

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
	1 ★ 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	2 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	3 ★ ブロッコリーのサラダ 福神漬 ごはん カレー 大わん 牛乳	4 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
	7 ★ 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	8 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	9 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	10 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
14 スポーツの日 	15 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	16 きんぴらごぼう ごはん 焼き魚 大わん みそ汁 牛乳	17 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	18 スタミナ焼肉 ごはん 大わん みそ汁 りんご 牛乳
21 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	22 筑前煮 ごはん 豚肉のねぎソースかけ 大わん みそ汁 牛乳	23 ★ 海藻サラダ ドライカレー ホワイトソース 牛乳	24 から揚げと野菜の炒め物 ごはん 大わん みそ汁 牛乳	25 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
28 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	29 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	30 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	31 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。

