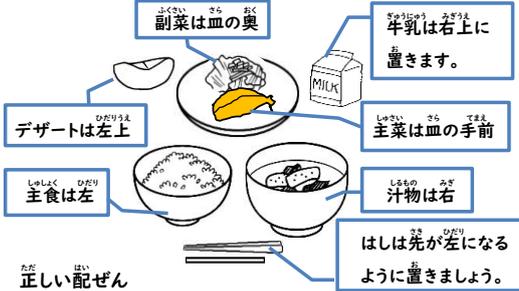
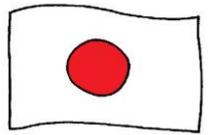
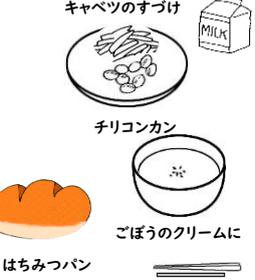


<p>11月の目標 準備や片付けをきちんとしよう</p> <p>副菜は皿の奥 デザートは左上 主食は左 牛乳は右上に置きます。 主菜は皿の手前 汁物は右 はしは先が左になるように置きましょう。</p> <p>正しい配ぜん</p> 		<p>「県内まるごと長崎県給食」とは？</p> <p>学校給食における「地場産物使用推進週間」中に、学校給食への地場産物の活用推進や地産地消、郷土料理への児童生徒、県民の理解を深めるために、食材すべて長崎県産を使用した給食を実施します。</p> <p>13日、19日、22日、25日、26日、27日は本校職員が作ったお米です。品種は「ひのひかり」。</p> 		<p>1 (金)</p> <p>ブロッコリーのすづけ</p> <p>ちくさやき</p> <p>むぎごはん</p> <p>ぶたじる</p> 				
4 (月)	振替休日	5 (火)	6 (水)	7 (木)	8 (金)	いい歯の日	よくかんで食べよう	
		<p>ほしだいこんとひじきのサラダ</p> <p>ちゅうかスープ</p> <p>やきぶたチャーハン</p> 	<p>あとひきおに</p> <p>さかなのマスタードやき</p> <p>おふとごまつなのみそしる</p> <p>おぎごはん</p> 	<p>フルーツヨーグルト</p> <p>やさいごごろろチキンナゲット</p> <p>ソースやきそば</p> 	<p>ひよつるのすのもの</p> <p>さつまいもスティック</p> <p>やきししゃも</p> <p>にくみそおでん</p> <p>むぎごはん</p> 			
11 (月)	お弁当の日	12 (火)	13 (水)	14 (木)	15 (金)	世界の料理	メキシコ	
		<p>とりにくのなんぶやき</p> <p>さわにわん</p> <p>さけのませずし(きざみのり)</p> 	<p>パンサンデー</p> <p>ギョーザ</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>ごはん</p> 	<p>キャベツのすづけ</p> <p>チリコンカン</p> <p>ごぼうのクリームに</p> <p>はちみつパン</p> 	<p>れんこんサラダ</p> <p>さばのたつたあげ</p> <p>ふゆやさいみそしる</p> <p>むぎごはん</p> 			
18 (月)	お弁当の日	19 (火)	県内まるごと長崎県給食	20 (水)	21 (木)	22 (金)	校内レクリエーション	お弁当の日
		<p>みかん</p> <p>かみつしまとんちゃん</p> <p>まつうらなべ</p> <p>ひのひかりごはん</p> 	<p>グリーンサラダ</p> <p>オムレツ</p> <p>かぶのスープ</p> <p>ドライカレー</p> 	<p>レモンサラダ</p> <p>バナナ</p> <p>チキンクリームシチュー</p> <p>くらざとうパン</p> 				
25 (月)	26 (火)	27 (水)	28 (木)	29 (金)				
<p>バナナ</p> <p>すぶた</p> <p>ごはん</p> <p>はるさめと豆腐のスープ</p> 	<p>のりずあえ</p> <p>かきあげどん</p> <p>なめこのみそしる</p> 	<p>ちゅうかドレッシングサラダ</p> <p>ポテトオムレツ</p> <p>ごはん</p> <p>はくさいのクリームに</p> 	<p>さつまいものサラダ</p> <p>きびなごごまフライ</p> <p>カレーうどん</p> 	<p>こんぶあえ</p> <p>りんご</p> <p>さけのなんばんあげ</p> <p>みかんソース</p> <p>むぎごはん</p> <p>いなかじる</p> 				