

令和6年

8・9月献立盛り付け表 (東)

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
	27 わかめサラダ 福神漬 ごはん カレー 大わん 梨 	28 ツイストパン コーンソテー 伊カのマリネ 2コ 青菜のスープ 	29 もやしの炒め物 チキンカツ 2コ ごはん 大わん みそ汁 	30 黒パン ブロッコリーのソテー 魚のマヨネーズ焼き ABCスープ 
2 ゴーヤチャンプルー ごはん 鶏肉の塩こうじ焼き 2コ 大わん みそ汁 	3 子どもパン じゃがいもの洋風炒め チンゲン菜とえのきたけのスープ ヤンニウムフィッシュ 	4 アッピー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 	5 コッペパン りんごジャム いんげんのソテー チキンのトマト煮 キャベツのスープ 	6 ひじきと野菜の炒め物 ごはん 豚肉のごまだれかけ 大わん みそ汁 
9 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 	10 切り干し大根の煮物 わかめごはん 大わん みそ汁 ポテトコロッケ 	11 スイートポテト 揚げぎょうざ 3コ 中華めん ちゃんぽん 大わん 	12 豚キムチ フロージンヨーグルト ごはん 大わん 卵とコーンのスープ 	13 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 
16 敬老の日 	17 豚肉と舞茸の炒め物 ごはん 春巻 2本 大わん 白玉スープ 	18 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 	19 ナン フルーツゼリー もやしといんげんのサラダ 大豆ミート入りキーマカレー 	20 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 
23 振替休日	24 ウインナーのケチャップ和え 2本 野菜とニョッキのスープ ココア揚げパン 大わん 	25	26	27
新人体育大会 				
30 麻婆なす 焼き魚 ごはん 大わん すまし汁 しょうゆ 冷や奴 	配膳のポイント 6日：豚肉のごまだれかけは、お玉に軽く一杯配る。 《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。			
				 <p>よくかんで たべよう</p>