１１月のこんだて

今月の給食目標「SDGsを意識して、感謝して食べよう」

月	火	水	木	金
2 ・ごはん ・豚肉と芋の南蛮煮 （小麦・大豆・豚肉） ・さばしょうが煮 （小麦・さば・大豆） 664kcal	3 文化の日	4 ・ごはん ・新メニュー　木の葉丼の具 （卵・小麦・大豆） ・ポカポカみぞれ汁 （小麦・大豆・豚肉） ・オレンジ （オレンジ） 673kcal	5 ・菜飯 ・もちもちいももち汁 （大豆） ・春雨のごま炒め （小麦・大豆・豚肉・ごま） ・グレープフルーツ 612kcal	6 ・丸コッペ切り込みパン （乳・小麦・大豆・豚肉） ・ほたてのミルクスープ （乳・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉） ・ジューシー豚肉メンチカツ （小麦・大豆・豚肉） ・温野菜（ソースあえ） （りんご） 650kcal
9 ・ごはん ・いつものカレー （乳・小麦・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご） ・福神漬（小麦・大豆） ・フルーツのレモンゼリーあえ （レトルトみかん・レトルトパイン・レモンゼリー） 677kcal	10 ・ごはん ・のっぺい汁 （小麦・大豆・鶏肉） ・ご飯が進む！豚キムチ （小麦・大豆・豚肉・ごま） ・サキサキチーズ （乳） 636kcal	11 ・あんパン （乳・小麦・大豆・豚肉） ・かきたま白玉スープ （卵・牛肉・大豆・豚肉） ・ポークケチャップ （小麦・大豆・豚肉） 638kcal	12 ・ごはん ・中華風塩あんかけ豆腐 （小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま） ・いわしみそ煮 （大豆） 667kcal	13 ・小ごはん ・きざみきつねうどん （小麦・大豆） ・いか天ぷら （小麦・いか・大豆） ・洋梨シャーベット 592kcal
16 ・ごはん ・海賊煮 （卵・小麦・えび・いか・大豆） ・若鶏のごま照り焼き （乳・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま） 646kcal	17 ・小ごはん ・福岡名物　豚骨ラーメン （乳・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま） ・鉄腕豚肉焼売（１人２個） （小麦・大豆・豚肉・ごま） ・バナナ （バナナ） 570kcal	18 ・ソフトフランスパン（小麦） ・マカロニクリーム煮 （乳・小麦・えび・大豆豚肉・ゼラチン） ・チーズインハンバーグ （卵・乳・小麦・牛肉大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン） ・ミニトマト（１人２個） 623kcal	19 ・ごはん ・みそ汁 （大豆） ・骨なしいしいらフライ （小麦・大豆） ・りんご （りんご） 610kcal	20 ・ごはん ・豆腐のオイスターソース煮 （小麦・大豆・鶏肉・豚肉） ・三色あえ （小麦・大豆・ごま） 597kcal
23 勤労感謝の日	24 ・ごはん ・ポークハヤシライス （乳・小麦・牛肉・大豆・豚肉） ・福神漬 （小麦・大豆） ・フルーツポンチ （レトルトパイン・レトルトみかん・寒天缶・三温糖・白ワイン） 630kcal	25 ・米粉コッペパン （乳・小麦・大豆・豚肉） ・チンゲン菜スープ （小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま） ・スパイシーポテト ・いちごジャム 574kcal	26 ・ごはん ・生揚げの麻婆炒め （小麦・大豆・鶏肉・豚肉） ・切り干し大根のナムル （小麦・大豆・ごま） ・冬みかん 679kcal	27 ・米粉小バターパン （乳・小麦・大豆・豚肉） ・魚介がおいしいペスカトーレ （乳・小麦・えび・いか・牛肉・大豆） ・ベーコンエッグ （卵・乳・小麦・大豆・豚肉） ・枝豆（大豆） 637kcal
30 ・ごはん ・豚汁（大豆・豚肉） ・ザンギ（1人2個）（鶏肉） ・ガトーショコラ（豆乳使用）（大豆） ・みかんジュース 神楽岡小学校 ６０周年おめでとう献立 747kcal	12月1日は神楽岡小学校６０歳のお誕生日です♪ １１月３０日はみんなで神楽岡小の記念すべき６０歳（６０周年）をお祝いする特別な献立です。楽しく食べられるように、人気メニューを集めたお祝いの日です。楽しみながら食べてくださいね。	☆今月の平均栄養価（中学年） ◇エネルギー：638kcal ◇たんぱく質：26.3g ◇脂　　質：20.0g ◇塩　　分：2.3g ※毎日の栄養価は、中学年分を記載しています。		

＊すべての日に、牛乳(200mL)がつきます。（３０日はみかんジュースに変更します）
＊物資の都合により、献立が一部変更になる場合があります。
＊（　　）の中は、食物アレルギーの原因となる食べ物です。