

令和8年

10月献立盛り付け表 (東)

給食目標

マナーを守り、楽しい会食の場を作ろう

月	火	水	木	金
			1 新人体育大会 	2 新人体育大会
5 ★ デニッシュベストリー マカロニグラタン ブロッコリーのサラダ キャベツとえのきたけのスープ	6 豚肉と舞たけの炒め物 ごはん 魚の台湾風唐揚げ みそ汁 大わん	7 もやしと鶏肉の炒め物 大学芋 ゆでうどん きつねうどん 大わん	8 ★ 福神漬 小松菜とわかめのごま酢 ごはん カレー 大わん	9 黒パン 春雨サラダ もやしのスープ チキンイタリアン 2コ
12 スポーツの日 	13 高菜の油炒め ごはん さばのみそ焼き かき玉汁 大わん	14 ロールパン ごぼうサラダ チンゲン菜のスープ 豚肉のレモン風味	15 青菜と鶏肉の炒め物 彩の国納豆 ごはん ほっけの一夜干し みそ汁 大わん	16 ★ 食パン キャベツのサラダ 黒豆きなこクリーム フォー 鶏肉の唐揚げ 2コ
19 チンゲン菜のオイスター炒め ごはん いかのごまだれかけ 2コ みそ汁 大わん	20 コッペパン じゃがいものソテー 大豆ミート入りチリコンカン レタスとベーコンのスープ 大わん	21 筑前煮 魚の和風マヨネーズ焼き ごはん みそ汁 大わん	22 子どもパン コーンソテー 白菜のクリームスープ ハンバーグデミグラスソースかけ 大わん	23 唐揚げと野菜の炒め物 ごはん 青菜のそばろ汁 大わん
26 ★ ツイストパン 海藻サラダ 鶏肉のバジルソース ミネストローネスープ 大わん	27 切り干し大根の中華炒め ごはん ポテトコロッケ みそ汁 大わん	28 ロールコッペ もやしの炒め物 キャベツのスープ ヤンニョムフィッシュ 大わん	29 りんご ブロッコリーとウインナーのソテー クリーム煮 ごはん 大わん	30 ひじきとツナの炒り煮 ごはん 鶏肉のねぎみそ焼き 2コ すまし汁 大わん

配膳のポイント

★印の日のサラダや和え物は、食缶の中でドレッシングやタレとあえてから配る。
14日：豚肉のレモン風味は、お玉に軽く一杯配る。
29日：クリーム煮は、ごはんにかけて食べる。
《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。

