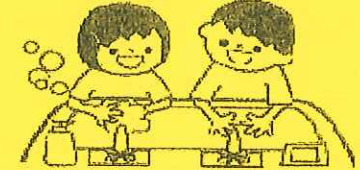


11月 こんだてひょう おおぐちだいしょう

月	火	水	木	金
<p>1日</p> <p>ごましょうゆあえ さばのみそ煮</p> <p>ごはん</p> <p>すまし汁</p>	<p>2日</p> <p>ラフランスゼリー</p> <p>変わり五目豆</p> <p>ロールパン</p> <p>わかめスープ</p>	<p>3日</p> <p>文化の日</p>	<p>4日</p> <p>大学いも</p> <p>ツナそぼろ 麦ごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>5日</p> <p>中華あえ オレンジゼリー</p> <p>はいがごはん</p> <p>麻婆豆腐</p>
<p>8日</p> <p>チキンカレー</p> <p>はいがごはん</p> <p>ブルーんはっこう乳</p> <p>ごま酢あえ</p>	<p>9日</p> <p>かつおのごまみそあえ</p> <p>麦ごはん</p> <p>けんちん汁</p>	<p>10日</p> <p>りんご</p> <p>黒パン</p> <p>ごぼうソテー</p> <p>マカロニのクリーム煮</p>	<p>11日</p> <p>納豆</p> <p>麦ごはん</p> <p>あじのあんかけ</p> <p>沢煮椀</p>	<p>12日</p> <p>グレープゼリー</p> <p>ロールパン</p> <p>中華あえ</p> <p>ソース焼きそば</p>
<p>15日</p> <p>生揚げとだいこんのみそ炒め</p> <p>ごはん</p> <p>鶏わかめスープ</p>	<p>16日</p> <p>サーモンフライ</p> <p>丸パン</p> <p>クリームスープ</p>	<p>17日</p> <p>磯香あえ</p> <p>肉そぼろ はいがごはん</p> <p>つみれ汁</p>	<p>18日</p> <p>かんぴょうのソテー</p> <p>ごはん</p> <p>チリコンカン</p>	<p>19日</p> <p>秋味ごはんの具 麦ごはん</p> <p>かきたま汁</p>
<p>22日</p> <p>キャベツサラダ</p> <p>チーズパン</p> <p>ミックスフルーツ</p> <p>鶏肉のトマトシチュー</p>	<p>23日</p> <p>【勤労感謝の日】</p> 	<p>24日</p> <p>メヒカリフライ</p> <p>ひじきごはんの具 麦ごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>25日</p> <p>納豆</p> <p>ごはん</p> <p>おひたし</p> <p>ふくめ煮</p>	<p>26日</p> <p>ビビンバ(野菜)</p> <p>ビビンバ(肉) はいがごはん</p> <p>AZUMA風 だいこんスープ</p>
<p>29日</p> <p>チーズ ツナのカレー炒め</p> <p>食パン</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>30日</p> <p>かき</p> <p>親子丼の具 はいがごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>こんげつのめあて</p> <p>～たべもののすききらい～</p> <p>○すききらいなく いろいろなものをたべよう。</p> <p>○たべものをよくかんで たべよう。</p>	<p>○おぼんにおくときに、おきかたのさんこうにしてください。</p> <p>○左ききのひとは、はし・スプーンなどのもつほうを、左がわにおきましょう。</p> <p>○しよっきは、えとちがうときもあります</p> <p>○しっかりとよくかんでたべましょう。</p>	