

1日(火)★あかしを食べよう 魚の骨に注意 ひじきとキャベツの和え物 味つけのり 鯛の塩焼き ごはん じゃがもちのすまし汁 牛乳	2日(水)★季節の献立 秋の野山煮 ごはん ほうとう汁 牛乳	4日(金) ごま酢和え 豚肉のオープン焼き ごはん 豆腐の味噌汁 牛乳	7日(月) 回鍋肉 ごはん ぎょうざスープ 牛乳	8日(火)★あかしっ子大好きメニュー 焼きそば パン かぼちゃ挽肉フライ 五ねぎスープ 牛乳	1日 あかしを食べよう 今年は「第41回全国豊かな海づくり大会兵庫大会」が明石で開かれるため、海産物や明石の恵みを味わえる献立を提供します。 ★味つけのり…明石産 ★鯛…明石沖でとれた天然真鯛 ★ひじき…兵庫県(淡路島)産
9日(水) 抹茶ふりかけ 肉じゃが ごはん だんご汁 牛乳	10日(木) 高野豆腐の酢豚風 いかフリッター ごはん ピーマンスープ 牛乳	11日(金) スライスチーズ パン ミートボール コーンスープ 牛乳	14日(月)★季節の献立 れんこんサラダ ごはん チキンカレー 牛乳	15日(火) みかんゼリー 切干大根のカレー炒め パン ハンバーグ キャベツスープ 牛乳	8日 焼きそば 家庭では簡単に作れるイメージの焼きそばですが、給食で大量に作るのとはとても大変です。調理員さんの愛情がたっぷり入っているのも人気の理由かもしれませんね。
16日(水)★あかしっ子大好きメニュー チャプチェ ごはん 韓国風すき焼き 牛乳	17日(木) にんじんのじゃこ炒め 肉春巻き ごはん タイピーエン 牛乳	18日(金) 米粉パン 豚肉とじゃがいものガーリックソテー ニョッキスープ 牛乳	21日(月) 鶏肉の炒め物 ごはん 味噌おでん 牛乳	22日(火) 魚の骨に注意 コールスロー パン 白身魚のバジルフライ トマトスープ 牛乳	16日 韓国風すき焼き ・キムチを加えて甘辛く仕上げています。小学校でも人気のごはんが進むメニューです。
24日(木)★和食給食 小松菜の和え物 ミニたい焼き 鶏の竜田揚げ ごはん 根菜味噌汁 牛乳	25日(金) いちごジャム パン チリコンカン 野菜スープ 牛乳	28日(月) 魚の骨に注意 じゃがいもの磯香炒め 鶏の南蛮漬け ごはん 厚揚げの味噌汁 牛乳	29日(火) パン ポークチャップ かぼちゃのクリームスープ 牛乳	30日(水) 魚の骨に注意 ひじきの煮物 鶏の変わり味噌焼き ごはん すまし汁 牛乳	14日 季節の献立(れんこんサラダ) 煮物のれんこんとはまた違った、シャキシャキとした食感が楽しめるサラダです。調理方法の違いで色々な味わいに変化する食材はたくさんあります。給食や普段の食事の中から探してみましょ。
					17日 タイピーエン 中国福建省のスープ料理が日本でアレンジされ、熊本県の郷土料理となりました。具だくさんの中華風春雨スープで、ゆで卵を揚げたものがのっているのが特徴です。給食ではうずらの卵をいれています。
					24日 和食給食 ~11/24 和食の日~ 11月は出汁にこだわった献立をたくさん提供しています。 ◇のマークがある日には、煮干し・削り節・昆布のいずれかを使い出汁をとっています。どの料理にどんな出汁が使われているのか、考えながら食べましょ。 献立表を見ると、どの出汁が使われているのか分かります。また、「和食の日」についても詳しく説明が載っています。横のQRコードを読み込んで見てみましょ。 