

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

18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。

