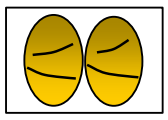
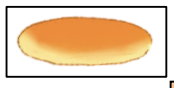
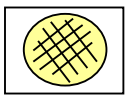
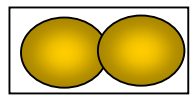
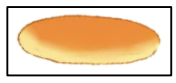
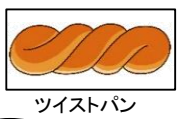
令和8年

12月 献立盛り付け表 (西)

給食目標

冬を元気に過ごすために、1食分の給食をしっかり食べよう

月	火	水	木	金
	1  ロールパン もやしの炒め物 キャベツとウインナーのスープ イカの変わりソースかけ2コ	2 筑前煮 ハンバーグおろしソース ごはん 大わん みそ汁	3  コッペパン ビーンズチョコ 青菜とチキンの炒め物 魚のマヨネーズ焼き トックのスープ	4 ★ 海藻サラダ 福神漬 ごはん カレー 大わん
7  メロンパン ブロッコリーとコーンのソテー マカロニグラタン 白菜とベーコンのスープ	8 肉じゃが ごはん 大わん 春巻き 2本 みそ汁	9 いかといんげんの炒め物 豆腐ナゲット 2コ ゆでうどん 昆布入りつけうどん 大わん	10  みかんゼリー 大根と豚肉の煮物 ごはん 大わん みそ汁	11  はちみつパン もやしと挽肉のソテー 江戸菜のスープ 魚のマリネ
14 ★ チョコレートマフィン ブロッコリーのサラダ ごはん 肉そぼろ スコッチブロス	15  黒パン ほうれん草とツナのソテー 卵スープ 照り焼きポーク	16 高菜の油炒め 鶏肉のみそだれかけ 2コ ごはん 大わん けんちん汁	17 ★  ロールコッペ りんご ポトフ もやしのサラダ	18 江戸菜と豚肉の炒め物 アジのごまだれかけ 2コ ごはん 大わん みそ汁
21  ツイストパン 粉ふき芋 キャベツのクリームスープ 大わん アリゾナチキン 2コ	22 切り干し大根の中華炒め メンチカツ ごはん 大わん みそ汁	 今年の冬至は12月22日 「ん」のつく食べ物で「運」を呼び込もう！ なんきん（かぼちゃ） にんじん れんこん かんてん きんかん ぎんなん うんどん（うどん）		

配膳のポイント

★印の日のサラダは、食缶の中でドレッシングとあえてから配る。

14日：大皿にごはんと肉そぼろを一緒に盛り付ける。

15日：照り焼きポークは、お玉で軽く一杯配る。

≪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。

