令和8年

12月 献立盛り付け表 （東）

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 筑前煮 ハンバーグおろしソース ごはん 大わん みそ汁	2 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	3 ★ 海藻サラダ 福神漬 ごはん カレー 大わん	4 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
7 肉じゃが 春巻き 2本 ごはん 大わん みそ汁	8 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	9 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	10 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	11 みかんゼリー 大根と豚肉の煮物 ごはん 大わん みそ汁
14 黒パン ほうれん草とツナのソテー 照り焼きポーク 卵スープ	15 ★ 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	16 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	17 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	18 ★ ロールコッペ りんご ポトフ もやしのサラダ
21 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	22 ツイストパン 粉ふき芋 アリゾナチキン 2コ キャベツのクリームスープ 大わん	 「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：照り焼きポークは、お玉で軽く一杯配る。

15日：大皿にごはんと肉そぼろを一緒に盛り付ける。

≪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。

