



11月



献立もいっつけ表

月	火	水	木	金
<p>新献立「カレーサモサ」とは？ 「サモサ」とは、インド料理の一つで、小麦粉で作られた薄い皮で、ひき肉や野菜を三角形に包み、揚げたものです。食べやすいように、カレー味にしました。</p> <p>新献立「ジャージャン豆腐」とは？ 中国四川省の家庭料理です。「ジャージャン」とは、家庭風とか家にありふれたという意味があり、家で常に食べる豆腐料理ということから、この名前がついたと言われています。マーボー豆腐にしていますが、豆腐ではなく生揚げを使うのが特徴です。</p>		<p>1日</p> <p>ブロッコリーサラダ</p> <p>カレーサモサ</p> <p>ツイストパン</p> <p>さつまいも米粉シチュー</p>	<p>2日</p> <p>【ピビンバ】</p> <p>ピビンバの肉炒め・ナムル</p> <p>ごはん</p> <p>豆腐スープ</p>	<p>3日</p> <p>文化の日</p>
<p>6日</p> <p>くるみあえ</p> <p>ささかまの2色揚げ</p> <p>おにぎり(茶めし)</p> <p>煮ぼうとう</p> <p>埼玉県郷土料理</p>	<p>7日</p> <p>切り干し大根のサラダ</p> <p>チーズとしらすの卵焼き</p> <p>ごはん</p> <p>ジャージャン豆腐</p>	<p>8日</p> <p>ごま酢あえ</p> <p>ケーキ</p> <p>鶏肉のから揚げ(3個)</p> <p>わかめごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>9日</p> <p>かんぴょうのあえもの</p> <p>埼玉県郷土料理</p> <p>ゼリーフライ</p> <p>ごはん</p> <p>高野豆腐の煮物</p>	<p>10日</p> <p>開校記念日</p>
<p>13日</p> <p>ミックスポテト</p> <p>2色揚げパン</p> <p>きなこココアアーモンド</p> <p>ワンタンスープ</p>	<p>14日</p> <p>県民の日</p> <p>埼玉県のマスコット「コバトン」</p>	<p>15日</p> <p>ごまあえ</p> <p>さばの竜田揚げ</p> <p>ごはん</p> <p>みそけんちん汁</p>	<p>16日</p> <p>バリバリサラダ</p> <p>いかの香味焼き</p> <p>キャロットライス</p> <p>白菜スープ</p>	<p>17日</p> <p>小松菜とじゃこのサラダ</p> <p>【カレーライス】</p> <p>福神漬</p> <p>麦ごはん</p> <p>カレーうどん</p>
<p>20日</p> <p>おひたし</p> <p>豚肉の塩こうじ焼き</p> <p>食育の日の献立</p> <p>どんどろけ飯</p> <p>かき揚げ</p> <p>かき揚げ</p> <p>ピリ辛みそ汁</p>	<p>21日</p> <p>【かき揚げ丼】</p> <p>タレ</p> <p>かき揚げ</p> <p>ごはん</p> <p>ピリ辛みそ汁</p>	<p>22日</p> <p>中華あえ</p> <p>はんぺんのチーズ焼き</p> <p>おこげ2個</p> <p>中華風焼き込みご飯</p> <p>おこげスープ</p>	<p>23日</p> <p>勤労感謝の日</p>	<p>24日</p> <p>いそかあえ</p> <p>のり</p> <p>和風ハンバーグ</p> <p>ごはん</p> <p>里芋の煮物</p>
<p>27日</p> <p>コーンサラダ</p> <p>あじフライ</p> <p>鶏ごぼうピラフ</p> <p>チンゲンサイのスープ</p>	<p>28日</p> <p>新献立【ソイ丼】</p> <p>豆がたくさん使われているので、豆(ソイ)丼です。</p> <p>ソイ丼の具</p> <p>麦ごはん</p> <p>レンフォアタン</p>	<p>29日</p> <p>パンパンソーザラダ</p> <p>じゃこのりトースト</p> <p>彩の国ポトフ</p>	<p>30日</p> <p>中華めん</p> <p>キャラメルポテト</p> <p>小松菜のソテー</p> <p>彩の国肉まん</p> <p>ラーメン</p>	<p><食育の日の献立></p> <p>20日(月)</p> <p>「どんどろけ飯」</p> <p>鳥取県の郷土料理</p>

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です

「彩の国ふるさと学校給食月間」とは、地元でとれた新鮮な食材を取り入れた給食を通して、地元の食材や郷土食について理解し、ふるさとへの愛着を深めようというものです。給食にも、埼玉県や春日部市でとれた農産物がたくさん使われていますので、残さず食べてくださいね。