



# 11月給食メニュー



1日(金)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カレー</li> <li>・ヨーグルト</li> </ul> <p>*記名したスプーンを、ビニール袋又はケースに入れて持たせてください。 *食器はこちらで準備します。空弁当、箸、ナフキンは必要ありません。</p>
5日(火)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ハンバーグ</li> <li>・野菜炒め</li> <li>・菜の花ナムル</li> <li>・グレープフルーツ</li> <li>・キャンディーチーズ</li> </ul>
8日(金)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛丼</li> </ul> <p>*記名したスプーンを、ビニール袋又はケースに入れて持たせてください。 *食器はこちらで準備します。空弁当、箸、ナフキンは必要ありません。</p>
12日(火)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さんまおかか煮</li> <li>・切干大根煮付け</li> <li>・枝豆の和え物</li> <li>・スマイルポテト</li> <li>・オレンジ</li> </ul>
15日(金)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豚丼</li> </ul> <p>*記名したスプーンを、ビニール袋又はケースに入れて持たせてください。 *食器はこちらで準備します。空弁当、箸、ナフキンは必要ありません。</p>
19日(火)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉味噌漬焼き</li> <li>・ポテトのトマト煮</li> <li>・大根青菜和え</li> <li>・ちくわ磯部揚げ</li> <li>・ピーチゼリー</li> </ul>
22日(金)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・網焼きハンバーグ</li> <li>・小松菜の炒め物</li> <li>・コールスローサラダ</li> <li>・がんも煮</li> <li>・パイン缶</li> </ul>
26日(火)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シチュー</li> <li>・ふりかけ</li> </ul> <p>*記名したスプーンを、ビニール袋又はケースに入れて持たせてください。 *食器はこちらで準備します。空弁当、箸、ナフキンは必要ありません。</p>
29日(金)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鯖の照り焼き</li> <li>・スパソテー</li> <li>・枝豆お浸し</li> <li>・もろこしくん</li> <li>・黄桃缶</li> </ul>

## 軽食メニュー

2日(土)	・ミルキーデニッシュ	・牛乳
6日(水)	・いちごまきまきパン	
13日(水)	・バナナ	
20日(水)	・チョコパン	・牛乳
27日(水)	・バナナ	

