



11月 盛り付け表



福生市学校給食センター
TEL 042-551-8351

月	火	水	木	金
牛乳は14日と26日以外 毎日 つきます			今月の福生市の 地場野菜 だいこん 長ねぎ	
大皿 小皿 カレー皿			よく噛んで 食べよう 骨が多い魚にはこのマー クがついています。気をつ けて食べましょう。	
3	4	5	6	7
文化の日	【ブックメニュー】 やきざかなのろい 【十三夜(2日)】 【文化の日(3日)】 じゃが芋の うま煮 さんまの 塩焼き 十三夜ご飯 いちようの わかたま汁	【ブックメニュー】 給食アンサンブル 紙 ナフキン ラ・フランス ゼリー ツナサラダ ココア 揚げパン ABCスープ	【ブックメニュー】 あの花が咲く丘で、 君とまた出会えたら 大根と 人参の煮物 白身魚の 甘辛あんかけ 大根の葉で かき増したご飯 もやしと 油揚げの味噌汁	【いい歯の日(8日)】 花みかん かみかみサラダ ごぼうとひよこ豆の ドライカレー
10	11	12	13	14
【ブックメニュー】 トックバをだべよう インドのごちそうスープ ポテトサラダ サーモンの スパイス焼き ブテラパット トックバ	【福生市の酒蔵、 蔵開き】 キャベツと 海藻のサラダ ふく☆うま からあげ ご飯 豚汁	【ブックメニュー】 チェリー・ジュリン わだしは、わだし みかんゼリー トマト 肉じゃが 煮干しだしの 韓国うどん さめの香味 ソース	大根と豚肉の 炒め煮 ししゃもの さざれ焼き さつま芋 ご飯 鶏ごぼう汁	飲むヨーグルト (マスカット) 和風 ハンバーグ ひじきとツナの 和え物 かぼちゃと玉ねぎ の味噌汁
17	18	19	20	21
フルーツ ヨーグルト 回鍋肉 ご飯 中華 コーンスープ	【大分県の料理】 あいまぜ 鶏天 ご飯 だんご汁	糸寒天の サラダ 揚げごぼう 青のり風味 ツナれんこんおろしパゲッティ (刻みのり)	花みかん キャベツと にんじんのサラダ ピーンスカレー	【新嘗祭(23日)】 【和食の日(24日)】 厚揚げの そばろ煮 鮭の 塩こうじ焼き ラグー にんじん 「ききょう」 五穀ご飯 沢煮椀
24	25	26	27	28
振替休日 (勤労感謝の日)	りんご ツナ入り オムレツ チキンピラフ ポトフ	【エジプトの料理】 飲むヨーグルト (プレーン) ひよこ豆の サラダ シシカバブ エイシ レンズ豆の ポタージュ	【地場野菜の日】 はちみつ レモンゼリー ワンタン スープ ビビンバ	春雨の 中華サラダ 花みかん 中華丼

ブックメニューの
紹介はこちらから！
二次元コードは福
生市立小・中学校
教職員、児童・生徒
が閲覧できます。



アクセスは
こちら



アクセスは
こちら



アクセスは
こちら



アクセスは
こちら



アクセスは
こちら



アクセスは
こちら

4日「さんまの塩焼き」
やきざかなのろい

5日「ABCスープ」
給食アンサンブル

6日「大根の葉でかき増したご飯」
「白身魚の甘辛あんかけ」
「大根と人参の煮物」
あの花が咲く丘で、
君とまた出会えたら

10日「トックバ」
トックバをだべよう
インドのごちそうスープ

12日「煮干しだしの韓国
うどん」
チェリー・ジュリン
わだし