

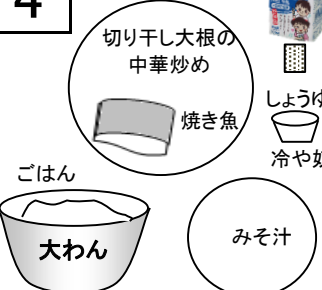
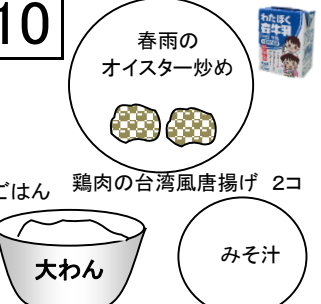
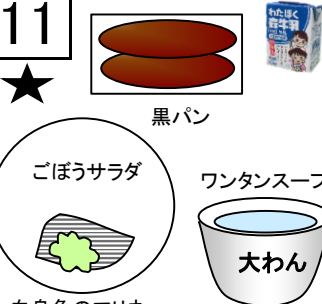
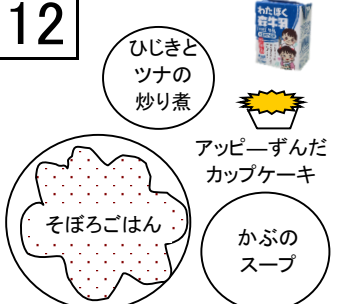
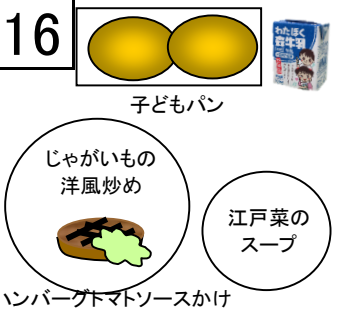
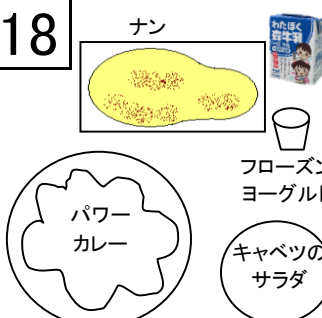
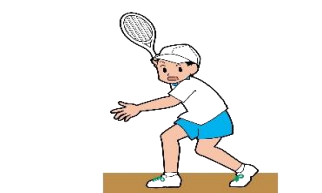
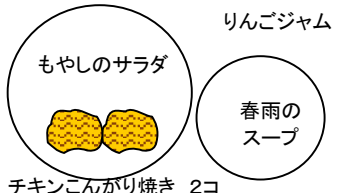
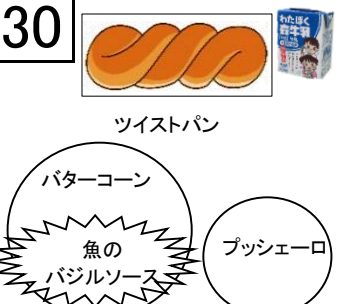
9月

献立盛り付け表

(東)

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  福神漬 シャキシャキサラダ カレー ごはん 大わん	3  バターコッペ いんげんとコーンのソテー 冬瓜スープ ごはん 大わん アリゾナチキン 2コ	4  切り干し大根の中華炒め 焼き魚 しょうゆ 冷や奴 ごはん 大わん みそ汁	5  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
8  青菜とチキンの炒め物 ポテトコロッケ ごはん 大わん みそ汁	9  杏仁豆腐 揚げ麺 皿うどんの具 大わん	10  春雨のオイスター炒め 鶏肉の台湾風唐揚げ 2コ ごはん 大わん みそ汁	11  ★ 黒パン ごぼうサラダ 白身魚のマリネ ワンタンスープ 大わん	12  ひじきとツナの炒り煮 アッピーずんだカップケーキ そばろごはん かぶのスープ
15 敬老の日 	16  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 大わん	17  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	18  ナン パワーカレー フローズンヨーグルト キャベツのサラダ 大わん	19  青菜と豚肉の炒め物 2コ あじのレモン風味 白玉汁 大わん
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  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 チキンこんがり焼き 2コ 大わん
29  おかか炒め ごはん 豚肉の甘辛ソース 大わん みそ汁	30  ツイストパン バターコーン 魚のバジルソース プッシュェーロ	今月の世界の料理 30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。

9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。

29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。

