



月	火	水	木	金
【献立紹介】 11月13日「いもち汁」 いもちは、明治時代に北海道に来た開拓者の人々が手軽にエネルギーを補給するために食べていた料理です。今は、北海道の郷土料理として食べられます。アイヌの人々も同じ時期に「イモシト」という名前のいも団子を食べていたそうです。		【献立紹介】 11月7日「パスターレ」 パスターレは、イタリアで食べられるパスタです。イタリアの漁師さんが、売れ残ったシーフードを使いトマトと一緒に煮こんでパスタソースにしたことが始まりとされています。シーフードやトマトからでた出汁がとてもおいしいパスタです。		1 ごはん 牛乳 秋野菜の煮物 ひじきいり厚焼卵
4	5	6	7	8
文化の日	ごはん	ごはん	米粉小バターパン	ごはん
振替休日	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	高野豆腐の卵とじ	豚肉と芋の南蛮煮	パスターレ	鶏ごぼう汁
	焼きぎょうざ	ほうれんそうのおひたし	ベーコンエッグ	真ホッケ和風フライ
			ベジタブルソテー	りんご
11	12	13	14	15
ごはん	小ごはん	菜飯	ソフトフランスパン	ごはん
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
キーマカレー	うどん	芋もち汁	エビボールスープ	中華風塩あんかけ豆腐
福神漬	イカリングフライ(2こ)	春雨のごまいため	ポークケチャップソテー	さばしょうが煮
ミルクゼリーあわせ	バナナ(1/2ぼん)		チョコペースト	
18	19	20	21	22
ごはん	米粉コッペパン	ごはん	あんぱん	ごはん
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
ガパオライス	マカロニクリーム煮	生揚げのマーボーいため	ワンタンスープ	のっぺい汁
大根のスープ	照り焼きチキン	白菜の甘酢あえ	インドポテト	豚キムチ
	ブロッコリー中華ドレッシングあえ			冬みかん
25	26	27	28	29
ごはん	小ごはん	ごはん	米粉丸コッペ切込みパン	ごはん
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
ポークハヤシライス	豚骨ラーメン	実だくさん汁	カレー風味のクラムチャウダー	海ぞく煮
福神漬	ビック肉団子	にしんおろし煮	国産豚肉メンチカツ	からしあえ
フルーツポンチ	バナナ(1/2ぼん)	プリン	温野菜	