

令和元年 10月分 中学校給食盛りつけ一覧

<p>8日のカレーうどんは おたまとトングを 上手に使って 盛りつけましょう!</p>	<p>1日(火) 牛乳</p> <p>ツナサラダ</p> <p>食パン</p> <p>トマト肉じゃが</p> <p>いちごジャム</p>	<p>2日(水) 牛乳</p> <p>プルーンヨーグルト</p> <p>白菜汁</p> <p>鶏ごぼうごはん</p> <p>スプーン</p>	<p>3日(木) 牛乳</p> <p>ひたし 鱈の照り焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>卵とじ</p>
	<p>7日(月) 牛乳</p> <p>春雨のごまソースサラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>豆腐の中華煮</p> <p>スプーン</p>	<p>8日(火) 牛乳</p> <p>蒸しキャベツ アジフライ</p> <p>小型コッペパン</p> <p>カレーうどん</p>	<p>9日(水) 牛乳</p> <p>ごま酢和え</p> <p>手作り佃煮 麦ごはん</p> <p>すき焼き煮</p>
<p>14日(月)</p> <p>体育の日</p> <p>麦ごはん</p> <p>大豆と小魚の揚げ煮</p> <p>親子丼</p> <p>スプーン</p>	<p>15日(火) 牛乳</p> <p>ミニトマト ドレッシングサラダ</p> <p>黒糖パン</p> <p>チキンのクリーム煮</p> <p>スプーン</p>	<p>16日(水) 牛乳</p> <p>野菜のマヨネーズ和え 秋刀魚の干物</p> <p>麦ごはん</p> <p>のっぺい汁</p> <p>味付けのり</p>	<p>17日(木) 牛乳</p> <p>巨峰2個 アルミカップへ</p> <p>大豆と小魚の揚げ煮</p> <p>親子丼</p> <p>スプーン</p>
<p>21日(月) 牛乳</p> <p>蒸し野菜 鶏のたまり唐揚げ2個</p> <p>わかめごはん</p> <p>きんぴらごぼう</p>	<p>22日(火)</p> <p>即位礼正殿の儀</p> <p>麦ごはん</p> <p>おでん</p>	<p>23日(水) 牛乳</p> <p>柿入りフルーツのヨーグルト和え</p> <p>手作りチキンカレー</p> <p>福神漬 麦ごはん</p> <p>スプーン</p>	<p>24日(木) 牛乳</p> <p>蒸し野菜 鮭のマヨネーズソース焼き</p> <p>手作りひじきふりかけ 麦ごはん</p> <p>卵ときのこの汁物</p>
<p>28日(月)</p> <p>振替休日</p> <p>麦ごはん</p> <p>めかぶ汁</p>	<p>29日(火)</p> <p>振替休日</p>	<p>30日(水) 牛乳</p> <p>野菜のツナ和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>おでん</p>	<p>31日(木) 牛乳</p> <p>蒸しキャベツ はんぺんの磯辺揚げ</p> <p>麦ごはん</p> <p>めかぶ汁</p>

食器太い線=大わん (ピンク)

細かい線=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

.....
スプーン

はし=





食器は、よく確かめて盛りつけましょう

表

4日(金)

牛乳

わかめ
サラダ

手作り
ハヤシライス



スプーン

11日(金)

牛乳

お月見デザート

十三夜汁

ひじきそぼろ
ごはん



スプーン

18日(金)

牛乳

切干大根の
中華和え

麦ごはん

マーボー
豆腐

スプーン

25日(金)

牛乳

豆腐チゲスープ

豚肉ビビンバ

スプーン

11日は十三夜です。

十三夜は、別名「栗名月」や「豆名月」といいます。すすきやお月見団子などをお供えし、栗や豆を使った料理を味わいます。

このことにちなんで、11日の給食では、ひきわり大豆を使った「ひじきそぼろごはん」、団子の入った「十三夜汁」、「お月見デザート」を出す予定です。

(グリーン)



