

6月 献立盛り付け表

(西)

給食目標

給食前の「手洗い・うがい」を習慣にしよう



月	火	水	木	金
<p>1</p> <p>野菜と鶏肉の炒め物</p> <p>魚のごまだれ</p> <p>しゃくし菜ごはん</p> <p>大わん</p> <p>みそ汁</p>	<p>2</p> <p>黒パン</p> <p>もやしのサラダ</p> <p>キャベツのスープ</p> <p>チキンデミグラスソースかけ 2コ</p>	<p>3</p> <p>ヨーグルト</p> <p>コーンポテト</p> <p>ごはん</p> <p>パワードライカレー</p>	<p>4</p> <p>ツイストパン</p> <p>キャベツとウインナーのソテー</p> <p>ワンタンスープ</p> <p>大わん</p> <p>イカの変わりソースかけ 2コ</p>	<p>5</p> <p>総合体育大会</p>
<p>8</p> <p>総合体育大会</p>	<p>9</p> <p>総合体育大会</p>	<p>10</p> <p>コッペパン</p> <p>チンゲン菜と人参のサラダ</p> <p>ごはん</p> <p>レタスとえのきたけのスープ</p> <p>皮付きポテトのチーズ焼き</p>	<p>11</p> <p>春雨のオイスター炒め</p> <p>彩の国納豆</p> <p>ごはん いわしのピリ辛ソースかけ2コ</p> <p>大わん</p> <p>みそ汁</p>	<p>12</p> <p>かがやキッズDAY</p>
<p>15</p> <p>卵の花和え</p> <p>ごはん</p> <p>和風ハンバーグ</p> <p>大わん</p> <p>白玉汁</p>	<p>16</p> <p>子どもパン</p> <p>キャベツとコーンのソテー</p> <p>豚肉のノルウェーソース</p> <p>大根のスープ</p>	<p>17</p> <p>豚肉と舞たけの炒め物</p> <p>ごはん</p> <p>鶏肉の塩こうじ焼き 2コ</p> <p>大わん</p> <p>みそ汁</p>	<p>18</p> <p>黒パン</p> <p>もやしの炒め物</p> <p>魚のマヨネーズ焼き</p> <p>春雨のスープ</p>	<p>19</p> <p>高菜の油炒め</p> <p>ごはん</p> <p>アッピーお茶の葉とり天 2コ</p> <p>大わん</p> <p>みそ汁</p>
<p>22</p> <p>子どもパン</p> <p>野菜とツナの炒め物</p> <p>野菜スープ</p> <p>ポテトコロッケ</p>	<p>23</p> <p>ひじき豆</p> <p>ごはん</p> <p>鶏肉のみそだれかけ 2コ</p> <p>大わん</p> <p>せんべい汁</p>	<p>24</p> <p>いんげんのおかか和え</p> <p>春巻 2本</p> <p>担々麺</p> <p>中華めん</p> <p>大わん</p>	<p>25</p> <p>【小・中統一献立】</p> <p>福神漬</p> <p>シャキシャキサラダ</p> <p>カレー</p> <p>ごはん</p> <p>大わん</p>	<p>26</p> <p>ロールコッペ</p> <p>キャベツのソテー</p> <p>スコッチブロス</p> <p>ヤンニョムフィッシュ</p>
<p>29</p> <p>肉じゃが</p> <p>ごはん</p> <p>棒ぎょうざ 2コ</p> <p>大わん</p> <p>のらぼう菜のみそ汁</p>	<p>30</p> <p>コッペパン</p> <p>ブロッコリーのソテー</p> <p>チキンカツ 2コ</p> <p>ABCスープ</p>	<p>彩の国ふるさと学校給食月間</p> <p>郷土料理と地産地消を意識した料理</p> <p>1日 しゃくし菜ごはん</p> <p>11日 彩の国納豆</p> <p>19日 アッピーお茶の葉とり天</p> <p>29日 のらぼう菜のみそ汁</p>		

今月は、埼玉県や上尾市でとれた食材や埼玉県に伝わる料理などを給食にとり入れて、身近な地域への理解と愛着を深めようとする取り組みを実施しています。

配膳のポイント

16日：豚肉のノルウェーソースは、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。

