



月		火		水		木		金	
がつ きゅうしよく もく ひょう 11月の給食目標		かんしゃ た 感謝して食べよう		「和食」に欠かせないもの だし		米 発酵調味料			
4 おはなしきゅうしよく じゃがいものからあげ 4キンライス かぶのスープ		5 こまつなとあぶらあげのおひたし もみじやき ごはん ちゃんこひる		6 りんご あきやさいカレーライス コーンサラダ		7 おはなしきゅうしよく リンゴサラダ あつあつスープ ジャムトースト			
10 みかん ぶたのしょうがやきとん はるさめサラダ		11 やさいのゆがこんろあえ いわしのかばやき ごはん ぶつぎじる		12 サタンポーチ ラーメン だいこんサラダ		13 おひたし キバツといいたすのハンバーグ ごはん かき揚げ		14 めかん ごしきあえ とうふとわかめのすまし汁 ごはん ぶりのにんにくみそやき	
17 おはなしきゅうしよく わかめとまぐりのから揚げ マーボー豆腐どんぶり はるさめスープ		18 あさつケップ ちゅうかにか ごはん		19 おはなしきゅうしよく ほうれん草のから揚げ あしたはパン ミネストローネ		20 こうちけんのりょうり ゆめオレンジ とさつかけ かつおごはん ぐるに		21 ベトナムのりょうり みかん ソイ・ガー フォー	
22(土) あんころもち だいこんのすまし汁 やまとりどんぶり		25 ふりかえきゅうぎょう 休み		26 イタリアのりょうり パンナコッタ オレンジソース パスタ・アラ・ボロネーゼ ミネストローネ		27 やさいのうめおかかあえ ごはん ちくさやき じゃがいものみそ汁		28 おはなしきゅうしよく さかなのフライ コーンピラフ とうにゅう	
ちやわん しるわん		おわん		おおざら		ふかざら		こざら	
どんぶり		アルミカップ プラスチックカップなど		「和食」の特徴 健康的な食生活を支える栄養バランス		自然の美しさや季節の移ろいの表現		正月などの年中行事との密接な関わり	