














# 7月 献立盛り付け表 (西)

給食目標 野菜を残さず食べて、夏を元気に過ごそう

月	火	水	木	金
		1  ゴーヤチャンプルー ほっけの一夜干し ごはん 大わん みそ汁	2  子どもパン コーンソテー もやしのスープ ごはん 大わん 白玉スープ ポークマリネ	3  豆腐の中華風煮 ごはん 大わん 白玉スープ
		6  ツイストパン キャベツのサラダ インディアンポテト セタスープ	7  切り干し大根の中華炒め 照り焼きハンバーグ ごはん 大わん みそ汁	8  黒パン ポテトと挽肉のソテー コーンとフカメのスープ 鶏肉のマヨネーズ焼き 2コ ごはん 大わん
13  麻婆なす 焼き魚 ごはん 大わん 江戸菜のスープ	14  子どもパン キャベツとウインナーのソテー 冬瓜のスープ ヤンニョムチキン2コ ごはん 大わん	15  もやしのサラダ 福神漬 ごはん 大わん カレー	 	

### 配膳のポイント

2日：ポークマリネは、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。

