










# 平成30年11月 \*給食カレンダー\*

《鳴滝高等学校夜間部》

「地場産物使用推進週間」にちなみ、長崎県産の食材を使用した献立をたくさん提供しました！

月平均エネルギー：834kcal

月	火	水	木	金
			1 	2  開校記念日 
			子キンドリア ブロッコリーのサラダ 野菜スープ ミルクゼリー	
5 スペイン料理 	6 PTA試食会 	7 PTA試食会 	8 	9 
パエリア スパニッシュオムレツ トマトスープ	麦ご飯 チンジャオロース とうがんスープ マーラーカオ	ゆかりご飯 根菜の旨煮 豚しゃぶサラダ かぶのみそ汁 柿	昆布の炊き込みご飯 豆腐の田楽風 蒸鶏のサラダ かぼちゃのみそ汁	ハヤシライス（麦飯） 中華和え フルーツミルクゼリー
12 地場産物使用推進週間 	13 地場産物使用推進週間 	14 地場産物使用推進週間 	15 地場産物使用推進週間 	16 地場産物使用推進週間 
じゃがいもご飯 五島三菜の厚焼き卵 キャベツの甘酢漬 大根のみそ汁	ご飯 上対馬とんちゃん 松浦鍋 みかん	焼きちゃんぽん 揚げ餃子 ほうれん草のお浸し 蒸しプリン	ご飯 プリの味噌焼き 浦上そぼろ ヒカド	人参ご飯 豆腐ハンバーグ 茹でかぼちゃ なすと白菜のみそ汁

<p>19</p> 	<p>20</p> 	<p>21</p> 	<p>22</p> 	<p>23</p>  <p>勤労感謝の日</p>
<p>ご飯 鶏肉と野菜のピリ辛炒め 中華スープ</p>	<p>クリームスパゲティー コールスローサラダ コンソメスープ</p>	<p>麦ご飯 かき揚げ ゆず和え 豆腐としめじのみそ汁</p>	<p>ご飯 白菜の中華煮 ニラ卵スープ</p>	
<p>26</p> 	<p>27</p> 	<p>28 熊本県メニュー</p> 	<p>29</p> 	<p>30</p> 
<p>バターライス ミートグラタン クリームシチュー</p>	<p>生姜ご飯(麦飯) 麻婆豆腐 春雨スープ</p>	<p>高菜飯 たけのこのひこずり 太平燕 いぎなり団子風</p>	<p>三色丼 もやしのごま和え じゃがいものみそ汁</p>	<p>ゆかりご飯 お好み焼き ごぼうの炒煮 つみれ汁</p>