

# 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
<b>今月の世界の料理</b> 21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 野菜のりのり和え 大学芋 担々麺 中華めん 大わん	2 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	3 黒パン ジャーマンポテト 大根のスープ チキンイタリアン 2コ
6 いんげんのそぼろ煮 ごはん さんまのかば焼き 大わん みそ汁	7 はちみつパン ニョッキのスープ ほうれん草とコーンのソテー 大わん 鶏肉のマヨネーズ焼き 2コ	8 春雨のピリ辛炒め ごはん 鯖のみそ焼き 大わん すまし汁	9 ★ 食パン ビーンズチョコ ブロッコリーのサラダ 卵スープ ヤンニョムポーク	10 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
13 スポーツの日 	14 うの花炒り ごはん アジフライ 2枚 大わん みそ汁	15 ツイストパン もやしとツナの炒め物 江戸菜のスープ チキンのトマトソースかけ 2コ 大わん みそ汁	16 ★ 福神漬 キャベツのサラダ ごはん カレー 大わん	17 筑前煮 春巻き 2本 ごはん 大わん みそ汁
20 おかか炒め ごはん 鶏肉の香味ソース 2コ 大わん みそ汁	21 黒パン ブロッコリーのソテー レタスとえのきたけのスープ カバアリア・コン・トマテ 大わん みそ汁	22 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	23 コッペパン ワンタンスープ キャベツとコーンのソテー 大わん 照り焼きハンバーグ	24 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
27 子どもパン きりぼしナポリタン 野菜スープ ポテトコロッケ	28 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	29 ★ デニッシュベストリー 海藻サラダ 白菜スープ マカロニグラタン	30 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	31 ★ ツイストパン ポトフ 花野菜のサラダ

### 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。

9日：ヤンニョムポークは、お玉に軽く一杯配る。

24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。

