

9月

献立盛り付け表

(東)

給食目標	体力アップのために、 バランスのよい食べ方を身につけよう				
	月	火	水	木	金
			2 おかか炒め 鶏肉の台湾風唐揚げ 2コ ごはん 大わん みそ汁	3 はちみつパン いんげんのソテー 魚のマヨネーズ焼き 大根のスープ	4 福神漬 シャキシャキサラダ カレー ごはん 大わん
		7 ロールコッペ 冷凍みかん 肉団子の洋風煮込み チンゲン菜と人参のサラダ	8 ゴーヤチャンプルー ごはん チキンカツ 2コ 大わん みそ汁	9 厚切り食パン ビーンズチョコ ブロッコリーのソテー じゃがもちスープ イカのレモン風味 2コ	10 切り干し大根のスタミナ炒め ごはん 棒ぎょうざ 2コ 大わん みそ汁
		14 春雨と豆苗の炒め物 ごはん 鶏肉の塩こうじ焼き 2コ 大わん みそ汁	15 ロールパン キャベツのサラダ 卵スープ ポークイタリアン	16 もやしの炒め物 ごはん 魚のごま風焼き 大わん みそ汁	17 ツイストパン 小松菜のサラダ 鶏肉の唐揚げ2コ 大わん みそ汁
		21 敬老の日 	22 国民の休日 	23 秋分の日 	24 子どもパン ジャーマンポテト ワンタンスープ 照り焼きハンバーグ 大わん みそ汁
		28 ナン フローズンヨーグルト もやしとわかめのサラダ 大わん みそ汁	29 麻婆なす ごはん 魚の玉ねぎソース 大わん すまし汁	30 新人体育大会 	25 ピリ辛肉ごぼう ごはん アジフライ 2コ 大わん みそ汁



よくかんで
たべよう

配膳のポイント

15日：ポークイタリアンは、お玉に軽く一杯配る。
18日：大皿にごはんとミニ豚キムチを一緒に盛り付ける。
ミニ豚キムチは、お玉に半分くらいの量で配る。
《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。