

令和
4年

10月 イラストこんだてひょう

<p>おたんじょうびきょうしやく</p> <p>3(月)</p> <p>ぎといものケーキ ガピオライス はるさめサラダ やさしいアンパラー ふうみスープ</p>	<p>おやこに ごまごあえ</p> <p>4(火)</p> <p>ごはん わかめとねぎのみそ汁</p>	<p>じごなうどん</p> <p>5(水)</p> <p>ほうとうふううどん にしよくてんぷら(ごつまいも・ささかま) うましおキャベツ</p>	<p>にくじやが ぽりぽりきゅうり</p> <p>6(木)</p> <p>ごはん さばにわ りんご</p>	<p>じゅうさんや 十三夜 まんじゅう ミルクプリン</p> <p>7(金)</p> <p>ホクホクごまみそかけ そくせきづけ おつきみけんちん くりごえん</p>
<p>スポーツの日</p> <p>10(月)</p>	<p>さくらさのブルーベリーマフィン かぼちゃサラダ</p> <p>8(火)</p> <p>きのこスパゲッティ やさしいスープ</p>	<p>なまあげと千層皮のいためこ ほくさいのほうたれナムル</p> <p>9(水)</p> <p>ごはん わかめスープ</p>	<p>みかん スティックポテト</p> <p>10(木)</p> <p>にしよくあげパン(きなこココア) じゃがいもスープ</p>	<p>ごまごあえ</p> <p>11(金)</p> <p>さわらのたつあげ ひるぜんおこわ みそけんちん</p>
<p>マーボ・豆腐 ぽりぽりちゅうかづけ</p> <p>12(月)</p> <p>ごはん はるさめスープ</p>	<p>ちゅうかめん りんご</p> <p>13(火)</p> <p>たんたんめん だいやくいももち ごまつなとわかめのサラダ</p>	<p>しゃくいくのひ</p> <p>14(水)</p> <p>さけのちゃんちゃん おひたし いすかっくゼリー ごはん どさんこ汁</p>	<p>みかん ひじきのマリネ</p> <p>15(木)</p> <p>ガーリックトースト じゃがいもがゆ</p>	<p>いそかあえ</p> <p>16(金)</p> <p>さばのみそ汁 ごはん きのことんじり</p>
<p>マスのみそマヨネーズ焼き からしあえ</p> <p>17(月)</p> <p>ぶどうゼリー ごはん ぐのおおきなこんざいじり</p>	<p>ハムエッグ フレッシュサラダ</p> <p>18(火)</p> <p>ピルンズカレー ごまつなスープ</p>	<p>ししものいもペフライ かいそうサラダ</p> <p>19(水)</p> <p>チャーハン コーンとたまごのスープ</p>	<p>さといもとなまあげのみそ汁 ごまあかあえ</p> <p>20(木)</p> <p>ごはん すましじり</p>	<p>バターロール かぼちゃのプリン</p> <p>21(金)</p> <p>ポワールのピルニ いとりやいととりにのポテト</p>
<p>りんご しおにんごあえ</p> <p>22(月)</p> <p>キムチまどん はるさめスープ</p>	<p>かつ にち きゅうしやく 10月28日はシェフ給食です!</p> <p>おおみや そうりょうりちょう けつか ともゆき かんが パレスホテル 大宮の総料理長 毛塚 智之シェフがレシピを考えてくださいました。</p> <p>どうじつ きゅうしやくしつ いっしょ ちょうり たの 当日は、給食室のメンバーと一緒に調理もしていただきます。お楽しみに!</p> 			