




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
				
				1 ごぼうと人参の炒り煮 ポテトコロッケ ごはん 大わん みそ汁
4 みどりの日 	5 こどもの日 	6 振替休日	7 ウインナーのケチャップ和え 2本 コーンチャウダー ココア揚げパン 大わん	8 うの花炒り 焼き魚 ごはん 大わん みそ汁
11 ロールコッペ 春雨サラダ かぶのスープ 魚のイタリアンソースかけ	12 大豆ミート入りマーボー豆腐 ごはん 大わん 江戸菜のスープ	13 子どもパン 青菜とツナの炒め物 もやしのスープ チキンこんがり焼き 2コ	14 ★ 海藻サラダ 福神漬 ごはん カレー 大わん	15 ★ 黒パン パンプキンボールスープ ごぼうサラダ 魚のバジル焼き 大わん
18 ピリ辛ひじき ごはん 鶏肉のみそだれかけ 2コ 大わん むらくも汁	19 ロールコッペ キャベツのソテー 春雨のスープ ヤンニョムポーク	20 豚肉と舞茸の炒め物 春巻き 2本 ごはん 大わん みそ汁	21 ★ ツイストパン シャキシャキサラダ スコッチブロス ハンバーグデミグラスソースかけ	22 小松菜のオイスター炒め たけのこごはん あじのレモン風味 2コ 大わん みそ汁
25 黒パン コーンのソテー ニョッキのトマトスープ 照り焼きチキン 2コ	26 ★ キャベツのサラダ ドライカレー ホワイトソース	27 ブロッコリーとウインナーの炒め物 お好み焼き ゆでうどん 肉うどん 大わん	28 いんげんのそぼろ煮 ごはん さんまの葱ソース 大わん みそ汁	29 食パン ツナマヨ 肉団子の洋風煮込み じゃがチーズ

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：ヤンニョムポークは、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。

