー ホールコーン こまつな たまねぎ	21日 5年2組 28日 5年1組	
16	木	パンシチュー とうふとエビのケチャップに ボイルやさい・オニオンドレッシング	0	たまご とりにく ぎゅうにゅう とうふ えび	きょうりきこ はくりきこ さとう バター あぶら ちゅうりきこ でんぷん ごまあぶら こんにゃく	たまねぎ にんじん しめじ セロリー たけのこ ピーマン ほししいたけ キャベツ にんにく しょうが こまつな もやし ホールコーン	11月24日の	
17	金	みなみうおぬまごはん みそしる ささみのいそべやき ブロッコリー きりぼしとぶたにくのいため	0	とりにく のり ぶたにく とうふ なまわかめ みそ にぼし ぎゅうにゅう	南魚沼米(白米) さとう ごまあぶら	ブロッコリー きりぼしだいこん こまつな にんじん かんぴょう	日」にちなみ、 ら12月にかけ 年生は給食を	
21	火	ごはん さけのうめこさん さといものにくじゃがに みそしる みかん	0	さけ ぎゅうにゅう チーズ ぶたにく とうふ なまわかめ みそ かつおぶし だしコブ	七分米 あぶら マヨネーズ さとう さといも しらたき	たまねぎ にんじん マッシュルーム うめ パセリ さやいんげん しょうが ながねぎ	に盛りつけ和をします。「和	
22	水	ごはん もずくスープ にくボールとやさいのちゅうかに ほうれんそうといりたまごのソテー	0	ぶたひきにく だいず たまご もずく だしコブ ぎゅうにゅう	七分米 でんぷん あぶら ごまあぶら さとう ごま	ながねぎ はくさい たまねぎ にんじん たけのこ ビーマン にんにく しょうが ほうれんそう キャベツ かんびょう ほししいたけ	の魅力を伝え す。 ↓	
24	金	ちゃめし おでん ごぼうのカリパリ おんやさい	0	コブ むすびコブ あげボール さつまあげ かつおぶし にぼし ちりめんじゃこ ぎゅうにゅう	七分米 もちきび さといも こんにゃく ちくわぶ さとう でんぷん あぶら ごま	だいこん にんじん ごぼう キャベツ もやし こまつな れんこん	29日 世界の給食	
27	月	ひじきごはん ちくぜんに みかん はくさいとにくだんごのスープ	0	ひじき あぶらあげ とりにく ぶたひきにく たまご とうふ かつおぶし ぎゅうにゅう	七分米 こんにやく ごまあぶら さとう ちゅうりきこ	だいこん にんじん さやいんげん ごぼう たけのこ れんこん はくさい ながねぎ ほうれんそう みかん ほししいたけ しょうが	ベルギーの料 フリッツやマ テトなど、じゃ	
28	火	きりこぶとさつまいもに	ヨーグルト	さんま とりにく きりコブ なまわかめ あぶらあげ みそ かつおぶし だしコブ ヨーグルト	七分米 しらたき あぶら さとう さつまいも	だいこん にんじん さやいんげん きりぼしだいこん	け合わせが、 たります。フリ	
29	水	フランスパン トマトスープ 総館 とりとはくさいのグラタン フリッツ ボイルやさい・オニオンドレッシング	0	とりにく ぎゅうにゅう ピザチーズ ウインナー しろいんげんまめ	じゃがいも あぶら マヨネーズ ちゅうりきこ バター なまクリーム こんにゃく さとう	たまねぎ はくさい ほうれんそう キャベツ こまつな もやし ホールコーン マッシュルーム トマト トマトジュース	じゃが芋をフラ ケチャップや ズなどいろい	
1							フ たつけてい	

第五小学校

ント

で作った で作りま

どんの日

内の小中 献立です。 地場産野 ぷらを添え 汁でいただ

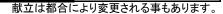
柤 組

の「和食の ⊁、11月か けて、5・6 を和食器 和室で食事 和食文化」 えていきま



マッシュポ ゃが芋の付 、主食にあ リッツは **フライにして、** マヨネー ズなどいろいろなソー スをつけていただきま す。

月平均栄養価 エネルギー 642kcal たんぱく質 27.4g ◎食べ物の命・食事が出来上がるまでに関わる人たち





木



チキンカレーライス ボイルやさい・イタリアンドレッシング

さつまいもとりんごのかさねに







とりにく だいず ぎゅうにゅう





七分米 おしむぎ あぶら ちゅうりきこ バター オリーブゆ

さとう さつまいも





たまねぎ にんじん マッシュルーム セロリー にんにく しょうが りんご トマトジュース キャベツ ブロッコリー ホールコーン レモン パセリ



