



もりつけ表



1ブロック
富山市立堀川中学校
富山市南学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>「学校給食とやまの日」では、県内できれいな食材をたくさん使います！</p>	<p>1 五目煮豆 魚の甘みそかけ</p> <p>ごはん うすくず汁</p>	<p>2 アスパラサラダ オムレツ</p> <p>ごはん 秋の香りシチュー</p>	<p>3 文化の日</p>	<p>4 いり大豆和え 鰯の幽庵焼き</p> <p>ごはん おでん</p>
<p>7 大根サラダ 卵ロール</p> <p>梅チーズ 黒糖 コッペパン</p> <p>ポーク ビーンズ</p>	<p>8 花野菜サラダ 大学いも</p> <p>味付け 小魚</p> <p>ソフト麺</p> <p>肉みそ</p>	<p>9 しらたきのピリ辛炒め さばの塩焼き</p> <p>パイナップル</p> <p>ごはん 白玉汁</p>	<p>10 酔の物 里芋コロッケ</p> <p>ごはん 炒り豆腐</p>	<p>11 もやしのおひたし いわしの土佐煮 (2個)</p> <p>★バナナ</p> <p>ごはん 豚肉の南蛮煮</p>
<p>14 学校給食とやまの日</p> <p>かぶのゆずサラダ しいらのイタリアン えごまソースかけ</p> <p>ラフランス ヨーグルト</p> <p>米粉 コッペパン</p> <p>白菜スープ</p>	<p>15 ゆでブロッコリー スタミナレバー丼</p> <p>りんご</p> <p>麦ごはん</p> <p>中華 かきたま汁</p>	<p>16 梅肉和え わかさぎのフリッター</p> <p>のり佃煮</p> <p>ごはん 里芋と厚揚げのうま煮</p>	<p>17 煮豆 厚焼き卵</p> <p>みかん</p> <p>ごはん 塩こうじ鍋</p>	<p>18 小松菜のごま和え ふくらぎの西京焼き</p> <p>ごはん じゃがいものそぼろ煮</p>
<p>21 れんこんサラダ 魚と豆のカレー揚げ</p> <p>ごはん 豆腐スープ</p>	<p>22 華風和え さんまの生姜味 (2個)</p> <p>ひじきごはん</p> <p>うどん</p> <p>かしわうどん</p>	<p>23 勤労感謝の日</p>	<p>24 学校給食とやまの日</p> <p>昆布和え 白えびのかき揚げ</p> <p>富富富のお米ムース</p> <p>ごはん とやま豚汁</p>	<p>25 野菜ソテー 照焼きチキン</p> <p>みかん</p> <p>ごはん 卵とじ</p>
<p>28 ミックスビーンズ のマリネ オムレツ</p> <p>メープル ジャム</p> <p>食パン</p> <p>クリーム煮</p>	<p>29 ナムル 錦糸卵 焼き肉</p> <p>ぶどうゼリー</p> <p>ピビンバ</p> <p>ごはん みそ汁</p>	<p>30 ゆでキャベツ いわしの土佐煮 (2個)</p> <p>ごはん かぶのスープ</p>	<p>給食目標</p> <p>富山県産の食材について知識を深め、 味わって食べよう。</p> <p>★の献立には回収袋が付きます</p>	