







































令和2年6月分 中学校給食盛りつけ一覧表

1日 (月)	2日 (火)	3日 (水)	4日 (木)	5日 (金)
りんごゼリー  牛乳 ミルクスープ ドライカレー スプーン	牛乳 ごまドレサラダ コッペパン  鶏肉と大豆のトマト煮込み スプーン	牛乳 蒸しキャベツ 鰹とじゃが芋のみそがらめ 麦ごはん  沢煮わん スプーン	牛乳 和風サラダ 手作り佃煮麦ごはん  高野豆腐の卵とじ スプーン	牛乳 のり酢和え 麦ごはん  すき焼き煮 スプーン
牛乳 コーンサラダ 福神漬麦ごはん  手作りカレー スプーン	牛乳 マヨドレッシングサラダ コッペパン  鶏肉とじゃが芋のケチャップ煮 いちごジャム  スプーン	牛乳 ヨーグルト 蒸しキャベツ 豚肉の伊勢茶煮  麦ごはん  わかめとたけのこのすまし汁 スプーン	牛乳 ひたし 手作り佃煮麦ごはん  親子煮 スプーン	牛乳 ビーフのごまソースサラダ 麦ごはん  豆腐といかのチリソース スプーン
牛乳 ミニトマト豆腐のレモン揚げ2個  麦ごはん  鶏肉と野菜の生姜炒め 野菜のりかけ  スプーン	牛乳 ツナと野菜のマヨネーズ和え コッペパン  ミネストローネスープ スプーン	牛乳 かんきつゼリー  春雨スープ 豚キムチごはん  スプーン	牛乳 蒸し野菜 鯖のねぎ焼き  わかめごはん  きんぴら スプーン	牛乳 蒸しキャベツ 鶏肉のから揚げ2個  麦ごはん  切干大根の煮物 スプーン
牛乳 ごま和え ツナそぼろごはん  みそ汁 スプーン	牛乳 蒸し野菜 しいらのマヨネーズソース焼き コッペパン  コーンチャウダー   スプーン	牛乳 蒸し野菜 はんぺんの変わり揚げ 麦ごはん  じゃが芋のそぼろ煮 スプーン	牛乳 チンジャオロースー  麦ごはん  ワンタンスープ スプーン	牛乳 フルーツのヨーグルト和え  麦ごはん  スープカレー スプーン
牛乳 ひじきと切干大根のサラダ 麦ごはん  マーポー スプーン	牛乳 蒸し野菜 鮭のピザソース焼き  コッペパン  ウインナーとじゃが芋の煮物 スプーン	    肥満予防 消化・吸収をよくする 虫歯を防ぐ 脳を活発に記憶力アップ! 食生活の大切		

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

