


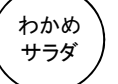

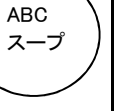



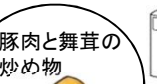

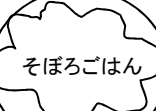


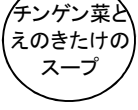


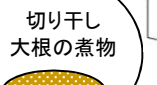



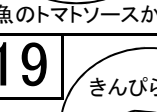
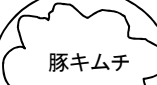
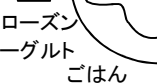

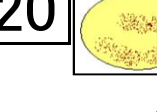

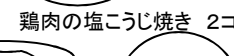
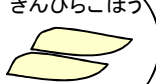


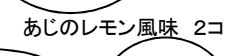

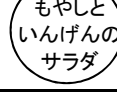
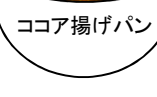


令和6年

# 8・9月献立盛り付け表 (西)

給食目標

体力アップのために、  
バランスのよい食べ方を身につけよう

月	火	水	木	金
	<b>27</b>  ツイストパン   コーンソテー  青菜のスープ  イカのマリネ 2コ	<b>28</b>  わかめサラダ   梨  福神漬  ごはん  カレー  大わん	<b>29</b>  黒パン   ブロッコリーのソテー  ABCスープ  魚のマヨネーズ焼き	<b>30</b>  もやし炒め物   チキンカツ 2コ  ごはん  大わん  みそ汁
	<b>2</b>  豚肉と舞茸炒め物   ごはん  春巻 2本  大わん  白玉スープ	<b>3</b>  アップルずんだカップケーキ   人参しりしり  そぼろごはん  冬瓜とベーコンのスープ	<b>4</b>  子どもパン   じゃがいもの洋風炒め  ヤニヨムフィッシュ  チンゲン菜とえきたけのスープ	<b>5</b>  ひじきと野菜炒め物   ごはん  豚肉のごまだれかけ  大わん  みそ汁
<b>9</b>  切り干し大根の煮物   わかめごはん  ポテトコロッケ  大わん  みそ汁	<b>10</b>  ツイストパン   野菜ソテー  鶏肉のバジルソース  ワンタンスープ  大わん	<b>11</b>  春雨のピリ辛炒め   ごはん  照り焼きハンバーグ  大わん  みそ汁	<b>12</b>  黒パン   チンゲン菜とベーコンの炒め物  魚のトマトソースかけ  もやしのスープ	<b>13</b>  豚キムチ   フローズンヨーグルト  ごはん  卵とコーンのスープ  大わん
<b>16</b> <b>敬老の日</b> 	<b>17</b>  ゴーヤチャンプル   ごはん  鶏肉の塩こうじ焼き 2コ  大わん  みそ汁	<b>18</b>  スイートポテト   ごはん  揚げぎょうざ 3コ  中華めん  大わん  ちゃんぽん	<b>19</b>  きんぴらごぼう   ごはん  あじのレモン風味 2コ  大わん  みそ汁	<b>20</b>  ナン   フルーツゼリー  大豆ミート入りキーマカレー  もやしと いんげんのサラダ  大わん
<b>23</b> <b>振替休日</b>	<b>24</b>  麻婆なす   ごはん  焼き魚  冷や奴  大わん  すまし汁	<b>25</b> 	<b>26</b> 	<b>27</b> 
<b>30</b>  ウィナーのケチャップ和え 2本   ごはん  ココア揚げパン  野菜とニョッキのスープ  大わん	<b>配膳のポイント</b> 5日：豚肉のごまだれかけは、お玉に軽く一杯配る。 <b>《ごみ処理》</b> 『給食で出るごみの処理方法』にそって片付けてください。			

## 新人体育大会

