

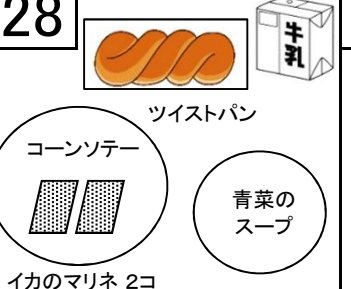

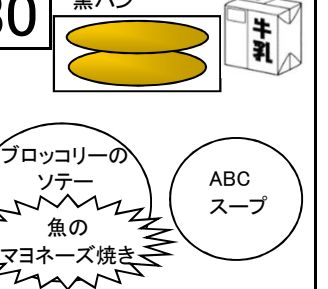

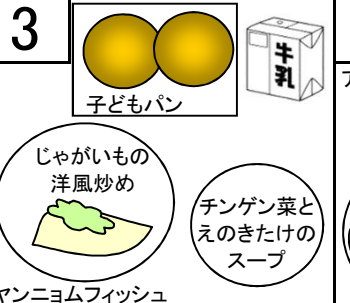

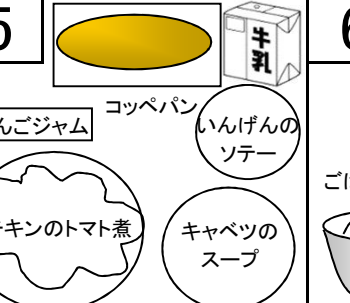




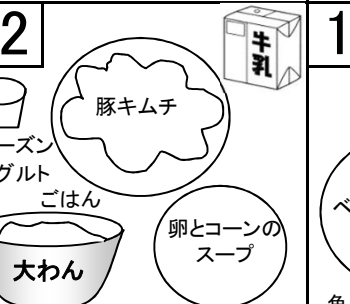


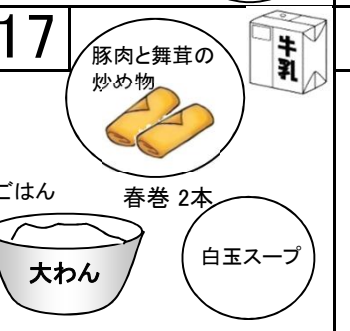

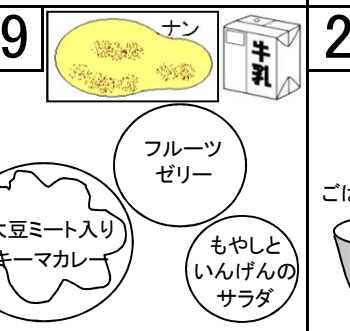
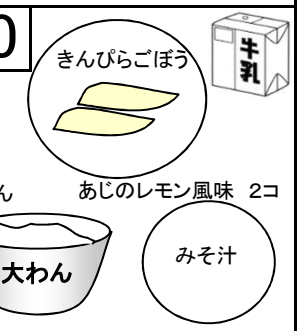





令和6年

# 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	 27	 28	 29	 30
 2	 3	 4	 5	 6
 9	 10	 11	 12	 13
 <b>敬老の日</b> 16	 17	 18	 19	 20
<b>振替休日</b> 23	 24	<b>新人体育大会</b> 		
 30	<b>配膳のポイント</b> 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。			

