


5月献立盛り付け表 (西)

給食目標 中学生に必要な栄養や 食事の量を知り、しっかりと食べよう

月	火	水	木	金
		1 ★ ツイストパン 牛乳 ブロッコリーのサラダ 魚のマヨネーズ焼き 大根のスープ	2 牛乳 スタミナ焼肉 ごはん 大わん みそ汁	3 ★ 牛乳 憲法記念日 六法全書
	6 振替休日 魚 牛乳	7 牛乳 卵の花炒り 鶏肉の塩こうじ焼き 2コ ごはん 大わん みそ汁	8 牛乳 ウィンナーとコーンのソテー ニョッキのクリームスープ ココア揚げパン 大わん	9 牛乳 ★ シャキシャキサラダ 福神漬 ごはん カレー 大わん
13 牛乳 食パン チョコクリーム ジャーマンポテト ハンバーグ デミグラスソースかけ もやしのスープ	14 牛乳 豆腐の中華風煮 河内晩柑 ごはん 大わん 江戸菜のスープ	15 牛乳 いんげんの炒め物 お好み焼き わかめラーメン 中華めん 大わん	16 牛乳 ★ ごま和え 鶏肉の照り焼き 2コ たけのこごはん 大わん みそ汁	17 牛乳 ★ はちみつパン キャベツのサラダ ポークイタリアン スコッチブロス
20 牛乳 ピリ辛肉ごぼう ごはん 焼き魚 大わん みそ汁	21 牛乳 コッペパンスライス 人参しりしり レタスとえのきたけのスープ ポテトコロッケ 大わん	22 牛乳 切り干し大根の中華炒め ごはん 魚の台湾風唐揚げ 大わん みそ汁	23 牛乳 ★ 海藻サラダ ごはん 大豆ミート入りドライカレー 大わん	24 牛乳 子どもパン ブロッコリーのソテー ミニストローネスープ 鶏肉のから揚げ 2コ 大わん
27 牛乳 ★ バターコッペ いんげんのサラダ マカロニグラタン 野菜スープ 大わん	28 牛乳 炒り鶏 春巻 2本 ごはん 大わん みそ汁	29 牛乳 黒パン ミルクゼリー ポークビーンズ キャベツとコーンのソテー 大わん	30 牛乳 もやしの炒め物 2コ ごはん 鶏肉のみそだれかけ 大わん 白玉入り卵スープ	31 牛乳 春雨と豆苗の炒め物 2コ ごはん イカの変わりソースかけ 大わん みそ汁

配膳のポイント

★印の日のサラダや和え物は、食缶の中でドレッシングやタレとあえてから配る。

17日: ポークイタリアンは、お玉に軽く一杯配る。

23日: 大豆ミート入りドライカレーは、ごはんにかけて食べる。

《ごみ処理》

『給食で出るごみの処理方法』にそって片付けてください。

