

6月 献立盛り付け表

(東)

給食目標 給食前の「手洗い・うがい」を習慣にしよう 

月	火	水	木	金
<p>2</p> <p>いんげんの炒め物</p> <p>鶏肉のみそだれかけ 2コ</p> <p>大わん</p> <p>せんべい汁</p> <p>しゃくし菜ごはん</p>	<p>3</p> <p>黒パン</p> <p>青菜とチキンのソテー</p> <p>わかめスープ</p> <p>魚のトマトソースかけ</p>	<p>4</p> <p>キャベツのサラダ</p> <p>福神漬</p> <p>ごはん</p> <p>カレー</p> <p>大わん</p>	<p>5</p> <p>コッペパンスライス</p> <p>きりぼしナポリタン</p> <p>照り焼きハンバーグ</p> <p>レタスとえのきたけのスープ</p>	<p>6</p> <p>ひじきと野菜の炒め物</p> <p>アップーお茶の葉とり天 2コ</p> <p>ごはん</p> <p>大わん</p> <p>みそ汁</p>
<p>9</p> <p>バターコッペ</p> <p>もやしの炒め物</p> <p>魚のパジル焼き</p> <p>トウクのスープ</p>	<p>10</p> <p>炒り鶏</p> <p>ゼリーフライ</p> <p>ごはん</p> <p>大わん</p> <p>のらぼう菜のみそ汁</p>	<p>11</p> <p>スイートポテト</p> <p>揚げぎょうざ 3コ</p> <p>中華めん</p> <p>大わん</p> <p>ちゃんぽん</p>	<p>12</p> <p>春雨のピリ辛炒め</p> <p>鶏肉の塩こうじ焼き 2コ</p> <p>彩の国納豆</p> <p>ごはん</p> <p>大わん</p> <p>みそ汁</p>	<p>13</p> <p>かがやキッズDAY</p> 
<p>16</p> <p>おかか炒め</p> <p>焼き魚</p> <p>ごはん</p> <p>大わん</p> <p>みそ汁</p>	<p>17</p> <p>★ツイストパン</p> <p>アッピー緑茶ラテゼリー</p> <p>肉団子の洋風煮込み</p> <p>ごぼうサラダ</p>	<p>18</p> <p>総合体育大会</p> 		<p>19</p> <p>総合体育大会</p> 
<p>20</p> <p>総合体育大会</p> 	<p>23</p> <p>りんごジャム</p> <p>食パン</p> <p>ブロッコリーとコーンのソテー</p> <p>豚肉のイタリアンソースかけ</p> <p>じゃがもちスープ</p>	<p>24</p> <p>チンゲン菜と人参のサラダ</p> <p>ドライカレー</p> <p>ホワイトソース</p>	<p>25</p> <p>子どもパン</p> <p>ヤム・ウンセン</p> <p>鶏肉の唐揚げ 2コ</p> <p>野菜スープ</p>	<p>26</p> <p>切り干し大根の煮物</p> <p>魚のマヨネーズ焼き</p> <p>ごはん</p> <p>大わん</p> <p>みそ汁</p>
<p>27</p> <p>ツイストパン</p> <p>いんげんとウインナのソテー</p> <p>イカのマリネ 2コ</p> <p>卵スープ</p>	<p>30</p> <p>じゃがいものそぼろ煮</p> <p>アジの変わりソース2コ</p> <p>ごはん</p> <p>大わん</p> <p>みそ汁</p>	<p>～彩の国ふるさと学校給食月間～</p> <p>郷土料理と地産地消を意識した料理</p> <p>2日 しゃくし菜ごはん</p> <p>6日 アッピーお茶の葉とり天</p> <p>10日 ゼリーフライ、のらぼう菜のみそ汁</p> <p>12日 彩の国納豆</p> <p>17日 アッピー緑茶ラテゼリー</p> <p>23日 ブロッコリーとコーンのソテー</p> <p>今月は、埼玉県や上尾市でとれた食材や埼玉県に伝わる料理などを給食にとり入れて、身近な地域への理解と愛着を深めようとする取り組みを実施しています。</p>		



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。

23日:豚肉のイタリアンソースかけは、お玉で軽く一杯配る。

24日:ドライカレーのホワイトソースかけは、ドライカレーにホワイトソースをかけて食べる。

《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。