

令和2年 10月分 中学校給食盛りつけ一覧表

27日カレーうどんは

おたまとトングを

上手に使って

盛りつけましょう!



10月1日は
十五夜です

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。
このことしちなみ、1日の給食では、里芋や白玉を入れたお月見汁をだす予定です。

<p>27日カレーうどんは おたまとトングを 上手に使って 盛りつけましょう!</p>	<p>10月1日は 十五夜です</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。 このことしちなみ、1日の給食では、里芋や白玉を入れたお月見汁をだす予定です。</p>		<p>1日(木)</p> <p>ぶどうゼリー <small>牛乳</small></p> <p>お月見汁</p> <p>ひじきそぼろ ごはん</p> <p>スプーン</p>	<p>2日(金)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>蒸しキャベツ 豆腐の揚げ煮 2個</p> <p>しそふりかけ 麦ごはん</p> <p>豚肉と 野菜の 生姜炒め</p>
<p>5日(月)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>切干大根の ごま和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>すき焼き煮</p> <p>のり佃煮</p>	<p>6日(火)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>スパゲティサラダ</p> <p>コッペパン</p> <p>ポトフ</p> <p>スプーン</p>	<p>7日(水)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>春雨の 中華風サラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>豚肉と根菜の キムチ煮</p>	<p>8日(木)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>蒸しキャベツ 鯛のたまりから揚げ</p> <p>わかめ ごはん</p> <p>さつま汁</p>	<p>9日(金)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>ミルク スープ</p> <p>ドライカレー</p> <p>スプーン</p>
<p>12日(月)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>蒸しキャベツ 鶏肉のねぎソースかけ 2個</p> <p>麦ごはん</p> <p>ひじき入り 卵スープ</p> <p>スプーン</p>	<p>13日(火)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>ドレッシングサラダ</p> <p>黒糖パン</p> <p>ビーンズ シチュー</p> <p>スプーン</p>	<p>14日(水)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>もやしとほうれん草の おかか和え 鯖の西京焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>きんぴら ごぼう</p>	<p>15日(木)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>ヨーグルト</p> <p>ふかし芋</p> <p>秋の あんかけ ごはん</p> <p>スプーン</p>	<p>16日(金)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>ビーフの ごまソースサラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>マーボー 豆腐</p> <p>スプーン</p>
<p>19日(月)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>けんちん汁</p> <p>ソースカツ丼</p>	<p>20日(火)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>ミニトマト 鶏肉のマーマレード焼き</p> <p>コッペパン</p> <p>キャロット スープ</p> <p>スプーン</p>	<p>21日(水)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>のりごまキャベツ ぶりの照り焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>僧兵汁</p>	<p>22日(木)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>ひたし</p> <p>手作り佃煮 麦ごはん</p> <p>親子煮</p>	<p>23日(金)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>蓮台寺柿入り フルーツポンチ</p> <p>手作り ビーフカレー</p> <p>福神漬 麦ごはん</p> <p>スプーン</p>
<p>26日(月)</p> <p>文化祭振替</p>	<p>27日(火)</p> <p>文化祭振替</p>	<p>28日(水)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>和風サラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>鶏肉と じゃが芋の 煮物</p>	<p>29日(木)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>りんごゼリー</p> <p>味噌汁</p> <p>豚肉と しめじの ごはん</p> <p>スプーン</p>	<p>30日(金)</p> <p><small>牛乳</small></p> <p>枝豆とじゃこの和え物 しいらの竜田揚げ</p> <p>麦ごはん</p> <p>むらくも汁</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

