

5月 献立盛り付け表

(東)

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

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。
19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。

