



11月 もいつけひょう (しょうがっこう)



月	火	水	木	金
◆さらのしゅるい◆ ○ → ひらざら ○ → ふかざら	1 スライスチーズ スラッピージョー けんさんオムレツ こどもパン ポトフ ☆パンにおかずやチーズをはさんでたべてね。	2 提供対応食 卵 乳 卵 乳 かき ぼうぎょうざ ごはん はっぼうさい	3 ぶんかひ 文化の日	4 提供対応食 卵 乳 卵 乳 よしかわさんレタスイりこんにゃくサラダドレッシング ふたにくのしょうがやき ごはん さつまじる
7 いそかあえたれ ごはん ささみのあまからあげ せんべいじる	8 コーンとツナのソテー ゆでたまご ごはん よしかわさんねぎ・だいこんのカレー ☆ごはんとかレーはいっしょにもりつけてね。	9 わしょくのひこんだて ふりかけ ごもくまめ けんさんさといものコロッケソース ごはん さわにわん	10 くきわかめのナムルドレッシング あげえびシュウマイ2こ ちゅうかめん しょうゆラーメン	11 *7大アレルギー除去献立 けんみんのひこんだて ごかぼう ごまよこし たれ ごはん とりにくのさいかみそだれ よしかわさんやさいのあんかけじる
14 けんみんひ 県民の日	15 やさいサラダドレッシング あげパン(シュガー) フランクのケチャップソース マカロニスープ	16 *7大アレルギー除去献立 きりぼしだいこんのあえものたれ ごはん さわらのゆうあんやき にくじゃが	17 提供対応食 卵 乳 卵 乳 マセドアンサラダドレッシング ごはん マセドアンサラダ ごはん てりやきハンバーグ こまつとながねぎのかきたまスープ	18 スタミナいため ごはん はるまき チゲスープ
21 *7大アレルギー除去献立 もやしあえものドレッシング ごはん さばのしおやき みそじる	22 キムたくごはんのぐ ごはん とりにくとカシューナッツのいためもの ちゅうかわかめスープ	23 きんろうかんしゃひ 勤労感謝の日	24 だいこんサラダドレッシング ごはん いかのこうそうやき むしめん ミートソース むしめんとミートソースのぐはいっしょにもりつけてね。	25 *7大アレルギー除去献立 ちくぜんに ごはん さんまのかばやき なめこのみそじる
28 提供対応食 卵 乳 卵 乳 にほんのりょうり「いわてけん」 むろねりんご ☆ごはんとおぶらふのたまごとどんのぐはいっしょにもりつけてね。 ごはん あぶらふのたまごとどんのぐ はっと	29 提供対応食 卵 乳 卵 乳 せかいのりょうり「ジョージア」 メキシクリ・カルトピリ(メキシコふうフライドポテト) ソフトフランスパン ソコス・サラティ(きのこサラダ) シュクメルリ(とりにくのホワイトソースに)	30 はくさいいりサラダドレッシング ごはん ふたにくのカルピソース ちゅうかやさいスープ	<p>☆パンの日☆</p> <p>★1日 こどもパン 1～2年生 40g 3～4年生 50g 5～6年生・職員 60g</p> <p>★29日 ソフトフランスパン 1～2年生 30g 3～4年生 40g 5～6年生・職員 50g</p> <p>☆めんの日☆</p> <p>10日 ちゅうかめん 24日 むしめん 1～2年生 70g 3～6年生・職員 80g</p> <p>★15日 あげパン(シュガー)</p>	

◆あとかたづけのしかた

1日	スライスチーズ	袋は、入ってきたビニール袋に入れて配膳室に戻しましょう。
2日	かき	ビニール手袋は器具といっしょにバットへ、皮や種、食べ残しは小食缶に戻しましょう。
8日	ゆでたまご	ビニール袋をクラス1枚配布します。たまごの殻や食べ残しはこのビニール袋に入れてください。最後、ビニール袋は小食缶に入れて返却してください。※食缶類に殻を直接入れることのないようお願いいたします。
9日	ふりかけ	袋は、入ってきたビニール袋に入れて配膳室に戻しましょう。
11日	ごかぼう	袋は、入ってきた袋に入れて配膳室に戻しましょう。
15日	あげパン(シュガー)	ビニール袋とビニール手袋、紙は大きいビニール袋にまとめて配膳室へ戻しましょう。パン箱のクラスが書かれたシールをはがしましょう。
28日	むろねりんご	ビニール手袋は器具といっしょにバットへ、皮や実の食べ残しは小食缶に戻しましょう。

8日 ゆでたまご

からにヒビをいれるときは、たいらなかたいところにうちつけてたまごぜんたいにヒビをいれるのがコツです。かたいかどにうちつけるとからがたまごにくいこんでしまいます。