

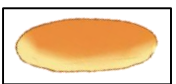
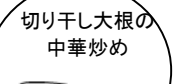
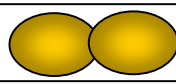
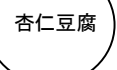
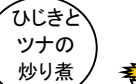
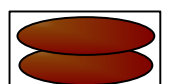
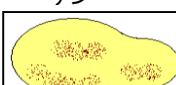
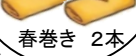
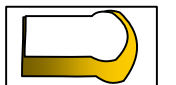
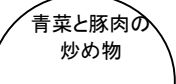
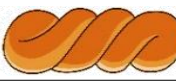
9月

献立盛り付け表

(西)

給食目標

体力アップのために、
バランスのよい食べ方を身につけよう

月	火	水	木	金
1 	2  バターコーン  いんげんと コーンのソテー  冬瓜 スープ アリゾナチキン 2コ	3  シャキシャキ サラダ  福神漬  カレー ごはん 大わん	4  ブロッコリーと ウインナーの 炒め物  ニョッキの クリームスープ きなこ揚げパン 大わん	5  切り干し大根の 中華炒め  焼き魚 ごはん 大わん しょうゆ 冷や奴 みそ汁
8  子どもパン  じゃがいもの 洋風炒め 江戸菜の スープ ハンバーグトマトソースかけ	9  春雨の オイスター炒め ごはん 鶏肉の台湾風唐揚げ 2コ 大わん みそ汁	10  杏仁豆腐  揚げ麺 皿うどんの具 大わん	11  ひじきと ツナの 炒り煮  アップーずんだ カップケーキ そぼろごはん かぶの スープ	12  黒パン ★ ごぼうサラダ ワンタンスープ 大わん 白身魚のマリネ
15 敬老の日 	16  青菜と チキンの炒め物 ごはん ポテトコロッケ 大わん みそ汁	17  ナン  フローズン ヨーグルト パワー カレー キャベツの サラダ 大わん	18  ゴーヤ チャンプルー  春巻き 2本 わかめごはん 大わん みそ汁	19  厚切り食パン  りんごジャム もやしのサラダ 春雨の スープ 大わん チキンこんがり焼き 2コ
22 新人体育大会 	23 秋分の日 	24 新人体育大会 	25 新人体育大会 	26  青菜と豚肉の 炒め物 2コ ごはん あじのレモン風味 大わん 白玉汁
29  ツイストパン  バターコーン 魚の ブラジルソース プッシュェーロ	30  おかか炒め ごはん 豚肉の甘辛ソース 大わん みそ汁	今月の世界の料理 29日のプッシュェーロは、ブラジルの南部 でよく食べられている家庭料理です。「深い 鍋」という意味があり、肉や豆類、たっぷりの 野菜を一つの鍋で煮込んで作る旨味の 詰まったスープです。  ブラジルの国旗		

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。
10日：皿うどんは、揚げ麺を袋の上から軽くつぶして皿にあけ、皿うどんの具をかけて食べる。
30日：豚肉の甘辛ソースは、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。

