

10月盛り付け表

坂戸市立 若宮 中学校

2024年

月	火	水	木	金
<p>15日(火) 十三夜献立</p> <p>今月の献立より</p> <p>15日は「十三夜」です。十五夜に続いて月がきれいに見えるといわれています。栗や豆の収穫期に当たるため、「栗名月」、「豆名月」と呼ばれることもあります。お月見をし、秋の収穫に感謝します。 給食では、十三夜にちなみ「みたらし団子」を出します。味わって食べてくださいね。</p>	<p>1</p> <p>イタリアンサラダ</p> <p>フラワーロールパン</p> <p>マカロニのクリーム煮</p>	<p>2</p> <p>さばの竜田揚げ</p> <p>キャバツの一味漬け</p> <p>きつね寿司</p>	<p>3</p> <p>青菜と白滝の炒め物</p> <p>ごはん</p> <p>親子煮</p>	<p>4</p> <p>(かき揚げ) ごまあえ</p> <p>かき揚げうどん (地粉うどん)</p> <p>(汁)</p>
<p>7</p> <p>コーンサラダ</p> <p>ハッシュドポーク</p> <p>(ごはん) (ルー)</p>	<p>8</p> <p>大根のサラダ (あん)</p> <p>あんかけ焼きそば</p> <p>黒パン (めん)</p>	<p>9</p> <p>いわしのしょうが煮</p> <p>おひたし</p> <p>ごはん</p> <p>五目きんぴら</p>	<p>10</p> <p>菊花みかん</p> <p>ツナサンド</p> <p>(ごまパン) 白菜と肉団子のスープ</p>	<p>11</p> <p>手作りさつま揚げ</p> <p>キャバツのおかかあえ</p> <p>ごはん</p> <p>肉じゃが</p>
<p>14</p> <p>スポーツの日</p>	<p>15</p> <p>十三夜献立</p> <p>みたらし団子</p> <p>高野豆腐のとぼろ丼</p> <p>(ごはん) かき玉汁</p>	<p>16</p> <p>りんご</p> <p>たらと野菜のしょうがみぞれあん</p> <p>昆布ごはん</p>	<p>17</p> <p>キャバツとハムのソテー</p> <p>ライスボールパン</p> <p>チーズシチュー</p>	<p>18</p> <p>おからドーナツ</p> <p>もやしのサラダ</p> <p>味噌キムチラーメン (中華めん)</p> <p>(汁)</p>
<p>21</p> <p>手作り肉シューマイ</p> <p>いろいろ野菜のナムル</p> <p>ごはん</p> <p>切り干し大根の煮付け</p>	<p>22</p> <p>グリーンサラダ</p> <p>ツイストパン</p> <p>ニョッキのトマトソース</p>	<p>23</p> <p>合唱コンクール</p>	<p>24</p> <p>チーズ入りフレンチサラダ</p> <p>ココア揚げパン</p> <p>ABCマカロニスープ</p>	<p>25</p> <p>ウィンナーと野菜のソテー</p> <p>小江戸カレーライス</p> <p>(ごはん) (ルー)</p>
<p>28</p> <p>ヨーグルト</p> <p>パットの中でマリネ液をかけてから配りましょう。</p> <p>あじのエスカベージュ</p> <p>しゃくし菜ピラフ</p>	<p>29</p> <p>ごぼうのサラダ</p> <p>さかど葉酸ブレッド</p> <p>きのこスパゲッティ</p>	<p>30</p> <p>蒸し鶏のねぎ味噌がけ</p> <p>ピリッとキャバツ</p> <p>ごはん</p> <p>磯煮</p>	<p>31</p> <p>手作りアップルパイ</p> <p>野菜の香味あえ</p> <p>鶏南蛮</p> <p>(地粉うどん) (汁)</p>	<p>今月の献立より</p> <p>31日(木)</p> <p>手作りアップルパイ</p> <p>パイシートにりんごをのせて、グラニュー糖をかけてオーブンで焼きます。 若宮中では初めて出す料理です。感想をぜひ調理員さんたちに教えてください。</p>