

# 令和元年 8・9月分 中学校給食盛りつけ一覧表

<p><b>9月13日は十五夜です</b></p> <p>十五夜は、月を眺めながら秋の収穫物をお供えて、豊作を祝い、実りに感謝する日です。別名「芋名月」ともいわれ、里芋などの芋類の収穫を祝う行事でもあります。</p> <p>このことにちなみ、13日の給食では、里芋や白玉を入れた十五夜汁をだす予定です。</p>	<p>8月27日(火)</p> <p>牛乳</p> <p><b>夏休み最終日</b></p>	<p>28日(水)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鶏の生姜焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>ごぼうと切干大根の 変わりきんぴら</p> <p>穀物ふりかけ</p>	<p>29日(木)</p> <p>牛乳</p> <p>和風サラダ</p> <p>手作り佃煮 麦ごはん</p> <p>高野豆腐の 親子煮</p>	<p>30日(金)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸し野菜 鯖のレモン揚げ</p> <p>麦ごはん</p> <p>みそにゅうめん</p>
<p>9月2日(月)</p> <p>牛乳</p> <p>梨入り カクテルポンチ</p> <p>福神漬 麦ごはん</p> <p>手作り ポークカレー</p> <p>スプーン</p>	<p>3日(火)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸し野菜 ウインナー</p> <p>コッペパン</p> <p>スープ スパゲティ</p> <p>スプーン</p>	<p>4日(水)</p> <p>牛乳</p> <p>わかめ スープ</p> <p>タコライス</p> <p>スプーン</p>	<p>5日(木)</p> <p>牛乳</p> <p>きゅうりの酢の物</p> <p>つぼ漬け 麦ごはん</p> <p>柳川風煮</p>	<p>6日(金)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ はんぺんのみそフライ</p> <p>麦ごはん</p> <p>きしめん汁</p>
<p>9日(月)</p> <p><b>振替休業日</b></p>	<p>10日(火)</p> <p>牛乳</p> <p>ポテトツナサラダ</p> <p>食パン</p> <p>ミネストローネ スープ</p> <p>スライスチーズ スプーン</p>	<p>11日(水)</p> <p>牛乳</p> <p>鶏肉と野菜の 生姜炒め</p> <p>手作りひじき ふりかけ 麦ごはん</p> <p>かきたま汁</p>	<p>12日(木)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 秋刀魚の揚げ煮</p> <p>麦ごはん</p> <p>きんぴら ごぼう</p> <p>野菜ふりかけ</p>	<p>13日(金)</p> <p>牛乳</p> <p>巨峰2個 アルミカップ へ</p> <p>十五夜汁</p> <p>豚肉としめじの ごはん</p> <p>スプーン</p>
<p>16日(月)</p> <p><b>敬老の日</b></p> <p>ありがとう</p> <p>バターパン</p> <p>チリコンカン</p> <p>スプーン</p>	<p>17日(火)</p> <p>牛乳</p> <p>マヨドレッシング グサラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>切干大根の 煮物</p>	<p>18日(水)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸し野菜 鮭の塩焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>切干大根の 煮物</p>	<p>19日(木)</p> <p>牛乳</p> <p>もやしのおかか和え 豚肉の伊勢茶煮</p> <p>麦ごはん</p> <p>きのこ汁</p> <p>海苔佃煮</p>	<p>20日(金)</p> <p>牛乳</p> <p>手作りタルタルソース チキン南蛮</p> <p>麦ごはん</p> <p>トマトスープ</p> <p>スプーン</p>
<p>23日(月)</p> <p><b>秋分の日</b></p>	<p>24日(火)</p> <p>牛乳</p> <p>クルトンサラダ</p> <p>ミルクパン</p> <p>ポーク ビーンズ</p> <p>スプーン</p>	<p>25日(水)</p> <p>牛乳</p> <p>ミニトマト 鰹のピリカラ和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>大根と 昆布の煮物</p>	<p>26日(木)</p> <p>牛乳</p> <p>冷凍りんごゼリー</p> <p>ビーフンサラダ</p> <p>ドライカレー</p> <p>スプーン</p>	<p>27日(金)</p> <p>牛乳</p> <p>蒸し野菜 鯖の麦みそ焼き</p> <p>わかめ ごはん</p> <p>じゃが芋の 煮物</p>

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**

※カレーなどは配膳しやすいように食器を追加しています。