


令和元年 5月分 中学校給食盛りつけ一覧表

<p>5月13日・15日は みえ地物一番給食の日</p> 	<p>7日 (火) 牛乳</p> <p>ツナサラダ</p> <p>食パン トマトと卵のスープ</p> <p>スプーン</p>	<p>8日 (水) 牛乳</p> <p>わかめサラダ</p> <p>福神漬 麦ごはん 手作りビーフカレー</p> <p>スプーン</p>	<p>9日 (木) 牛乳</p> <p>キャベツのしそ和え 鰯のたまりから揚げ</p> <p>麦ごはん 筑前煮</p> <p>スプーン</p>	<p>10日 (金) 牛乳</p> <p>きゅうりの酢の物</p> <p>肉味噌ひじき そぼろごはん すまし汁</p> <p>スプーン</p>
	<p>13日 (月) 牛乳</p> <p>カラ(みかん)</p> <p>チンジャオロースー</p> <p>麦ごはん ワンタンスープ</p> <p>スプーン</p>	<p>14日 (火) 牛乳</p> <p>マヨドレッシングサラダ</p> <p>ミルクパン 鶏肉とじゃが芋のケチャップ煮</p> <p>スプーン</p>	<p>15日 (水) 牛乳</p> <p>大豆もやしのおかか和え 豚肉の伊勢茶煮</p> <p>麦ごはん かきたま汁</p> <p>スプーン</p>	<p>16日 (木) 牛乳</p> <p>蒸し野菜 しいらのパン粉焼き</p> <p>麦ごはん ウィンナーとじゃが芋の煮物</p> <p>スプーン</p>
<p>20日 (月) 牛乳</p> <p>ミニトマト 豆腐のレモン揚げ 2個</p> <p>麦ごはん 鶏肉と野菜の生姜炒め</p> <p>海苔佃煮</p>	<p>21日 (火) 牛乳</p> <p>蒸し野菜 サーモンピザ</p> <p>コッペパン コーンチャウダー</p> <p>スプーン</p>	<p>22日 (水) 牛乳</p> <p>ヨーグルト</p> <p>豚キムチごはん 春雨スープ</p> <p>スプーン</p>	<p>23日 (木) 牛乳</p> <p>蒸し野菜 はんぺんの変り揚げ</p> <p>麦ごはん じゃが芋のそぼろ煮</p> <p>スプーン</p>	<p>24日 (金) 牛乳</p> <p>ひじきと切干大根のサラダ</p> <p>麦ごはん 豆腐といかのチリソース</p> <p>スプーン</p>
<p>27日 (月) 牛乳</p> <p>ひたし</p> <p>手作り佃煮 麦ごはん 親子煮</p> <p>スプーン</p>	<p>28日 (火) 牛乳</p> <p>クルトンサラダ</p> <p>食パン ポークビーンズ</p> <p>メーガツヤム スプーン</p>	<p>29日 (水) 牛乳</p> <p>フルーツのヨーグルト和え</p> <p>麦ごはん スープカレー</p> <p>スプーン</p>	<p>30日 (木) 牛乳</p> <p>蒸し野菜 鯖のねぎ焼き</p> <p>わかめごはん きんぴらごぼう</p> <p>スプーン</p>	<p>31日 (金) 牛乳</p> <p>ビーフのごまソースサラダ</p> <p>麦ごはん マーボー豆腐</p> <p>スプーン</p>

筑前煮 ~9日の献立から~

筑前煮は、福岡県の郷土料理です。別名「がめ煮」ともいわれます。「がめ煮」の由来は、ふたつあります。ひとつは、鶏肉や野菜などの食材を使うため、博多の方言で「よせ集める」という意味の「がめくりこむ」から名前がついた説です。ふたつめは、豊臣秀吉が出兵するときに博多に立ち寄り、スッポンをつかまえて野菜と煮て食べていたことから、スッポンの博多弁「がめ」から名前がついた説です。

★ スープカレー ~29日の献立から~ ★

スープカレーは、北海道の郷土料理です。とろみのついたルウカレーとは異なり、サラサラとしたスープ状のカレーです。食べ方に特に決まりはありませんが、スプーンでご飯をとり、スープにつけて食べるのが一般的です。給食では、煮干しと昆布からとっただし汁と鶏がらスープをもとにカレー粉、ガラムマサラ、オールスパイス、バジル粉などを使用してスープを作ります。具材は、鶏肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋、アスパラガスです。じゃが芋は、煮揚げしています。楽しみですね。

食器太い線=大わん (ピンク)

細い線=小わん (ブルー)

点線=浅い皿 (パン皿)

二重線=大皿 (カレー皿)

長い点=深皿 (グリーン)

.....

スプーン

はし=

食器は、よく確かめて盛りつけましょう

