

11月の給食紹介

* 写真（盛り付け）は高学年の量です。

7日（金）



<献立>

～クリテリウム献立～

ガーリックライス

鶏肉のロベールソースかけ

マセドアンサラダ

牛乳

さいたま新都心で行われた
「さいたまクリテリウム」応援
献立としてフランス料理を提
供しました。

11日（火）



<献立>

～読み聞かせ給食～

大宮ナポリタン

ブロッコリーサラダ

スイートポテト

牛乳

埼玉県産野菜を1種類以上使
用することが、大宮ナポリタン
を提供する条件です。氷川神社
の鳥居の朱色や大宮アルディ
ージャのオレンジにも通じる
鮮やかな彩りが特徴です。

地場産物強化週間

13日（木）



＜献立＞
さきたまパン
彩の国シチュー
カリフローレ入り
にんじんのラペ
かぼすゼリー
牛乳

さいたま市岩槻産のカリフローレを使用しています。かぼすゼリーは埼玉県産かぼすを使用しています。

17日（月）



＜献立＞
豆腐ラーメン
（中華めん）
ししゃもの狭山茶フライ
秩父こんにゃくサラダ
牛乳

豆腐ラーメンは、さいたま市岩槻区のご当地グルメです。ししゃもには、狭山茶がまぶしてあります。

地場産物強化週間

18日（火）



＜献立＞
むぎごはん
小松菜の手作りふりかけ
手作りゼリーフライ
まゆ玉汁
牛乳

ゼリーフライは、埼玉県行田市、まゆ玉汁は埼玉県秩父地方の郷土料理です。

19日（水）



＜献立＞
はくはん
埼玉県産大豆納豆
さといものそぼろ煮
小松菜とわかめのサラダ
牛乳

小松菜は、埼玉県緑区の若谷農園さんのものです。さといもの生産量は、埼玉県が全国1位です。

地場産物強化週間

21日（金）



＜献立＞
東松山やきとりごはん
だし巻き卵
川島呉汁
五家宝
牛乳

東松山の焼き鳥は、鶏ではなく豚肉で、辛みそを付けて食べるのが特徴です。

27日（木）



＜献立＞
ぶったまげ丼
（麦ごはん）
ごぼうの甘辛揚げ
ゆずゼリー
牛乳

27日は、地域の方々を招いた「感謝をする会」がありました。給食も食べていただきました。本校で人気に「ぶったまげ丼」を出しました。