
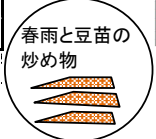
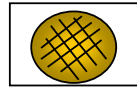

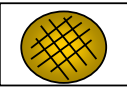

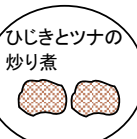

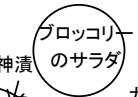




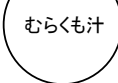
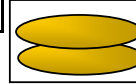

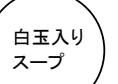
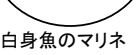


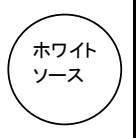
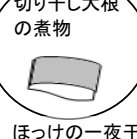

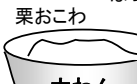
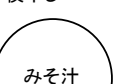



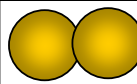

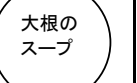





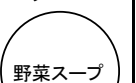


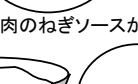

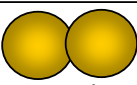



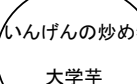
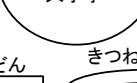


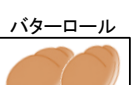

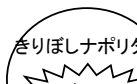
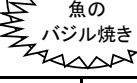
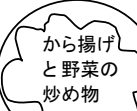
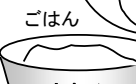

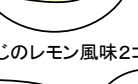


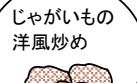



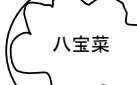

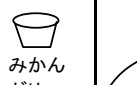
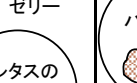

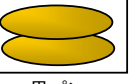
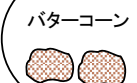
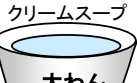

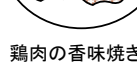



10月献立盛り付け表 (西)

給食目標

マナーを守り、楽しい会食の場を作ろう

月	火	水	木	金
	1 春雨と豆苗の炒め物  ごはん いかのかりん揚げ 3コ 大わん みそ汁	2 ★キャベツのサラダ  マカロニグラタン  ごはん メロンパン  もやしのスープ 	3 ひじきとツナの炒り煮  ごはん 鶏肉の唐揚げ 2コ 大わん 田舎汁 	4 ★ブロッコリーのサラダ  福神漬  ごはん カレー  大わん
	7 青菜の炒め物  ごはん 和風ハンバーグ  大わん むらくも汁 	8 ★黒パン  シャキシャキサラダ  白玉入りスープ  白身魚のマリネ 	9 ★海藻サラダ  ドライカレー  ホワイトソース 	10 切り干し大根の煮物  ほっけの一夜干し  栗おこわ  大わん みそ汁 
14 スポーツの日 	15 きんぴらごぼう  ごはん 焼き魚  大わん みそ汁	16 子どもパン  キャベツとウインナーの炒め物  大根のスープ  ポテトコロッケ 	17 スタミナ焼肉  ごはん  大わん みそ汁	18 バターコッペ  春雨サラダ  野菜スープ  チキンデミグラスソースかけ 2コ 
21 筑前煮  豚肉のねぎソースかけ  ごはん  大わん みそ汁	22 はちみつパン  ブロッコリーのソテー  大わん  鶏肉のマヨネーズ焼き 2コ 	23 いんげんの炒め物  大学芋  ゆでうどん  きつねうどん  大わん	24 バターロール  野菜のスープ煮  きりぼしナポリタン  魚のバジル焼き  大わん	25 から揚げと野菜の炒め物  ごはん  大わん みそ汁
28 卵の花和え  あじのレモン風味2コ  ごはん  大わん みそ汁	29 ツイストパン  じゃがいもの洋風炒め  大わん  青菜のスープ  チキンのトマトソース 2コ 	30 八宝菜  ごはん  大わん  みかんゼリー  レタスのスープ 	31 黒パン  バターコーン  大わん  キャベツのクリームスープ  鶏肉の香味焼き 2コ 	

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。

9日：ドライカレーホワイトソースかけは、ドライカレーにホワイトソースをかけて食べる。

21日：豚肉のねぎソースかけは、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。

