

令和6年

5月献立盛り付け表 (東)

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 スタミナ焼肉 ごはん 大わん みそ汁	2 ツイストパン ★ 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 牛乳	3 憲法記念日 牛乳
	6 振替休日 	7 ウィ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	8 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	9 バターロール ほうれん草とベーコンのソテー 白身魚のマリネ 春雨のスープ 牛乳
13 豆腐の中華風煮 河内晩柑 ごはん 大わん 江戸菜のスープ	14 食パン チョコクリーム ジャーマンポテト ハンバーガー デミグラスソースかけ もやしのスープ 牛乳	15 切り干し大根の中華炒め 魚の台湾風唐揚げ ごはん 大わん みそ汁	16 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 牛乳	17 ★ 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 牛乳
20 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 牛乳	21 ピリ辛肉ごぼう 焼き魚 ごはん 大わん みそ汁	22 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	23 子どもパン ブロッコリーのソテー 鶏肉のから揚げ 2コ ミネストローネスープ 大わん	24 ★ 海藻サラダ 大豆ミート入りドライカレー ごはん 大わん
27 炒り鶏 春巻 2本 ごはん 大わん みそ汁	28 ★ 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 牛乳	29 春雨と豆苗の炒め物 2コ イカの変わりソースかけ ごはん 大わん みそ汁	30 黒パン ポークビーンズ ミルクゼリー キャベツとコーンのソテー 牛乳	31 もやしの炒め物 2コ 鶏肉のみそだれかけ ごはん 大わん 白玉入り卵スープ 牛乳

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。

16日: ポークイタリアンは、お玉に軽く一杯配る。

24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。

