



令和 2 年 11 月献立表

学校長	給食課長	栄養士
篠原 20.10.21 雅成	浅川 20.10.21 り恵	米山 20.10.21 佳菜子

日本航空学園 給食課

日	曜	朝 食	昼 食	夕 食
1	日	豆腐ハンバーグ 生野菜 味噌汁 牛乳	アジフライ 生野菜 ミトマト 土佐煮 味噌汁 デザート	キムチチャーハン チヂミ 生野菜 中華スープ
2	月	パセリウインナー 野菜カレー炒め 味噌汁 牛乳	牛ロース焼肉 生野菜 菜種和え 五目スープ デザート	鶏の唐揚げ 生野菜 中華和え 味噌汁
3	火	バターロール チョココロネ コーングラタン ジャーマンポテト パナ 紅茶	ほうとう(ゆかりごはん) 蓮根磯辺 生野菜 デザート	ポークシソウジャー 線キャベツ サモシラダ 和え 味噌汁
4	水	スペイン風おムツ 生野菜 味噌汁 ショア	しらす丼 揚げ出し豆腐 きのこ汁 デザート	チキンカツ 線キャベツ シルバースラダ 具沢山味噌汁
5	木	ポロニアソーセージ キャベツと揚げの煮びたし 味噌汁 牛乳	味噌ラーメン(半ライス) 焼き餃子 デザート	すき焼き 生たまご エビカツ 生野菜 きんぴら汁
6	金	こしあんパン ハムデニッシュ 肉団子 生野菜 スープ コーヒー	鶏のトマト煮 豚しそチーズカツ 生野菜 デザート	かわいいの野菜あんかけ フランクフルト 生野菜 ごま鍋スープ
7	土	厚焼卵 バター醤油炒め 味噌汁	焼きうどん(半ライス) ふんわり天 生野菜 中華スープ デザート	鶏肉のごま照焼き 生野菜 ひじきの煮物 すまし汁 デザート
8	日	さば竜田 里芋のそぼろあんかけ 味噌汁 ショア	ビーフカレー コールスローサラダ ナタデココ	ポークソテー(薬味ソース) 野菜ソテー ポテト コンソメスープ
9	月	練乳クリームパン 辛口ソーセージパン キッシュ アスパラソテー コンソメスープ コーヒー	赤魚の粕漬け 中華山くらげ ハムカツ 生野菜 味噌汁 デザート	韓国風甘辛チキン 生野菜 マカロニサラダ 中華スープ
10	火	豚キムチ炒め 味噌汁 牛乳	肉そば(若菜ごはん) 知焼き 生野菜 デザート	しめじとベーコンのピラフ 牛肉コロッケ 生野菜 ブイヨンスープ
11	水	里芋のから揚げ 野菜の塩炒め 味噌汁 牛乳	ロコモ井 温泉卵 汁と水菜の和え物 ハムスープ デザート	クリームチャウダー 串カツ 生野菜 デザート
12	木	チョコチップメロンパン ウインナーパン アスパラベーコン巻き 生野菜 スープ 紅茶	チキンソテー(レモンパッパ) 生野菜 ホットポテトサラダ コンソメスープ デザート	青椒肉絲 菰饅頭 五目ナムル 味噌スープ
13	金	手羽先唐揚げ 生野菜 味噌汁 牛乳	シリアライス ペンネトマト煮 コンソメスープ デザート	鮭の南蛮漬け 白菜おかか和え すまし汁
14	土	焼売 もやしの搾菜和え 味噌汁	ヒレカツ 線キャベツ 信田煮 味噌汁 デザート	肉そぼろ丼 かまサラダ 沢煮椀 デザート
15	日	筑前煮 京風たまご 味噌汁 牛乳	ペペロンチーノ(半ライス) 焼き鶏 オニオサラダ ブイヨンスープ デザート	豚の香味焼き 生野菜 きゅうりとゆの酢の物 すまし汁
16	月	レモンパン チーズボール ハッシュポテト ガリハタ炒め スープ 紅茶	おムツ エビフライ 生野菜 コンソメスープ デザート	ぶりの照焼き 生野菜 ミトマト ミニチキン 具沢山味噌汁
17	火	煮込みハンバーグ 野菜ソテー 野菜スープ ヤクルト	カウうどん(塩昆布ごはん) ポークソテー 生野菜 デザート	麻婆豆腐 ポテトモチ ごま団子 生野菜 ベーコンスープ
18	水	ねぎ焼き 青梗菜の煮浸し すまし汁	タンドリーチキン 野菜ソテー ポテト 味噌汁 デザート	豚肉と大根の煮物 クリームコロッケ 生野菜 寄せ鍋スープ デザート
19	木	明太玉子焼き キャベツカレーソテー 味噌汁 ショア	チャーシュー麺(半ライス) エビ海鮮餃子 生野菜 デザート	チキンソテー(和風キノコソース) 生野菜 かぼちやグラタン オニオンスープ
20	金	マロンデニッシュ コンパン ミートおムツ いんげんソテー パナ コーヒー	味噌カツ 生野菜 ビーフソテー すまし汁 デザート	ほっけのみりん焼き 大根おろし 肉じゃが 味噌汁 デザート
21	土	ポロニアソーセージ 加賀揚げの煮物 味噌汁 ショア	鶏のマスタード焼き 生野菜 切干大根の煮物 けんちん汁 デザート	肉絲飯 春巻 生野菜 中華スープ
22	日	はんぺんフライ 高野豆腐の卵とじ 味噌汁 牛乳	ハンバーグ(ジャリアピソ) 野菜ソテー ペンネパスタミートソース デザート	豚の旨塩焼き 生野菜 ゆの唐揚げ 味噌汁
23	月	挟み揚げ 生野菜 味噌汁 牛乳	牛丼 ブロッコリースラダ けんちん汁 デザート	鶏肉野菜のチーズ焼き 生野菜 茄子の挽肉炒め オニオンスープ
24	火	パニラッキーパン 食パン チリソース 生野菜 野菜スープ 紅茶	鱈の西京焼き 野沢菜漬け 豚の角煮 かき玉汁 デザート	チャーハン お好み焼き 生野菜 中華スープ
25	水	南瓜コロッケ キャベツソテー 味噌汁 ショア	きつねうどん(わかめごはん) つくね 生野菜 デザート	照り唐井 たこの刺身 和え 味噌スープ
26	木	肉団子 生野菜 味噌汁 牛乳	キマカレー 温泉卵 サラミサラダ フルーツヨーグルト	チャプチェ(半ライス) 中華まん 中華スープ
27	金	ミルククルパン ぶどうパン ハムステーキ スクラップルエック クリームスープ コーヒー	さばの塩焼き 炊き込みご飯 じゃが芋の甘辛煮 味噌汁 デザート	チキンソテー(ネギソース) 生野菜 青梗菜のソテー 味噌汁
28	土	大根のそぼろ煮 ちくわ磯辺揚げ 味噌汁	天丼 ポン酢和え 具沢山味噌汁 デザート	豆腐が鍋風 蒸し鶏のナムル デザート
29	日	ハムチーズピカタ 生野菜 味噌汁 ヤクルト	豚のオニオン炒め 胡麻和え 沢煮椀 デザート	和風きのこパスタ(半ライス) 明太サラダロール 生野菜 野菜スープ
30	月	ささみスティック 厚揚げの味噌炒め すまし汁 牛乳	鮭のマスタードマヨ焼き 生野菜 金平牛蒡 味噌汁 デザート	中華丼 春巻 白玉餃子 生野菜 中華スープ

※ 都合により変更する事があります。

○朝食時について○

毎食、納豆・ふりかけ・味付けのりを用意しています。好みに応じて、自由に食べることが出来ます。
また、卵については、生卵・目玉焼き・炒り卵等を日替わりで付けています。

今月は千歳校のプロデュースです。

