



11月もいつけ表

毎月19日は
食育の日



<p>3日(月)</p>	<p>4日(火)</p> <p>1人2ケ</p> <p>シューマイ ごま酢和え</p> <p>白ごはん 家常豆腐</p>	<p>5日(水)</p> <p>白身魚フライ たまごサラダ</p> <p>わかめごはん ポテトスープ</p>	<p>6日(木)</p> <p>春巻き ひじきナムル</p> <p>白ごはん 五目ラーメン</p>	<p>7日(金)</p> <p>みかん</p> <p>そばろっこりごはん 秋の幸汁</p>
<p>10日(月)</p> <p>大学芋</p> <p>中華おこわ 中華風コーンスープ</p>	<p>11日(火)</p> <p>加賀市産野菜を味わう日</p> <p>オムレツ</p> <p>ねぎとブロッコリーのソテー</p> <p>特別栽培米</p> <p>白ごはん 塩こうじポトフ</p>	<p>12日(水)</p> <p>1人2ケ</p> <p>めづすから揚げ 江戸っ子煮</p> <p>白ごはん ほうとう</p>	<p>13日(木)</p> <p>和食の日献立</p> <p>鶏肉と里芋の揚げからめ</p> <p>ヨーグルト</p> <p>白ごはん みそけんちん汁</p>	<p>14日(金)</p> <p>れんこんピラフ 白菜のチャウダー</p>
<p>17日(月)</p> <p>1人3ケ</p> <p>肉団子の甘酢あん 小松菜の中華和え</p> <p>白ごはん 韓国風肉じゃが</p>	<p>18日(火)</p> <p>ちらし寿司 野菜かき揚げ</p> <p>治部煮汁</p>	<p>19日(水)</p> <p>ふくらぎの香味揚げ れんこんきんぴら</p> <p>白ごはん かきたまみそ汁</p>	<p>20日(木)</p> <p>加賀市の恵味DAY</p> <p>豚肉とねぎの和風カレー</p> <p>豆腐のサラダ</p>	<p>21日(金)</p> <p>和食の日献立</p> <p>いわしのおかか煮 ゆかり和え</p> <p>豆乳プリン</p> <p>白ごはん 源助大根と車麩のおでん</p>
<p>24日(月)</p> <p>勤労感謝の日の 振替休日</p>	<p>25日(火)</p> <p>れんこんとブロッコリーの ごまマヨサラダ</p> <p>ミルクロール ツナのトマトクリームスナゲティ</p>	<p>26日(水)</p> <p>チーズ</p> <p>鶏天 ツナと小松菜のサラダ</p> <p>白ごはん 芋煮汁</p>	<p>27日(木)</p> <p>さばの生姜煮 もやしのごま炒め</p> <p>白ごはん 鶏野菜汁</p>	<p>28日(金)</p> <p>りんご</p> <p>木の葉丼 大豆とさつまいものごまからめ</p>

今月の目標

病気と食事の関係を知ろう



地元「ねぎ」を発見!!

加賀市の恵味DAY

加賀市でとれる食材を使った給食の日です。加賀市には、田んぼや畑はもちろん、海でとれる食材もたくさんあります。「加賀市の恵味DAY」では1年を通していろいろな食材を紹介していきます。

今月は

ねぎ

