

5月 献立盛り付け表

(西)

給食目標

中学生に必要な栄養や
食事の量を知り、しっかりと食べよう

月	火	水	木	金
			<p>1</p> <p>★</p> <p>黒パン</p> <p>シャキシャキサラダ</p> <p>ABCスープ</p> <p>皮付きポテトのチーズ焼き</p>	<p>2</p> <p>ひじきと野菜の炒め物</p> <p>魚のごまだれかけ</p> <p>ごはん 大わん</p> <p>みそ汁</p>
<p>5</p> <p>こどもの日</p>	<p>6</p> <p>振替休日</p>	<p>7</p> <p>ツイストパン</p> <p>春雨サラダ</p> <p>せん切り野菜とイモのスープ</p> <p>鶏肉のソース焼き 2こ</p>	<p>8</p> <p>大わん</p> <p>大豆ミート入りドライカレー</p> <p>ごはん</p> <p>大根のスープ</p>	<p>9</p> <p>コッペパンスライス</p> <p>ゆでキャベツ</p> <p>パッパケチャップ</p> <p>じゃがもちスープ</p> <p>アジフライ 2こ</p>
<p>12</p> <p>ピリ辛肉ごぼう</p> <p>鶏肉の和風ソース 2こ</p> <p>ごはん 大わん</p> <p>みそ汁</p>	<p>13</p> <p>ウインナーとコーンのソテー</p> <p>キャベツのクリームスープ</p> <p>ココア揚げパン</p> <p>大わん</p>	<p>14</p> <p>高菜の油炒め</p> <p>みそだれハンバーグ</p> <p>ごはん 大わん</p> <p>けんちん汁</p>	<p>15</p> <p>★</p> <p>厚切り食パン</p> <p>黒豆きなこクリーム</p> <p>キャベツのサラダ</p> <p>スコッチブロス</p> <p>イカのイタリアンソースかけ 2こ</p>	<p>16</p> <p>小松菜のオイスター炒め</p> <p>焼き魚</p> <p>たけのこごはん</p> <p>大わん</p> <p>みそ汁</p>
<p>19</p> <p>はちみつパン</p> <p>ブロッコリーのソテー</p> <p>レタスのスープ</p> <p>チキンデミグラスソースかけ 2こ</p>	<p>20</p> <p>春雨の炒め物</p> <p>豚肉のねぎソースかけ</p> <p>ごはん 大わん</p> <p>みそ汁</p>	<p>21</p> <p>切り干し大根のスタミナ炒め</p> <p>春巻 2こ</p> <p>ごはん 大わん</p> <p>江戸菜のスープ</p>	<p>22</p> <p>バターコッペ</p> <p>チンゲン菜とウインナーの炒め物</p> <p>もやしのスープ</p> <p>魚のマヨネーズ焼き</p>	<p>23</p> <p>★</p> <p>福神漬</p> <p>海藻サラダ</p> <p>ごはん</p> <p>カレー</p> <p>大わん</p>
<p>26</p> <p>子どもパン</p> <p>キャベツとツナソテー</p> <p>春雨のスープ</p> <p>ポテトコロッケ</p>	<p>27</p> <p>じゃがいもと高野豆腐の煮物</p> <p>ほっけの一夜干し</p> <p>ごはん 大わん</p> <p>みそ汁</p>	<p>28</p> <p>ぶどう豆</p> <p>お好み焼き</p> <p>肉うどん</p> <p>ゆでうどん</p> <p>大わん</p>	<p>29</p> <p>ツイストパン</p> <p>ナルム</p> <p>かぶのスープ</p> <p>ヤンニョムチキン 2こ</p>	<p>30</p> <p>スタミナ焼肉</p> <p>ミルクゼリー</p> <p>ごはん 大わん</p> <p>卵とコーンのスープ</p>

配膳のポイント

★印の日のサラダは、食缶の中でドレッシングとあえてから配る。

20日の豚肉のねぎソースかけは、お玉で軽く一杯配る。

《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。

