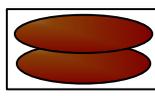
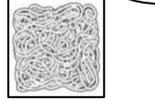
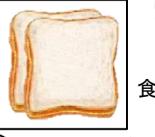
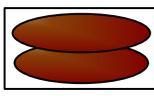
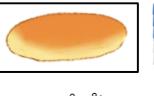
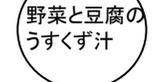


# 10月 献立盛り付け表

(西)

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
<b>今月の世界の料理</b> 20日のカバアリア・コン・トマテは、スペインの料理です。「カバアリアは鯖」、「トマテはトマト」のことです。 スペインでは、鯖や鰯などをトマト煮やトマトソースをかけて食べています。  スペインの国旗				
		1 春雨のピリ辛炒め  ごはん 鯖のみそ焼き  すまし汁	2 黒パン  ジャーマンポテト  チキンイタリアン 2コ 大根のスープ 	3 キャベツとツナのソテー  みかんゼリー  ドライカレー  ホワイトソース 
6 はちみつパン  ニョッキのスープ  鶏肉のマヨネーズ焼き 2コ ほうれん草とコーンのソテー 	7 いんげんのそばろ煮  ごはん さんまのかば焼き  大わん みそ汁	8 野菜のりのり和え  大学芋  中華めん 担々麺 	9 小松菜のオイスター炒め  栗おこわ 鶏肉の塩こうじ焼き 2コ  大わん みそ汁	10 食パン  プロッコリーのサラダ  ヤンニョムポーク ビーンズチョコ  卵スープ 
13 <b>スポーツの日</b> 	14 ツイストパン  もやしとツナの炒め物  チキンのトマトソースかけ 2コ 江戸菜のスープ 	15 うの花炒り  ごはん アジフライ 2枚  大わん みそ汁	16 筑前煮  春巻き 2本  ごはん 大わん みそ汁	17 福神漬  キャベツのサラダ  ごはん  カレー  大わん
20 黒パン  ブロッコリーのソテー  カバアリア・コン・トマテ レタスとえのきたけのスープ 	21 おかか炒め  ごはん 鶏肉の香味ソース 2コ  大わん みそ汁	22 デニッシュペストリー  海藻サラダ  マカロニグラタン 白菜スープ 	23 唐揚げと野菜の炒め物  手作りふりかけ  ごはん  大わん みそ汁	24 コッパパン  キャベツとコーンのソテー  照り焼きハンバーグ ワンタンスープ  大わん
27 れんこんと豚肉の炒め物  ごはん 鶏肉のみそだれかけ 2コ  大わん 野菜と豆腐のうすくず汁 	28 子どもパン  きりぼしナポリタン  ポテトコロッケ 野菜スープ 	29 刻み昆布の煮付け  ごはん いかのごまだれかけ 2コ  大わん みそ汁	30 ツイストパン  ポトフ  花野菜のサラダ 	31 五目きんぴら  ごはん 魚の変わりソースかけ  大わん みそ汁

### 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・マヨネーズとあえてから配る。

10日：ヤンニョムポークは、お玉に軽く一杯配る。

23日：手作りふりかけは、ごはんにかけて配る。

＜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。

