第一共同調理場（B献立）　１１月　献立表

日	曜日	献立		
		主　食	副　　食	添え物
2	月	ごはん	梅風味コールスローサラダ なす入りひき肉カレー	
4	水	ごはん	揚げ野菜ぎょうざ 根菜つくねの中華スープ	瀬戸内レモンゼリー
5	木	小型おいもパン	星型チーズ入り野菜サラダ 鶏肉とペンネのトマト煮	
6	金	ごはん	あじフライ かぼちゃとしめじの味噌汁	
9	月	五目ごはん	角切り鮭の柚子あんかけ 鶏ごぼう汁	
10	火	ミルクパン	グリーンサラダ カレーうどん	
11	水	ごはん	大豆とごぼうのミンチカツ キムチ鍋	
12	木	コッペパン	マカロニサラダ ボルシチ	国産りんごのタルト
13	金	ごはん	ごぼうのマヨサラダ 里芋と大根のそぼろ煮	
16	月	麦ごはん	ちくわの耶馬溪茶揚げ はものごまだしうどん	県産味付けのり
17	火	黒糖パン	アスパラサラダ 押麦入りミネストローネ	
18	水	ごはん	高菜ひじき おおいた和牛のすきやき	みかん
19	木	米粉パン	県産チキンカツ 米粉のパンプキンポタージュ	
20	金	ごはん	もやしとわかめのナムルサラダ なす入り麻婆豆腐	
24	火	ミルクパン	揚げ豆腐しゅうまい ちゃんぽん	
25	水	ごはん	梅入り小魚佃煮 がめ煮	八女茶ムース
26	木	コッペパン	ソーセージのトマトソースかけ ウェールズ風野菜スープ	
27	金	ごはん	鯖のさっぱりかぼすがけ クロメの味噌汁	
30	月	ごはん	フルーツミックスゼリー チキンカレー	