





令和6年

7月献立盛り付け表 (西)

給食目標

野菜を残さず食べて、夏を元気に過ごそう

月	火	水	木	金
1 総合体育大会 	2 総合体育大会 	3 冷凍みかん わかめサラダ 福神漬 ごはん カレー 大わん	4 いんげんのそぼろ煮 あじのレモン風味 2枚 枝豆ごはん 大わん みそ汁	5 黒パン 野菜炒め セタスープ チキンのトマトソース 2コ
8 麻婆なす 魚の和風マヨネーズ焼き ごはん 大わん すまし汁	9 りんごジャム コッペパン ブロッコリーのソテー 照り焼きハンバーグ レタスとえのきたけのスープ	10 ふりかけ ゴーヤチャンプルー ごはん 大わん みそ汁 春巻 2本	11 ツイストパン 杏仁豆腐 インディアンポテト キャベツのスープ	12 豚肉とごぼうの炒め煮 焼き魚 ごはん 大わん みそ汁
15 海の日 	16 子どもパンスライス キャベツとツナのステー ポテトコロッケ ワンタンスープ 大わん			

配膳のポイント

《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。

