

7月 献立盛り付け表 (東)

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 子どもパン コーンソテー ポークマリネ もやしのスープ	2 ゴーヤチャンプルー ほっけの一夜干し ごはん みそ汁	3 ロールコッペ 春雨サラダ 鶏肉のバジルソース レタスと卵のスープ
		6 切り干し大根の中華炒め 照り焼きハンバーグ ごはん みそ汁	7 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	8 青菜のオイスター炒め 魚の変わりソースかけ 枝豆ごはん ごはん みそ汁
13 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	14 もやしのサラダ 福神漬 ごはん カレー ごはん	15 麻婆なす 焼き魚 ごはん 江戸菜のスープ		

配膳のポイント

1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。

