

6月 献立盛り付け表

(東)

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>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>2</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>3</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>イカの変りソースかけ 2コ</p>	<p>4</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>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>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>11</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>12</p> <p>かがやキッズDAY</p>
<p>15</p> <p>子どもパン</p> <p>キャベツとコーンのソテー</p> <p>大根のスープ</p> <p>豚肉のノルウェーソース</p>	<p>16</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>17</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>18</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>19</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>22</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>23</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>ポテトコロケ</p>	<p>24</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>25</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>26</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>29</p> <p>コッペパン</p> <p>ブロッコリーのソテー</p> <p>ABCスープ</p> <p>チキンカツ 2コ</p>	<p>30</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>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>2日 しゃくし菜ごはん</p> <p>10日 彩の国納豆</p> <p>18日 アッピーお茶の葉とり天</p> <p>30日 のらぼう菜のみそ汁</p>		

配膳のポイント

15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。

