

# 11月28日(月)の給食

739 kcal



## 献立

献立	材料
ごはん	米
すき焼き風炒め煮	豚もも肉 白菜 焼き豆腐 糸こんにゃく 青ねぎ 油 濃口しょうゆ 酒・みりん 砂糖
パスタサラダ	ハーフスパゲティ きゅうり・ハム コーン
おかか和え	ごまドレッシング ブロッコリー にんじん 花切大根 和風顆粒だし 薄口しょうゆ 砂糖 かつおぶし
グリラス かぼちゃ コロッケ	かぼちゃ 玉ねぎ 油 グリラスパウダー ケチャップ 砂糖 濃口しょうゆ 薄力粉・卵 パン粉・油
おすまし	麩 なめこ 和風だし 薄口しょうゆ 塩
冷やし ぜんざい	白玉 ゆであずき



Handwritten Japanese text on a yellow background, likely a student's reflection or a teacher's note. The text is written in a cursive style and includes several paragraphs. There are also small drawings of a fish and a plate of food.

11月28日(月)の給食

今日の給食は、すき焼き風炒め煮、パスタサラダ、おかか和え、グリラスかぼちゃコロッケ、おすまし、冷やしぜんざいでした。

すき焼き風炒め煮は、豚もも肉、白菜、焼き豆腐、糸こんにゃく、青ねぎ、油、濃口しょうゆ、酒・みりん、砂糖で調理されました。

パスタサラダは、ハーフスパゲティ、きゅうり、ハム、コーンで調理されました。

おかか和えは、ごまドレッシング、ブロッコリー、にんじん、花切大根、和風顆粒だし、薄口しょうゆ、砂糖、かつおぶしで調理されました。

グリラスかぼちゃコロッケは、かぼちゃ、玉ねぎ、油、グリラスパウダー、ケチャップ、砂糖、濃口しょうゆ、薄力粉・卵、パン粉・油で調理されました。

おすましは、麩、なめこ、和風だし、薄口しょうゆ、塩で調理されました。

冷やしぜんざいは、白玉、ゆであずきで調理されました。

今日の給食は、とてもおいしかったです。ありがとうございます。