




# 10月献立盛り付け表 (東)

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
	<b>1</b> ★ キャベツのサラダ メロンパン マカロニグラタン もやしのスープ 牛乳	<b>2</b> 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 牛乳	<b>3</b> ★ ブロッコリーのサラダ 福神漬 ごはん カレー 大わん 牛乳	<b>4</b> 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 牛乳
	<b>7</b> ★ 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 牛乳	<b>8</b> 青菜の炒め物 ごはん 和風ハンバーグ 大わん むらくも汁 牛乳	<b>9</b> 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 牛乳	<b>10</b> いちごジャム 厚切り食パン 野菜のソテー 春雨のスープ チキンイタリアン 2コ 牛乳
<b>14</b> スポーツの日 	<b>15</b> 子どもパン キャベツとウインナーの炒め物 ポテトコロッケ 大根のスープ 牛乳	<b>16</b> きんぴらごぼう ごはん 焼き魚 大わん みそ汁 牛乳	<b>17</b> 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 牛乳	<b>18</b> スタミナ焼肉 ごはん 大わん みそ汁 りんご 牛乳
<b>21</b> はちみつパン ブロッコリーのソテー 鶏肉のマヨネーズ焼き 2コ ワンタンスープ 大わん 牛乳	<b>22</b> 筑前煮 ごはん 豚肉のねぎソースかけ 大わん みそ汁 牛乳	<b>23</b> ★ 海藻サラダ ドライカレー ホワイトソース 牛乳	<b>24</b> から揚げと野菜の炒め物 ごはん 大わん みそ汁 牛乳	<b>25</b> バターロール 野菜のスープ煮 かりぼしナポリタン 魚のバジル焼き 大わん 牛乳
<b>28</b> ツイストパン じゃがいもの洋風炒め 青菜のスープ チキンのトマトソース 2コ 牛乳	<b>29</b> 卵の花和え ごはん あじのレモン風味2コ 大わん みそ汁 牛乳	<b>30</b> 黒パン バターコーン キャベツのクリームスープ 鶏肉の香味焼き 2コ 大わん 牛乳	<b>31</b> 八宝菜 ごはん 大わん レタスのスープ みかんゼリー 牛乳	

## 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。

22日：豚肉のねぎソースかけは、お玉に軽く一杯配る。

23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。

## 《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。

